Jumping TeaPot

対流がおこりやすい丸形
ジャンピングティーポット

熱湯用

⚠ 注意

●直火にかけられません

●特長●

●茶葉が動き、ジャンピングがおこりやすい丸形ポット。
●注ぎ口に茶こしが付いているので、しっかり茶葉が広がります。
●耐熱ガラス製ですので、お茶の色合いも愉しめます。
●24金メッキの茶こし付き。(茶こしを外せば電子レンジOK。)

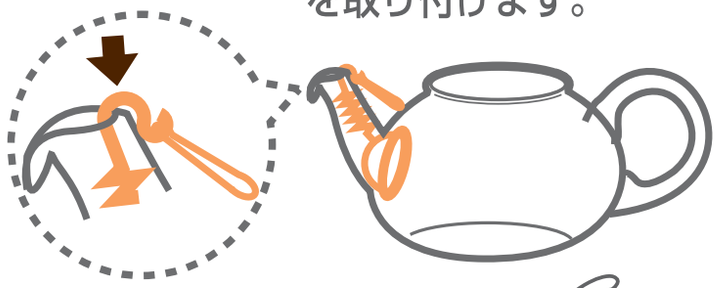
お買いあげ誠にありがとうございます。正しくご使用していただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。また、お読みになりましたら、大切に保管してください。

HARIO

901363
JP 共通説明書 1610

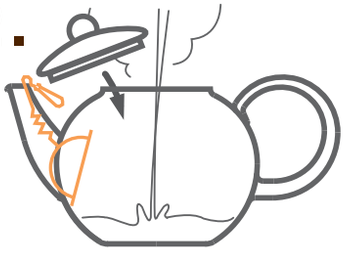
●ご使用方法●

1. ガラス本体に茶こしを取り付けます。



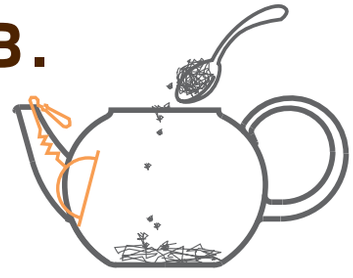
＜茶こしの取付方法＞
左図のように、ポット本体注口の内側から茶こしのスプリング・フックを通し、引っかけます。
※破損しますので、スプリング・フックは必要以上に強く引っ張らないようにしてください。

2.



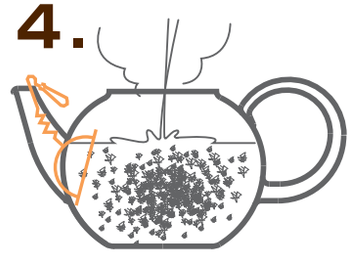
ガラス本体にお湯を入れ、ポットを温めます。ポットが温まったら、そのお湯は捨てます。

3.



杯数分の茶葉を入れます。
*紅茶:ティースプーン山盛り1杯(約3g)が1杯分です。

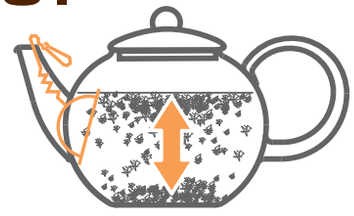
4.



お湯(温度は95℃が適温)を注ぎます。

point くみたての新鮮な水を使い、沸かしたてを注ぐのがジャンピングのコツです。

5.



茶葉がジャンピングします。
ジャンピングが終わったら、カップに注ぐ前にスプーンで一度まぜ、下に沈んだ旨みを均一にします。

⚠ 細かめの茶葉を使用された場合、茶こしのすき間から茶葉がもれることがあります。その場合は、カップに注ぐ際に別途手持ち式の茶こし等をご使用ください。

家庭用品品質表示法による表示

品　　名	耐熱ガラス製器具
使 用 区 分	熱湯用
耐熱温度差	120℃

HARIO株式会社
〒103-0006
東京都中央区日本橋富沢町9-3

取扱い上の注意

- ●調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水をする時は冷水をさけ、またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないで下さい。
- ●空だきをしないで下さい。
- ●洗う時は、研磨材入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。
- ●使用区分以外には使用しないで下さい。

製品についてのお問合わせ先

HARIO株式会社
〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3
フリーダイヤル:0120-39-8208
http://www.hario.com

●お取扱い上の注意●

⚠ 直火にかけられません。
⚠ ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取扱いください。
⚠お子様に使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。

直　火

●お飲み物を注ぐ際は、必ずフタに手を添えて注いでください。

手を添える

●ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
●ガラス器の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり、強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
●破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。

ヒビ、かけ

●廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。
●手づくり品のため形、サイズ、容量等多少異なる場合があります。

たたく

○材質のご案内○

・この製品は日本で品質管理し、組立てたものです。

茶こし
ステンレス製
24金メッキ仕上げ
:日本製

フタ
耐熱ガラス
(耐熱温度差120℃)
:中国製

ガラス本体

○JP-2　実用容量:500ml
○JP-4　実用容量:800ml

●お手入れの方法●

⚠ 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。

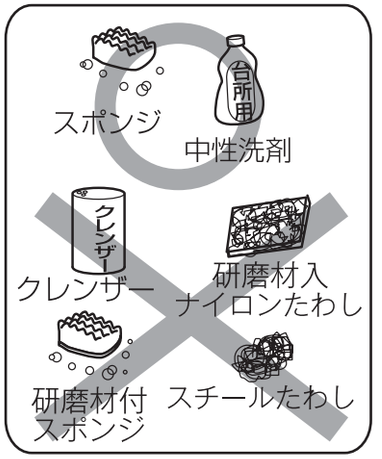
⚠ やわらかいスポンジでも、下図のようにガラスに傷のつくスポンジやクレンザーは使用しないでください。思わぬときに破損する原因となります。

⚠ 金メッキ仕上げの茶こしは、食器洗い乾燥機や「家庭用漂白剤」のご使用はできません。

●ガラスの汚れのひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。その際「家庭用漂白剤」の取扱注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いしてください。

●ガラス本体・フタのみ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。

●茶こしはご使用後すみやかに洗浄し、乾いたやわらかい布でふいてください。洗浄せず放置したり、また、洗浄後水分が付着したまま放置したりしますと艶がなくなり変色の原因になりますのでご注意ください。



“ジャンピング”とは…　おいしい紅茶のキーワードとして知られてきたのが“ジャンピング”お湯の中で茶葉が上へ下へと動く様子を指します。茶葉のよりがお湯の中で浮き沈みすることで徐々に開き、茶葉の香りとうま味が溶け出して極上の味わいになることです。きれいなジャンピングをおこす秘訣は、お湯の温度。沸騰直後の95℃前後のお湯には、葉を動かすために必要な、ほどよい泡(空気)が含まれています。ポットの底に一度沈んだ葉が再び浮き上がり、これを数回繰り返した後、茶葉が沈みきったら飲み頃です。