

おいしいコーヒーの淹れ方

1

お手持ちのカップにアタッチメントドリッパーをセットし、珈琲粉(中挽き)を右図の下目盛りまで入れ粉は少しゆすって平らにします。珈琲粉の量は上目盛りを上限とし、お好みで加減してください。

カッティング部分を合わせてセット



アイスコーヒーを淹れる場合や濃いめのコーヒーがお好みの方は、珈琲粉は上目盛りまでがお勧めです。アイスコーヒー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。

上目盛り
(約15g)
下目盛り
(約12g)



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秒程蒸らします。その後、中心より渦状にお湯を注ぎます。



※お湯を注ぐ際カップからあふれないよう、ご注意ください。

3

完全に抽出が終わったらドリッパー、アタッチメント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ので取り外しの際はドリッパーの淵を持ってください。



※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。珈琲粉は中挽きがお勧めです。

ペーパー不要で本格アロマ

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特殊ステンレスメッシュを採用しました。コーヒー本来の独特なアロマをお楽しみください。また、ペーパーフィルターは使わず、そのままドリップできます。

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、ドリッパ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。
- 金属製のドリッパーは「家庭用漂白剤」に長時間浸け置き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。
- 洗浄の際は、ドリッパーを逆さにし、裏側から水をあて珈琲粉を洗い流してください。

