

HARIO



(1~4杯用)

使用方法

山折り



1.

ペーパーフィルターのチャック部（点線部）を折り曲げ、ドリッパーの内部にぴったりとセットし、珈琲粉（中細挽き）を杯数分入れます。粉は少しゆすって平らにします。

* 1杯分10~12gが目安です。

2.

沸かしたてのお湯を珈琲の中心から粉全体に注ぎ、30秒程蒸らします。

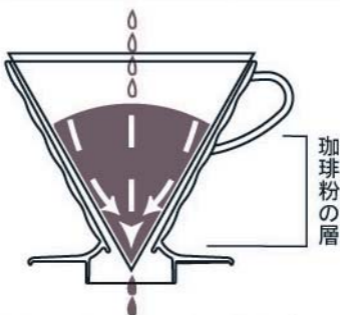


3.

中心よりうず状にお湯を注ぎます。お湯を注ぐ時はペーパーフィルターに直接かからないように注ぎ、抽出時間は杯数分に関係なく3分を目安とします。

V60用ペーパーフィルター 100枚入り

V型円すいの形のわけ



V型円すいのペーパーフィルターは珈琲粉の層が深く、注いだお湯が円すいの頂点に向かって流れるので豆の旨味をしっかりと抽出できます。

このペーパーはハリオV60透過ドリッパー02でお使いいただけます。

MADE IN JAPAN



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/>

