

HARIO

BATON

Cafeor Dripper BATON 01

カフェオールドリッパー・BATON 01

取扱説明書

ご購入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.

84996200
BT-CFOD-01 説明書2301

BATON

“BATON”は廃棄してしまう抽出後のコーヒー粉などの天然系素材を配合し、プラスチック使用量を約50%削減したコーヒー器具です。

ペーパーを使わなくても美味しいコーヒーが淹れられる、コーヒーオイルが抽出できる特殊ステンレスメッシュの1杯用ドリッパーです。

環境を守り、これからもカラフルで豊かな美味しいコーヒーを楽しめる未来のために。



About “BATON”

材質のご案内/ Material guide MADE IN JAPAN

ドリッパー・アタッチメント

: ポリプロピレン・抽出後のコーヒー粉・天然系無機物（耐熱温度：120℃）

フィルター：ステンレス

Dripper・Attachment：Polypropylene・Coffee grounds・Natural inorganic
(Heat resistance temperature：120℃)

Filter：Stainless steel

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

<https://www.hario.com>

HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan

<https://global.hario.com>

カフェオールドリッパー・BATON の特長

コーヒーの旨み成分のひとつであるコーヒーオイルが抽出できる特殊ステンレスメッシュを採用しました。コーヒー本来の独特なアロマをお楽しみください。また、ペーパーフィルターは使わず、そのままドリップできます。

お手入れの方法

- 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。
- 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、ドリッパ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ご注意ください。
- 金属製のドリッパーは「家庭用漂白剤」に長時間浸け置きしますと金属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。
- 洗浄の際は、ドリッパーを逆さにし、裏側から水をあて珈琲粉を洗い流してください。
- 素材の特性上、色むらや特有のにおいがある場合がありますが品質上問題ありません。においが気になる場合はしばらく外気にさらす、または煮沸洗浄するにおいが取れます。

おいしいコーヒーの淹れ方

- 1** お手持ちのカップにアタッチメント、ドリッパーをセットし、珈琲粉(中挽き)を図の下目盛まで入れ、粉は少しゆすって平らにします。珈琲粉の量は上目盛りを上限とし、お好みで加減してください。
- 2** 沸かしたてのお湯を珈琲粉の中心から粉全体に注ぎ、30秒程蒸らします。その後、中心より渦状にお湯を注ぎます。
※お湯を注ぐ際カップからあふれないよう、ご注意ください。
- 3** 完全に抽出が終わったらドリッパーアタッチメントを外して出来上がりです。抽出後はドリッパーの側面が熱くなっていますので取り外しの際はドリッパーの淵を持ってください。



ステンレスメッシュフィルターのため、コーヒーの微粉が出ます。珈琲粉は中挽きがお勧めです。

Features

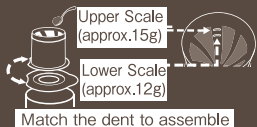
Introducing a specialized stainless mesh that can extract coffee oil which is one of the components of coffee's great flavor. Please enjoy the true aroma unique to coffee. Paper filters are not required when brewing coffee.

Product care instruction

- This product may be washed in a dishwasher. Please follow the instructions of dishwasher properly.
- Due to deposits of oil from the coffee, the dripper may become clogged with extended use. In such case, soak the dripper in hot water. Then use a sponge and mild detergent and gently wash the dripper. Please be careful not to tear the mesh filter.
- The durability of the metal dripper may decrease if soaked in household bleach for long periods of time. It should be soaked for short periods of time only.
- When washing the dripper, turn it upside down and allow the water to hit the bottom of the dripper to wash off the ground coffee.
- There are some cases when you see color spotting and particular smell due to the characteristic of materials, but it does not affect product quality. If you are concerned about smell, you can get rid of it by exposing a product to the open air or boiling the product itself.

How to brew

- 1** Set the attachment and dripper onto your cup. Fill with coffee grinds (medium grind) up to the measurement markings as shown in the diagram. Shake the dripper to level the ground coffee. Please adjust the amount of grinds according to taste using the top measurement marking as a guide for the maximum amount.
- 2** Pour hot water slowly to moisten the grounds from the center to the outward with moving circular pattern. Wait 30 seconds until next pouring.
※ Make sure that the cup does not over-flow when pouring hot water.
- 3** The coffee is ready once brewing is completed and the dripper and attachment are removed from the cup.
The surface of the dripper will be hot after use. Hold the dripper by the rim when removing it.



Fine grinds may pass through the stainless mesh filter. Using a medium grind is recommended.