



熱湯用

水出し茶ポットミニ cold brewed tea pot

取扱説明書

ご購入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。

---特におすすめ!---

せんちゃ
煎茶

こうちゃ
紅茶

ほうじ茶

げんまいちゃ
玄米茶

うーろんちゃ
烏龍茶

はんちゃ
番茶

水出し茶の作り方

茶葉を
入れる



1. 茶葉10g程(ティースプーン3~4杯分)をポットにそのまま入れます。

2. 水を左図の位置まで入れフタをし、3~6時間程冷蔵庫に入れ抽出します。*茶葉により抽出時間が多少異なりますので、お好みにより加減してください。6時間程冷蔵庫で抽出しますと、より深みのあるお茶が楽しめます。



*お作りになったお茶はお早めにお召しあがりください。冷蔵庫で保冷されていても雑菌が増殖し変質する恐れがあります。

材質のご案内

フタパッキン

シリコンゴム

(耐熱温度180°C)

ポット

耐熱ガラス

(耐熱温度差120°C)

フタ

ポリプロピレン

(耐熱温度120°C)

茶こし

[フレーム部]

ポリプロピレン

(耐熱温度120°C)

[メッシュ部]

ポリエステル

(耐熱温度120°C)

●MADE IN JAPAN

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°C

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。
- 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

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>

●部品の取扱い・お問い合わせ

パーツについて **HARIOパーツ 検索**

またはフリーダイヤル:0120-39-8208

861442
MDM-7 説明書
1212

HARIO

くびれがついて
持ちやすい!!



お取扱い上の注意

- △ 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。
- △ お子様のご使用になる際は、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。
- △ 茶こしのメッシュ部分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。

- 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。
- 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いください。また持ち運びの際はさましてからガラス本体をお持ちください。
- 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。
- フタパッキンの素材の特性上、色素の濃いものやにおいの強い食品がついたまましますと、色やにおいが移る場合があります。早めに洗浄してください。

- 茶こし部分の樹脂はお湯を入れると特にゆるくなり、フタから外れることがあります。
- 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。思わぬときに破損する原因となります。



- 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。
- 茶こしは「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。

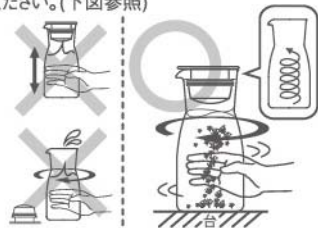
【茶こしの外し方】

下図のように持ちはずすの表示部分に指をかけ、矢印の方向に引っ張ってください。



【ポットの回し方】

ポットを回す時は、必ずフタをして平らな台の上に置いた状態で、ポットの底近くをしっかりと持ち、横方向に円を描くようにして回して下さい。ポット内に渦状の水流が発生し、沈殿している茶葉が全体に広がります、またこぼれる危険がありますので、上下にふらないでください。(下図参照)



【注ぐ際は】

ポット全体に広がった茶葉がおちつき、再び底に沈み始めてからゆっくり注いでください。茶葉が全体に広がっている際に一気に注ごうとすると茶こしのメッシュ部に茶葉が貼り付きお茶の出が悪くなりますのでご注意ください。また、お茶の種類により茶こしのメッシュ部に茶葉が貼り付きやすいものがあります。その際は茶葉が完全に沈んだことを確認しゆっくり注いでください。それでもお茶の出が悪い場合一度フタをはずし、貼り付いている茶葉を水で洗浄してご使用ください。