

ガラス
コップ



熱湯用

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

83838000 MCPN-7-B 説明書 2301



HOW TO USE

HARIO

“MIZUDASHI” COFFEE POT MINI

水出し珈琲ポットミニ

For 5 Cups

出来上がり容量 / 600mL



コーヒー粉を入れて
水を注ぐだけ



持ちやすい
ハンドル



底が取り外せて
洗しやすい

日本製

HOW TO USE

1

コーヒー粉をセットし
水を入れる



2

冷蔵庫で8時間抽出



3

ストレーナーを外して
できあがり



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.harrio.com>

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

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。

お取り扱い上の注意

△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り扱いください。

△ストレーナー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。

△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、一人では扱え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。

- ご使用前には洗浄をしてください。
- ヒビ、欠け、強いすり傷の入ったものは、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。
- ケガ防止の為、お取り扱い前にはヒビや欠けが無いかご確認ください。

- 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。
- お飲み物を注ぐ際は、本体の注ぎ口にフタの注ぎ口を合わせ、フタに手を添えてください。

- お飲み物を注ぐ際、本体を急に傾けると注ぎ口以外から勢いよくお飲み物が出たり、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。
- お飲物を入れて凍らせしないでください。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り扱いください。また、持ち運びの際は、さましてから取っ手をお持ちください。


- 熱いお飲物を入れると、樹脂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。
- フタ部分の樹脂はお湯を入れると特にゆるくなり、ガラスが抜けやすくなります。
- 熱いお飲み物を入れた際は、常温になるまで十分に冷やしてから注いでください。

- 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。
- 勢いよくフタをすくとガラスの破損の原因になります。
- 樹脂製の部品は火のそばに置かないでください。
- ご使用中に万が一取っ手がはずれたりゆるんだ場合、危険ですので絶対に使用しないでください。

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。

ご使用いただけます		使用しないでください		
				
スポンジ	中性洗剤	クレンザー	研磨材付スポンジ	研磨材入ナイロンたわし

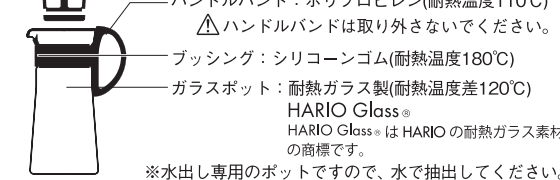
●本製品は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。

●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、まれにコーヒー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。その際は約60℃のお湯に浸け、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。

●ガラスの内面を洗う際、十分ご注意ください。内側から力を入れてタオルを絞る様にヒネリ洗いをしますと、破損し思わぬケガをする危険があります。



フタの開閉の際は、片手でガラスポットを持ち、フタを片側から開閉してください。



ストレーナー底部の着脱方法

●ストレーナーは上下パーツに分かれています。■印と縦線を合わせるように差し込み、ストレーナー底部を反時計回りに回して固定します。ストレーナーを外す際には上ストレーナーを時計回りに回して引き上げます。

※差し込み部分は4か所ありますので4か所全てセットされていることを確認してください。しっかりと合っていないとコーヒー粉がこぼれる原因となりますのでご注意ください。



水出しコーヒーをおいしく楽しむためのポイント

- 水出しコーヒーは、水もできあがりの味を大きく左右しますので、カルキ臭の少ない水をご使用ください。
- ミネラルウォーターをご使用の際は軟水タイプをおすすめします。
- 温めて召しあがる場合は沸騰させないようにご注意ください。成分が酸化し、風味が損なわれます。
- 必ず冷蔵庫で保存し、2~3日以内に召しあがってください。日がたつと酸化が進みます。
- できあがりの量はご使用いただくコーヒー粉の種類により若干異なる場合があります。

水出しコーヒーの作り方

1. ストレーナーにアイスコーヒー用(深煎り)のコーヒー粉を50g入れます。

●浅煎りのコーヒー粉はコクと香りが充分に引き出されません。

●コーヒー粉は中細挽きをおすすめします。粗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場合があります。



この位置で
50g
＜メッシュ6分目位置＞

2. ガラスポットにストレーナーをセットします。

●ガラスポットの注ぎ口とストレーナー上面「●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と一緒に持ち上がるのを防ぎます。(右図参照)

※ストレーナーの底部がしっかりと合っていることを確認してください。

3. コーヒー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。

●コーヒー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くりとかきまぜてください。かきませ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。

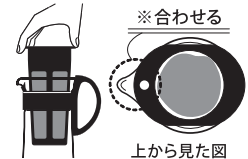
4. ガラスポットにフタをして冷蔵庫に入れます。抽出時間は約8時間です。抽出時間は目安ですので、2回目以降はお好みにより調整してください。

※フタはクシ目のついて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、ガラスポットからストレーナーを外せば水出しコーヒーのできあがりです。フタをして冷蔵庫で保存してください。

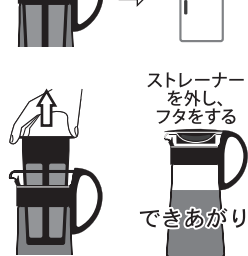
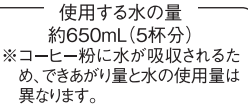
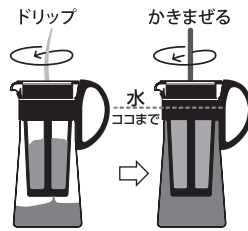
●抽出後は必ずストレーナーを外してください。苦みの原因となります。

●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。



※合わせる

上から見た図



できあがり