

# HARIO

## V60 Water Dripper "FURIKO"

V60 ウォータードリッパー・FURIKO

### 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。

### Instruction Manual

Thank you for purchasing this HARIO product.  
Please be sure to read this instruction manual thoroughly  
in order to use this product correctly.  
After reading it, store it in a safe place for future reference.



熱湯用



●直火にかけられません

HEATPROOF GLASS

For use with boiling water  
Do not expose to open flames

特許登録済

PAT. 6168637

## お取り扱い上の注意 Precautions for Use

**⚠ 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り扱いください。**

**⚠ お子様には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。**

- ご使用前には洗浄をしてください。
- 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。
- 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。
- 転倒の恐れがありますので、不安定な場所やお子様やペットが通る場所、風のある場所に置かないでください。
- また、転倒した場合を考慮し安全な場所に設置してください。
- 火のそばで使用しないでください。
- スタンドには付属の部品以外に重いものをのせたり、落としたり、強い衝撃を与えたりしないでください。破損の原因となります。



ヒビ・カケ  
Crack, Chip



たたく  
Tap

**⚠ Do not expose to open flames.**

**⚠ Glass is fragile and may break. Handle it appropriately during normal use and cleaning.**

**⚠ Do not allow children to use this product. Do not use near children, and store out of reach of children.**

- Wash the product before using for the first time.
- Do not use the product if it is cracked, broken, or heavily scratched as it may break unexpectedly.
- Do not strike or scrape the inside of the glass container with a metal spoon. Doing so may damage the product.
- In the unlikely event the product becomes damaged, please handle any broken pieces with care.
- Follow local rules on garbage disposal when disposing of this product.
- Never carry the pot simply by holding the lid. Doing so may result in the glass section separating and falling. To prevent this product from falling, do not put it at following places; unstable to use, children and pets pass by, and wind blows. Set up this product at the safe place in case of falling down under unavoidable situations. Do not use near fire. Never place heavy items other than attachments for the stand on the stand. Never drop or apply impact to the stand.

## ガラスのお手入れの方法 Product Care

**⚠ 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、右図のようにガラスに傷のつくスポンジや**

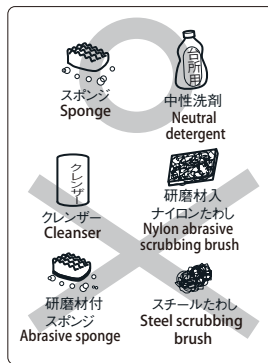
**⚠ クレンザーは使用しないでください。思わぬときに破損する原因となります。**

- 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。
- ガラス部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の食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- 部品のお取扱いは弊社フリーダイヤル:0120-39-8208にお問い合わせください。

**⚠ Use a soft sponge and neutral detergent to clean this product.**

**⚠ Do not use cleansers or sponges that contain abrasives, as doing so may scratch the glass.**

If the glass is particularly dirty, use a diluted household bleach. Be sure to read the handling precautions of the household bleach thoroughly. Rinse thoroughly with water after bleaching. The glass parts is dishwasher safe. Be sure to read the instruction manual provided with your dishwasher before use.



## ガラス以外の部品のお手入れの方法 Product Care - parts not made of glass

- スタンドとコックなどの小さな部品は食器洗い乾燥機のご使用はできません。汚れが付いた場合は、よく水気を絞った布で拭いた後、乾いた布で拭いてください。
- ドリッパー、ガラスフタパッキン、計量スプーン、その他の金属パーツ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の食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- 高温多湿・直射日光を避けてください。
- The stand and small parts such as faucets may not be washed in a dish washer/dryer. When soiled, use a well wringed wet cloth to clean and wipe dry with a dry cloth.
- The glass sealant, measuring spoon, faucet joint and other metal parts may be washed using a dishwasher/dryer. Please follow the instructions of the dishwasher/dryer. Always take off or place the lid by placing the pot on a table.
- Do not keep in hot and humid location, and avoid to expose to direct sun light.

# 内容物と材質のご案内

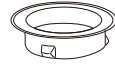
# Parts list and material guide



1. 上ボール  
耐熱ガラス 耐熱温度差120℃  
Top bowl  
Heatproof glass  
(Heat resistance temperature difference : 120℃)



2. XGS-80 ガラスサーバー  
耐熱ガラス 耐熱温度差120℃  
XGS-80 glass server  
Heatproof glass  
(Heat resistance temperature difference : 120℃)



3. ガラスフタ、ガラスフタパッキン  
耐熱ガラス 耐熱温度差120℃  
シリコンゴム (耐熱温度180℃)  
Glass cover, The sealant attached to the glass lid  
Heatproof glass  
(Heat resistance temperature difference : 120℃)  
Silicone rubber  
(Handles temperatures up to 180℃)



4. 水量調整コック  
ステンレス  
Water adjustment faucet  
stainless steel



5. コック用ジョイント  
シリコンゴム (耐熱温度180℃)  
Silicone joint for cock  
Silicone rubber  
(Handles temperatures up to 180℃)



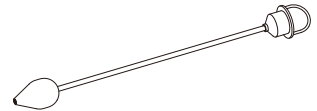
6. U字フック  
ステンレス  
U-shaped hook  
stainless steel



7. コックパイプ  
ステンレス  
Faucet pipe  
stainless steel



8. コックパイプ用チューブ  
シリコンゴム (耐熱温度180℃)  
Tube for cock pipe  
Silicone rubber  
(Handles temperatures up to 180℃)



9. 振り子  
ステンレス  
Pendulum  
stainless steel

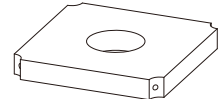


10. S字フック  
ステンレス  
S shape hook  
stainless steel

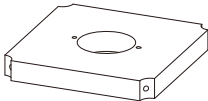


× 4

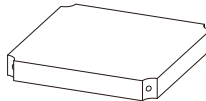
11. スタンド脚  
ビーチ材 (ブナ)  
Stand legs  
beech wood



12. 上天板  
天然木 (ブナ)  
Top board  
Natural wood (beech)



13. 中天板  
天然木 (ブナ)  
Middle board  
Natural wood (beech)



14. 下天板  
天然木 (ブナ)  
Bottom board  
Natural wood (beech)



× 13

15. 六角穴付ボルト M5×35  
ステンレス  
Hexagon socket head bolt  
stainless steel



16. アジャスター  
ポリアミド、銅  
Adjuster  
polyamide, steel



17. 六角棒レンチ  
鋼  
Hexagonal wrench  
steel



18. V60透過ドリッパー-03 クリア  
AS樹脂  
V60 dripper 03 clear  
AS resin



19. V60計量スプーン  
ポリプロピレン  
V60 measuring spoon  
polypropylene



20. V60用ペーパーフィルター-03W 40枚  
Paper Filter 03 for V60 40 sheets



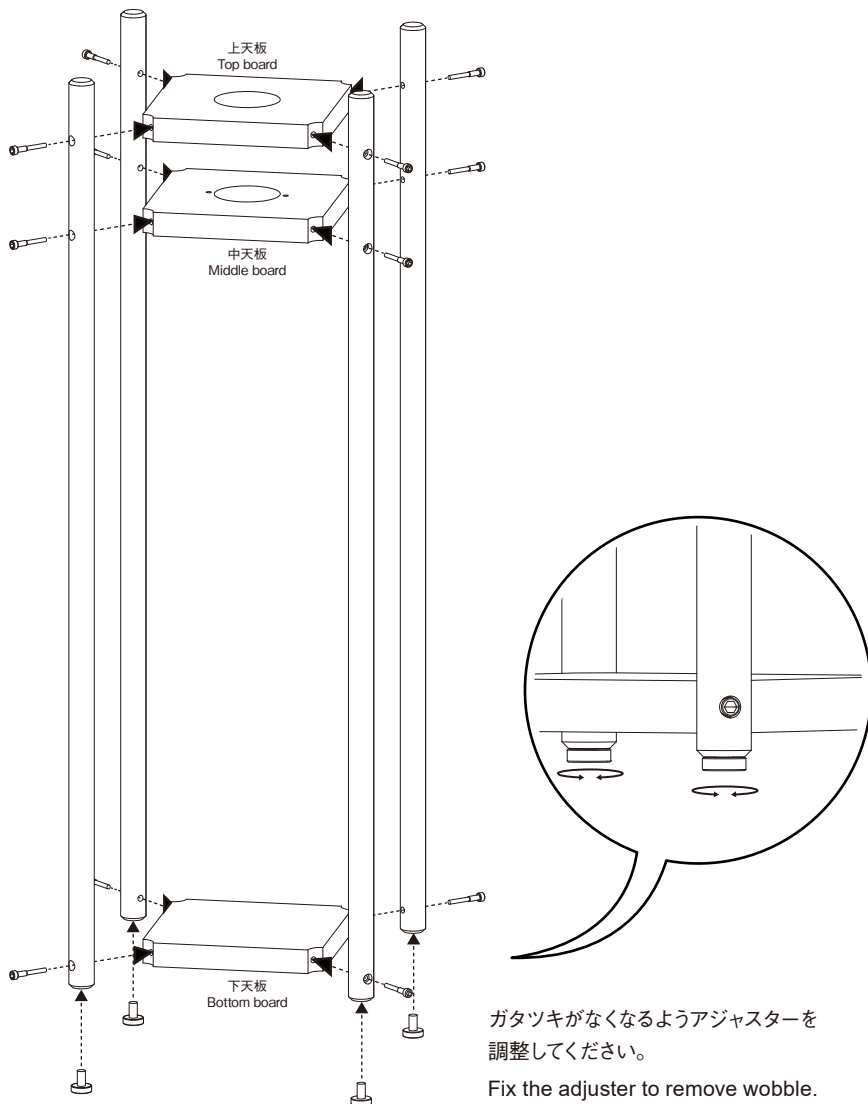
21. 説明書 (本紙)  
Instruction Manual (This paper)

●MADE IN JAPAN

## スタンドの組み立て方法 How to assemble the stand

付属の六角棒レンチを使ってボルトを図のように12か所に装着し、固く締めてください。アジャスターを図のように4か所に装着してください。ボルトは13本入っており、1本は予備となります。

Attach the twelve bolts as shown in the figure, and tighten them fully using the provided hexagonal wrench. Attach four adjusters as shown in the figure. There are 13 bolts and 1 bottle becomes a spare.



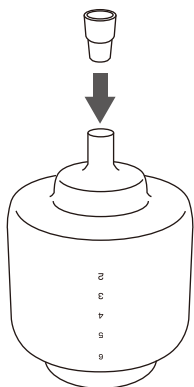
ガタツキがなくなるようアジャスターを調整してください。

Fix the adjuster to remove wobble.

# 部品の取り付け方法 Attaching Parts

## 上ボールとコックとコックパイプの取り付け方法 Attaching the upper ball and faucet

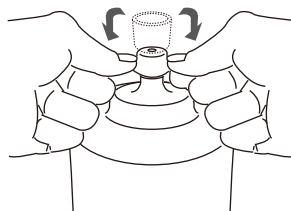
1



コック用ジョイントを上ボール足管に差し込みます。

Insert the faucet joint into the neck of the top bowl.

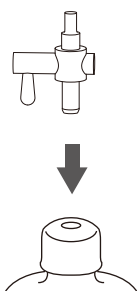
2



コック用ジョイントのフチを足管に向けて折り返します。

Turn down the edges of the faucet joint towards the neck.

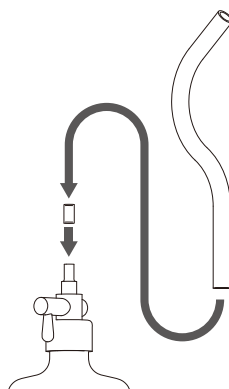
3



コックをコック用ジョイントの穴に差し込みます。奥まできっちり差し込んでください。

Insert the faucet into the faucet joint hole. Be sure to insert it fully and securely.

4

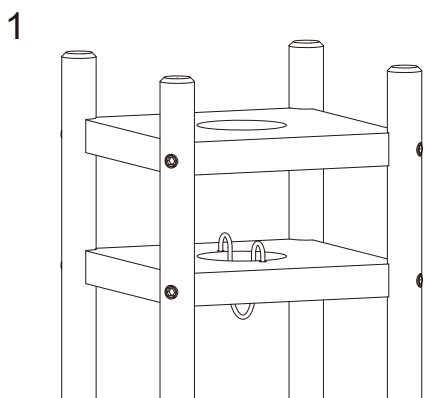


コックの先にチューブとコックパイプをしっかりとめめます。

Fit the tube and faucet pipe securely into the tip of the faucet.

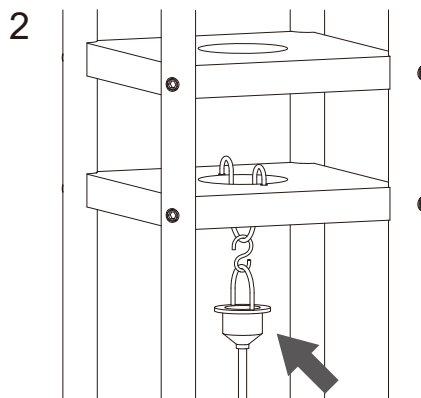
## 部品の取り付け方法 Attaching Parts

### U字フックとS字フックと振り子のスタンドへの取り付け方法 Attaching the U-shaped hook, S-shaped hook and pendulum to the stand



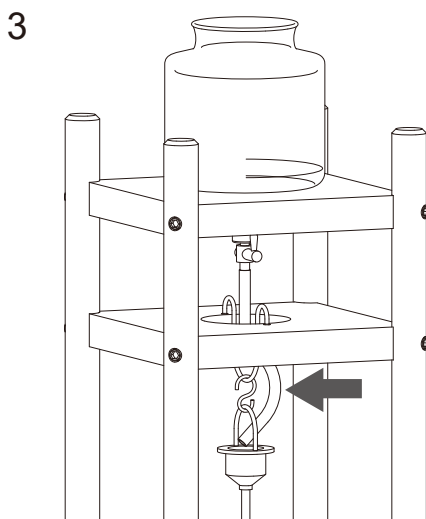
U字フックの両端を中天板の凹みにかかけます。

Hook the U-shaped hook onto both edges of the hole in the middle board as shown in the figure.



U字フックにS字フックと振り子を  
かけます。

Hook the S-shaped hook and pendulum  
onto the U-shaped hook.



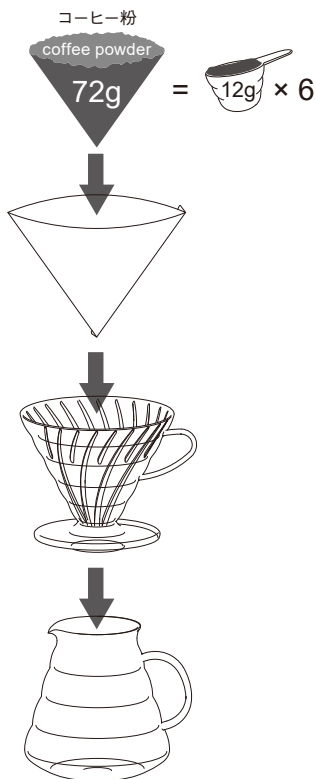
上天板の穴からコックパイプをつけた上ボールを図のように通します。

Pass the faucet pipe attached to the top bowl through the hole in the top board as shown in the figure.

# 使用方法 How to use

中細挽きのコーヒー粉72g:  
計量スプーンすりきり6杯

72g of medium fine ground coffee:  
6 flat measuring spoons



ドリッパーにペーパーフィルターとコーヒー粉  
72gをセットします。付属の計量スプーン  
すりきり6杯がおよそ72gです。

コーヒー粉はゆすって平らにならしてください。

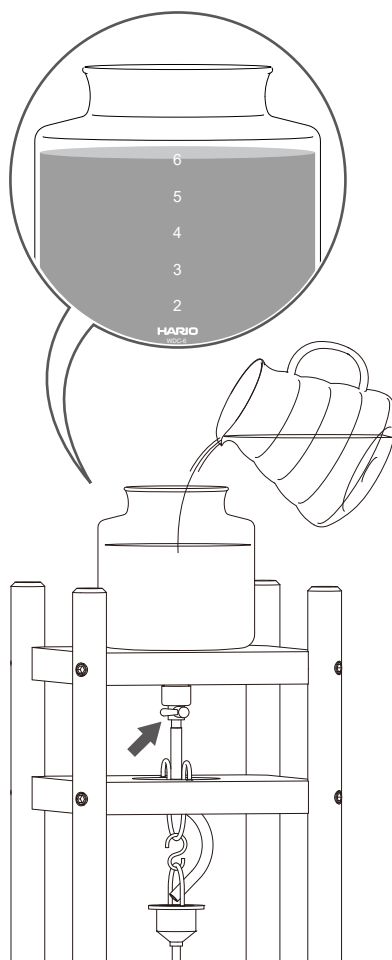
抽出前にコーヒー粉を湿らせる必要はありません。

Set a paper filter into the dripper and add 72g of  
coffee grounds. This is equivalent to 6 level spoons  
using the provided measuring spoon.

Shake the dripper to level the coffee grounds.

You do not need to moisten the coffee grounds  
before extraction.

水840ml  
840 ml of water

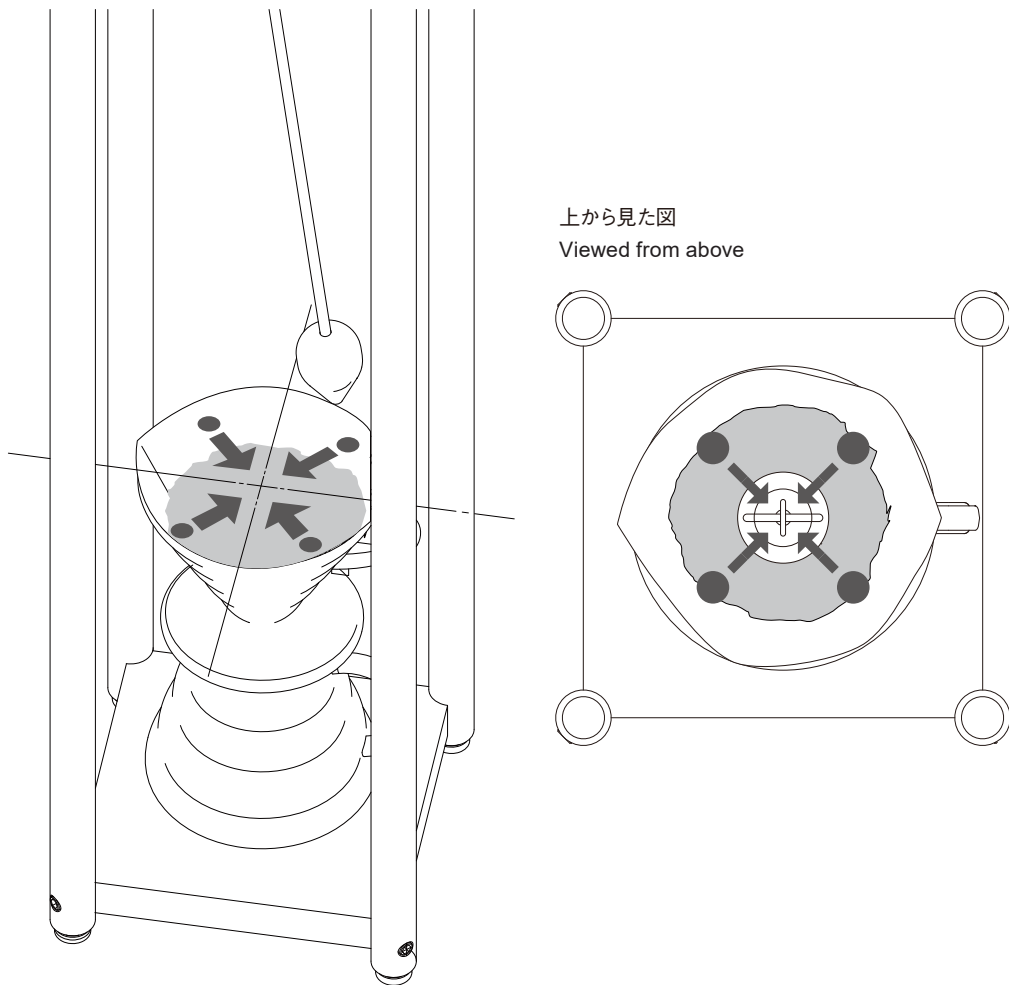


コックのつまみが水平になっていることを  
確認してから、上ボールに水を840ml入れます。  
目盛りの「6」の位置がおよそ840mlです。

Check that the faucet is horizontal before  
pouring 840ml of water into the top bowl.  
The "6" line on the scale is approximately 840ml  
of water.

水を入れたらフタをしてください。  
Please put a lid after adding water.

## 使用方法 How to use



振り子の先端をコーヒー粉の端の上あたりまで持っていき、そこからそっと離します。

このとき、図のようにスタンド脚のある方向から離すようにしてください。

そうすることで、振れ幅の方向が徐々に変わり、コーヒー粉に水が均一にかかるようになります。

Bring the pendulum to the edge of the coffee powder and release it. When releasing the pendulum, do so in the direction of the stand legs as shown in the figure. Releasing in this way enables the swing direction to change gradually, ensuring the coffee grinds receive a uniform amount of water.



## 使用方法 How to use

コックのつまみを回して水を滴下させます。

30分程度で840mlを落とすために、下記の速度を目安につまみの角度を調整してください。

### 目視で調整する場合

840mlの水を上ボールに入れた状態で

**コックパイプの先から落ちる雫同士  
が繋がらないぎりぎりの速度**

### クッキングスケール等を使って調整する場合

840mlの水を上ボールに入れた状態で

**30秒に18mlの速度**

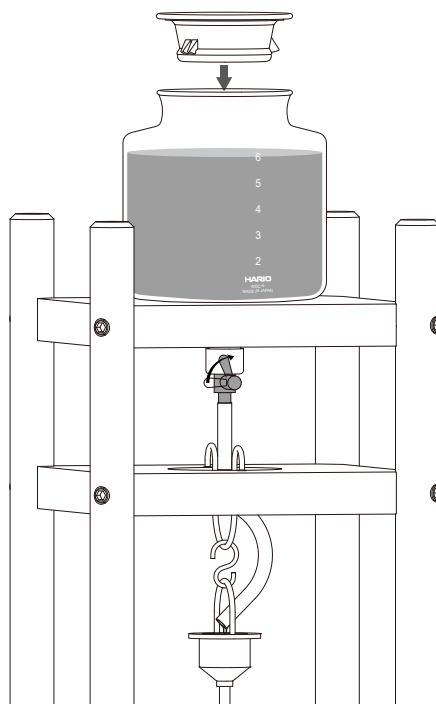
Turn the faucet to allow water to start dripping. Adjust the angle of the faucet as shown below to enable 840ml to drip in approximately 30 minutes.

### Adjusting Visually

With 840ml of water in the top ball, adjust so that the drips fall quickly from the tip of the pipe but without joining together into a dribble.

### Adjusting on cooking scales

With 840ml of water in the top bowl, adjust so that the drips fall at a speed of 18ml per 30 seconds

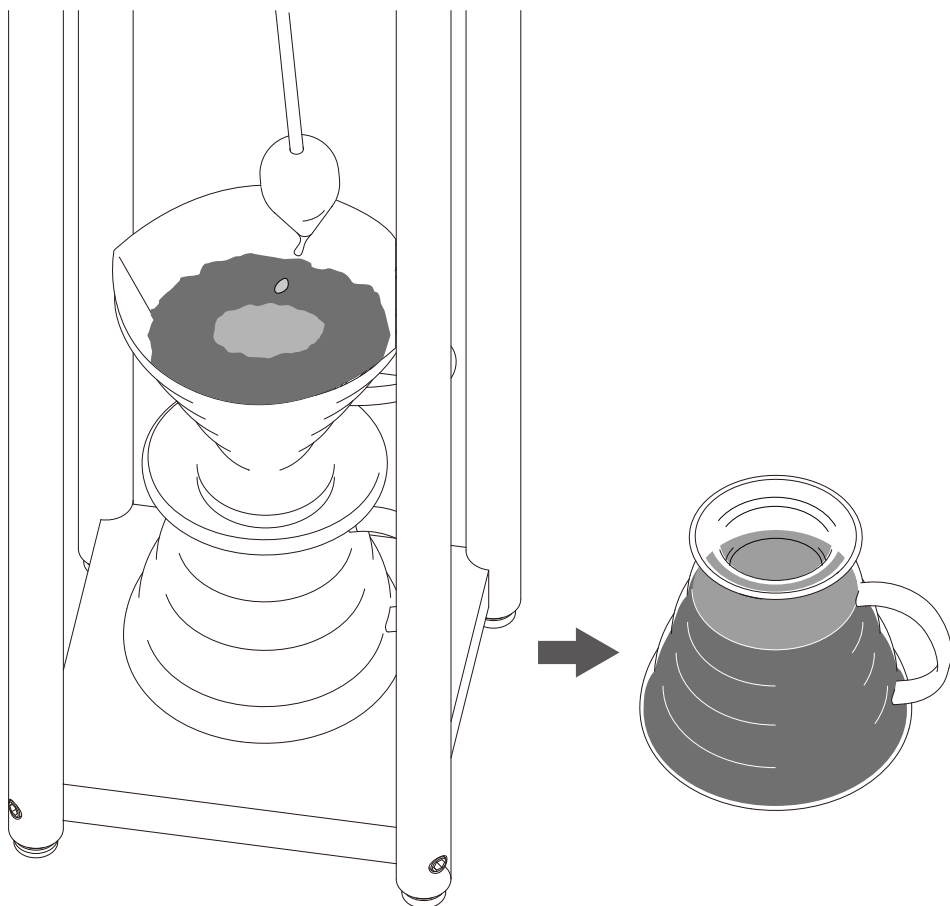


## 使用方法 How to use

雫がポコポコと音をたてながら、揺れる振り子の先から滴下されます。振り子の振れ幅は10分程で徐々に落ち着き、30分後にはほんのわずかに振れる程度になっていますが、途中で振りなおす必要はありません。

振りなおしても問題ありませんが、その場合は最初の振り出しを含めて30分に2回を限度とすることをお勧めします。振り直しが多すぎると粉の層の浅い外周部にも多くかかるため、出来上がったコーヒーが薄くなります。

Water drips from the tip of the pendulum with a bubbling sound. The swaying distance of the pendulum gradually decreases after about 10 minutes and almost stops after around 30 minutes, but there is no need to set the pendulum swinging again. However, if you want to start the pendulum swinging again, we recommend that you only swing the pendulum twice for 30 minutes each time. Setting the pendulum swinging too many times causes water to be distributed to the outside of the dripper where the coffee layer is thinner, resulting in weaker coffee.



ドリッパーから水が落ち切ったら、ドリッパーを外し、サーバー内の水出しコーヒーをお楽しみください。

When all of the water has dripped, remove the dripper and pour the coffee collected in the server.

# レシピのアレンジについて Recipe Arrangements

抽出にかかわる要素をアレンジすることで、抽出濃度を変えることができます。

You can alter the extraction concentration of the coffee by changing the different factors involved in extraction.

要素 Factors	concentration 濃度			
	薄い Weak	濃い Strong		
豆の粒度 Coffee grind size	粗挽き Coarse	中挽き Medium	中細挽き Medium fine	細挽き Fine
豆の量 Amount of coffee grounds	少ない Few	72g	多い A lot	
水の量 Amount of water	多い A lot	840ml	少ない Few	
水の温度 Temperature of water	冷たい Cold	20°C	熱い hot	

また、抽出前にコーヒー粉を湿らせる必要はありませんが、湿らせると出来上がりのコーヒーの味わいを変化させることができます。湿らせる場合は、コックのつまみを回して水の流量を調整したあと、振り子を手で回してコーヒー粉に万遍なくかけてください。その後スプーンなどでかき混ぜて全体をなじませたあと、よくなるしてから振り子を振ってください。

You don't need to moisten the coffee grounds before extraction, but doing so changes the flavor of the coffee. To moisten the coffee grounds, turn the faucet to adjust the amount of water, then rotate the pendulum by hand to ensure all of the coffee grounds and thoroughly moistened. Next, use a spoon to fully mix all of the coffee grounds to ensure they are equally moistened before swinging the pendulum.

ペーパーフィルターはHARIOの「V60ペーパーフィルター03」をご使用ください。  
Please use Hario V60 Paper Filter 03 paper filters.

部品のお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

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>

**HARIO CO., LTD.**  
9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,  
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan  
<http://www.hario.jp>