

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。

Ceramic Coffee Mill Skerton

セラミックコーヒーミル・スケルトン

取扱説明書

特 長

- 一度に 100g までのコーヒー豆を挽くことができる、ガラス製の粉受けを使用した大容量のコーヒーミルです。
- 滑り止めカバー付きなので安定して挽くことができます。
- 粉受け用のフタが付属しており、そのままコーヒー粉の保存容器としてご使用いただけます。その際、ミル本体はフタの上に重ねられるので、スペースをとりません。
- セラミック製の臼を使用していますので金属臭がなく、錆びません。切れ味が良く、摩耗しにくい特性を持っています。
- 金属部はステンレス製なので、臼と一緒に丸洗いができます。

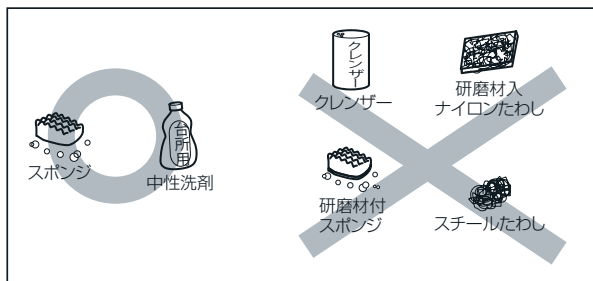
HARIO

ガラスのお手入れの方法

⚠️ 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。

- ◆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。



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

お取り扱い上の注意

⚠ ハンドルは必ず時計回りに回してください。逆回転や空回しは挽き臼を傷めますので絶対にしないでください。

⚠ お子様を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。

⚠ お手入れの際は油を差さないでください。

- ◆ ご使用前には洗浄をしてください。
- ◆ 粗さ調節ナットを時計回りに回しすぎると、臼同士が接触して臼を傷め、故障の原因になることがあります。
- ◆ ホッパー内の段差や、すき間に小さく割れた豆等が入り込み、コーヒー豆がスムーズに落ちずハンドルが空回りすることがあります。使用中、時々本体を軽くたたきコーヒー豆を挽いてください。
- ◆ 摩耗しにくいセラミック製の臼も、長期間のご使用により切れ味が落ちる場合があります。挽ける豆の量が著しく少なくなった時が製品のお取り替えの目安です。
- ◆ 破損の原因となりますので、コーヒー豆以外にはご使用なさないでください。
- ◆ 危険ですのでハンドルを回す際は臼の隙間に指を入れしないでください。
- ◆ セラミック製の臼を硬いものにぶついたり、本体を落としたりすると、臼がカケたり、割れたりする原因となりますのでご注意ください。
- ◆ ガラスの底でテーブル等を傷つけないように、滑り止めカバーをつけてご使用下さい。

ガラスの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扱ってください。

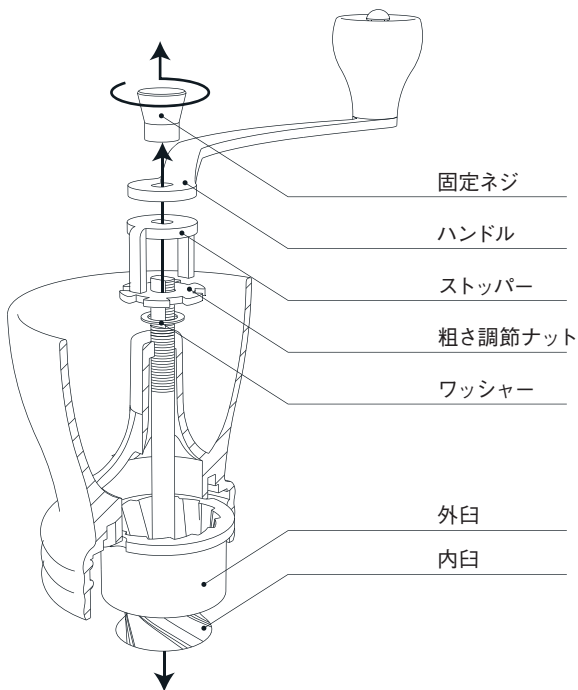
⚠ お子様を使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。

- ◆ 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お出してください。

臼部のお手入れの方法

臼はセラミック製、金属部はステンレスを使用していますので、丸洗いができます。また、臼の部分を分解してお手入れすることもできます。分解する際、部品をなくさない様にご注意ください。また、内臼とシャフトは分解しないでください。

※臼にはコーヒー豆の油分が付着します。薄めた中性洗剤に浸け置きにし、十分にすすぎ洗いしてください。洗浄後は、完全に乾燥させてからご使用ください。








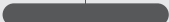



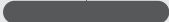



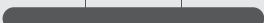

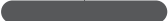
臼の取り外し方

- ①固定ネジを反時計回りに回して取り外し、ハンドル・ストッパーを外します。
- ②粗さ調節ナットを反時計回りに回して取り外し、ワッシャーを外します。
- ③ホッパーの下側から臼を抜きます。

ご使用の際は

1. 少量の豆を入れて挽きながらコーヒー粉の粗さを調節してください。
(調節方法の項目を参照してください。)
2. 杯数分のコーヒー豆をホッパーに入れてください。
コーヒー1杯分は約10～12gが目安です。
3. 本体を手でしっかりおさえ、ハンドルを時計回りにゆっくり回すとコーヒー豆が挽けます。一度に多くのコーヒー豆をホッパーに入れますとハンドルが重くなったり、豆が飛び出したりします。先に入れたコーヒー豆が少なくなってから追加してください。※ハンドルを反時計回りに回すと、挽き臼を傷めますので絶対にしないでください。

コーヒーを淹れる器具に適した挽き方

| 抽出器具 \ 粒度 | | 細挽き | 中細挽き | 中挽き | 粗挽き |
|-------------|---|---|---|---|---|
| | |  |  |  |  |
| V60 ドリッパー |  | | |  | |
| ペーパーレスドリッパー |  | | |  | |
| ネルドリッブ |  | | |  | |
| プレス式 |  | | |  | |
| サイフォン |  | |  | | |
| ウォータードリッパー |  |  | | | |

器具によっては豆の挽き方が異なる場合がありますので、ご使用になる器具の取扱いに従ってください。

※コーヒー豆はいつも新鮮なものをご用意ください。