

HARIO

※本製品にポットは付属していません。

ペーパー不要で
コーヒーアロマをしっかりと抽出

Caféor

カフェオール ドリッパー 02

MADE  JAPAN

おいしいコーヒーの淹れ方

- 1** お手持ちのポットまたはカップにドリッパーをセットし、珈琲粉(中挽き)をドリッパー内側にある杯数分の目安目盛りまで入れます。珈琲粉の量は「4」目盛りを上限とし、お好みで加減してください。

※ステンレスメッシュフィルターを使用していますのでコーヒーの微粉が出ますが、コーヒー本来のアロマも抽出でき本格コーヒーの味をお愉しみいただけます。コーヒーの微粉が気になる方は、あらかじめ珈琲粉をふるってからご使用ください。

アイスコーヒーはサーバーまたはカップの八分目あたりまで氷を入れてから、お湯を注いで淹れてください。珈琲粉1杯分の目盛りに対して約90mlのお湯を注いで濃い目に淹れてください。

- 2** 沸かしたてのお湯を珈琲粉の中心から粉全体に注ぎ、30秒程蒸らしします。その後、中心より渦状にお湯を注ぎます。

お湯は珈琲粉の中心に向けて丁寧に注いでください。お湯が直接メッシュ面にかかるとうまく抽出ができない場合があります。また、勢いよく注ぐとドリッパーの脇からこぼれることがあります。

- 3** 完全に抽出が終わったらドリッパーを外して出来上がりです。抽出後はドリッパーの側面が熱くなっています。取り外しの際はドリッパーの取手を持ってください。

※出来上がり量は1杯分約120ml~130mlです。お好みで調整してください。

1~4杯分の
目安目盛り
付き

※珈琲粉1杯分の目安は10~12gです。



※粉は少しゆずって平らにします。



ペーパーフィルター不要でコーヒーアロマをしっかりと抽出

コーヒーの旨み成分のひとつであるコーヒーオイルが抽出できるステンレスメッシュを採用しました。ペーパーフィルターで抽出したコーヒーとはひと味違う本格アロマのコーヒーが楽しめます。

お手入れの方法

- 本製品は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- 長くお使いいただくうちに、まれに珈琲の油分の付着により、ステンレスメッシュフィルターの目詰まりが生じる場合があります。その際は熱湯に浸け、やわらかいスポンジに中性洗剤をつけ、やさしく洗ってください。また、メッシュ部をやぶらないようご注意ください。
- 金属製のステンレスメッシュフィルターは「家庭用漂白剤」に長時間浸け置きしますと金属の耐久性が低下しますので、短時間の使用としてください。

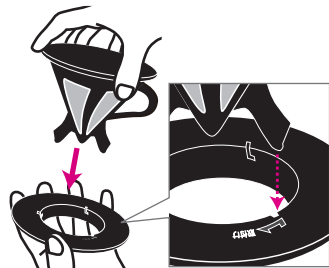
※ステンレスメッシュ部にしわが見られることがありますが、品質上問題はございません。

※ドリッパーはフィルター部分と台座が取り外しができ洗浄しやすい構造になっております。

<セット方法> ⚠ご使用の際はフィルター部と台座がしっかりとまっていることを確認してください。

1. フィルター部分の脚部を台座の溝に差込みます。
2. 時計回りに回して固定します。

※取り外しは反時計回りに回して、垂直方向に引き抜いてください。



CFOD-02
カフェオール ドリッパー02
1~4杯用