

取扱説明書

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。



熱湯用



注意

●直火にかけられません

水出し珈琲ポットミニ

Mizudashi Coffee Pot Mini

[5杯専用] 出来上がり容量
600ml

8時間
抽出

「水出し珈琲とは」

水で低温抽出した珈琲です。熱による酸化を防ぎ、珈琲豆本来の味を引き出すことが出来ます。

抽出後は時間をおいても味の変化が少なく美味しくいただけます。深いコクと風味、まろやかな口当たりをごゆっくりお楽しみください。



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℃

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。

HARIO株式会社

〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3

HARIO

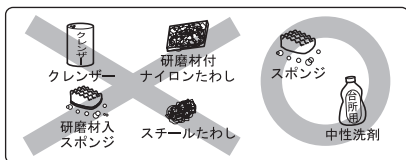
838164

MCPN-7 説明書 1610

・・・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、下図のようにクレンザーや、ガラスに傷のつく研磨材または研磨粒子がついているスポンジなどは使用しないでください。



- 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。
- 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。
- プラスチック製ストレーナーは、「家庭用漂白剤」に長時間浸け置きしますとプラスチック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。
- 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、ストレーナ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にご注意ください。

製品についてのお問い合わせ先

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>

・・・お取り扱い上の注意・・・

- ⚠️ 直火にかけられません。
- ⚠️ ガラスは割れるものです。洗淨やご使用時はていねいにお取扱ってください。
- ⚠️ ストレーナーのメッシュ部を外側から強く押さないでください。破損の原因となります。
- ⚠️ お子様がご使用になる際は、取扱い上の注意をご指導の上、一人では扱わせないようにしてください。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。
- 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。
- 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。
- お飲物を入れて凍らせないでください。また、冷蔵庫に入れる場合は、さましてから入れてください。
- 熱いお飲物を入れる際は倒れると危険ですので流し台などでお取扱ってください。また、持ち運びの際は、さましてからガラス本体や取っ手をお持ちください。
- 熱いお飲物を入れると、プラスチック部分が軟化してバンドがゆるくなり、左右にずれることがあります。
- フタをつかんで持ち運ぶことは絶対にしないでください。ガラスが抜け落ちる場合があります。
- 勢いよくフタをするとガラスの破損の原因になります。
- コーヒーを注ぐ際、ポットを急に傾けると、注ぎ口から勢いよくコーヒーが出て、グラスから溢れてしまったり、フタが外れてしまう場合がありますので、ご注意ください。



強く押す



さましてから取っ手や
ガラスを持って運び



ヒビ・欠け



フタを持つての
持ち運び



たたく

・・・水出し珈琲の作り方・・・

1

ストレーナーにアイスコーヒー用(深煎り)の珈琲を50g入れます。

- 浅煎りの珈琲はコクと香りが充分に引き出されません。
- 粉は中細挽きをおすすめします。荒挽きでは抽出効率が悪くできあがり薄く感じられ、細挽きではストレーナーから微粉が出て粉っぽくなる可能性があります。



2

ポットにストレーナーをセットします。

- ※ストレーナーの向きにご注意ください。右図参照
- ポットの注ぎ口とストレーナー上面の「●マーク」を合わせてセットしてください。フタを外す際、ストレーナーとフタが一緒に持ち上がるのを防ぎます。



3

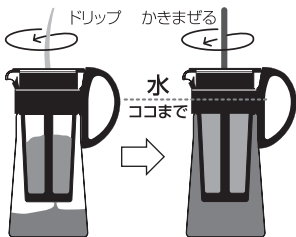
粉全体が湿るように少量ずつ水を注ぎドリップします。水はバンドの高さの半分までを目安に入れてください。

「使用する水の量」

約650ml(5杯分)

※珈琲粉に水が吸収されるため、できあがり量と水の使用量は異なります。

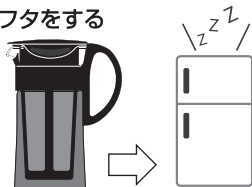
- 粉と水をなじませるため、ストレーナー内をスプーン等で軽くゆっくりとかきまぜてください。かきまぜすぎると苦味の原因になりますのでご注意ください。
- 先の鋭利なものでかきまぜるとメッシュを傷つけ、やぶれる原因となります。使用しないでください。



4

ポットにフタをして冷蔵庫に入れます。抽出時間は約8時間です。抽出時間は目安ですので、2回目以降はお好みにより調整してください。

フタをする



※フタはクシ目のついている方を注ぎ口側にセットしてください。

5

冷蔵庫から取り出し、ポットからストレーナーを外せば水出し珈琲のできあがりです。フタをして冷蔵庫で保存してください。

- 抽出後は必ずストレーナーを外してください。苦味の原因となります。
- コーヒーを注ぐ際、ポットを急に傾けると、注ぎ口から勢いよくコーヒーが出て、ガラスから溢れてしまったり、フタが外れてしまう場合がありますので、ご注意ください。





コーヒー粉を入れて水を注ぐだけ。
You can make iced coffee using
only cold water and ground coffee.



持ちやすいハンドル
Easy hold handle design.



ストレーナーは底がはずせるので
お手入れが簡単です。
The bottom of the strainer is
separable and handy to wash.