

**HARIO**



熱湯用

耐熱ガラス製

# Harior Bright

ハリオール・ブライトN



取扱説明書/Instruction Manual/使用说明书/使用説明書/취급설명서

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。

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.

# ご使用方法/How to use/如何使用/如何使用/사용 방법

1. ガラスボールをお湯であらかじめ温めておき、お湯を捨ててから杯数分の茶葉、コーヒー粉を入れます。※茶葉、コーヒー粉、お湯の量はお好みにあわせて調整してください。

Pre-heat the glass bowl with the hot water. When it is warm enough, pour out the water and add the tea leaves or coffee. ※The amount of tea leaves, coffee grounds and water can be changed to suit your preference.

提前用热水温热玻璃碗，倒掉热水后放入所需杯数的茶叶、咖啡粉。

※请按照个人喜好调节茶叶、咖啡粉及热水用量。

事先以熱水溫玻璃碗，倒掉熱水之後，依欲泡杯數加入適量的茶葉、咖啡粉。

※茶葉、咖啡粉、熱水的量，請依個人喜好調整。

글래스 볼을 뜨거운 물로 미리 데워 두고, 뜨거운 물을 버린 뒤 잔 수만큼의 찻잎, 커피 가루를 넣습니다. ※찻잎, 커피 가루, 뜨거운 물의 양은 취향에 맞게 조절하십시오.

コーヒー1杯分/A single cup of coffee/  
1杯咖啡/煮1杯咖啡/커피 1잔분

ティースプーン山盛り4杯(約10g)  
Four heaping teaspoonsful of coffee (about 10 g)  
四汤匙茶匙(約10克)  
四湯匙茶匙(約10克)  
티스푼 산더미 4 컵 (약 10g)

紅茶1杯分/A single cup of tea/  
1杯紅茶/煮1杯紅茶/차 1잔분

ティースプーン山盛り1杯(約3g)  
One heaping teaspoonful of tea (about 3 g)  
1杯茶匙(約3克)  
一杯茶勺(約3克)  
차 술가락 산더미 1 잔 (약 3g)

※コーヒー粉は粗挽きのものご使用ください。/ Use coarse grind coffee.

请使用粗磨咖啡粉。/請使用粗磨咖啡粉。/굵은 커피 가루를 사용하십시오.

2. 紅茶はお湯を注ぎ、静かにフタをセットして茶葉の対流が収まるまで3分程度待ちます。コーヒーはコーヒー粉全体が湿る程度のお湯をかけ1分蒸らし、その後残りのお湯を静かに注ぎフタをセットして2分程度、コーヒー粉の対流が収まるまで待ちます。※お好みにより蒸らし時間を調整してください。

For tea, add the hot water, gently put the lid on the pot and allow to steep for around 3 minutes. For coffee, add just enough hot water to wet the coffee, put the lid on and allow to steep for one minute, then carefully pour in the rest of the hot water and allow to steep for around 2 minutes, until the grounds have settled at the bottom.

※The steeping time can be changed to suit your preference.

1



2



3



## 特長 / Features / 特点 / 特點 / 특징

- 熱湯を注いでツマミを押すだけの手軽な器具です。
- フィルターメッシュで、紅茶やコーヒーの出すぎを防ぎますので、時間が経ってもまろやかな味、香りをお楽しみいただけます。
- 金属部分はステンレス製です。取り外して洗浄できるので、衛生的にお使いいただけます。
- 紅茶、緑茶、ハーブティー、コーヒーなどにご使用いただけます。
- Simple to use just pour boiling water and push knob.
- Since filter mesh prevents tea or coffee from being too strong, you will have a mild taste and pleasing aroma for a long time.
- The metal part is made of stainless steel. Since it can be removed and cleaned, it can be used hygienically.
- You can enjoy various kind of tea, Black tea, Green tea, Herb tea, coffee, etc.
- 注入热水后按压顶珠即可完成冲泡的便捷工具。
- 过滤网可防止红茶、咖啡冲泡过浓，在经过一段时间后亦能保持浓郁醇香。
- 壶盖、支架、滤网金属部分采用不锈钢材质，更加卫生。
- 可用于冲泡红茶、绿茶、香草茶、咖啡等。
- 只要注入熱水，押下旋鈕即可使用的輕巧用具。
- 透過濾網，可以防止紅茶或咖啡的味道變得太濃，所以即使經過一段時間，亦可享受圓潤的味道、香氣。
- 蓋子、固定架、過濾器的金屬部分為不鏽鋼製，所以能夠衛生地使用。
- 能夠用於泡紅茶、綠茶、花草茶、咖啡等。
- 뜨거운 물을 붓고 손잡이를 누르기만 하면 되는 간편한 기구입니다.
- 필터 메시가 홍차나 커피가 과도하게 우려나는 것을 방지하므로, 시간이 지나도 부드러운 맛과 향기를 즐기실 수 있습니다.
- 뚜껑, 홀더, 필터의 금속 부분은 스테인리스제이므로 위생적으로 사용하실 수 있습니다.
- 홍차, 녹차, 허브티, 커피 등에 사용하실 수 있습니다.

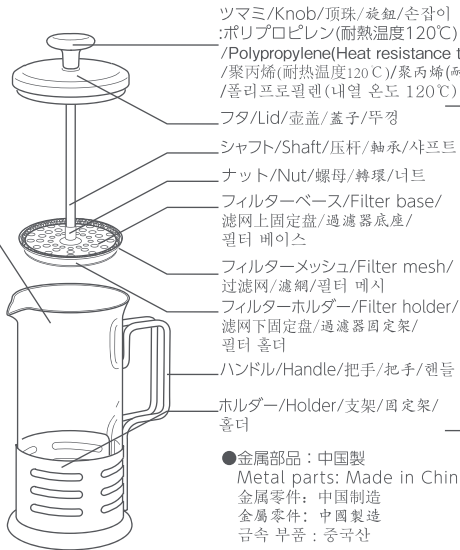
# 材質のご案内 / Material guide/材质介绍/材質介紹/재질 안내

ガラスボール/Glass bowl  
:耐熱ガラス(耐熱温度差120℃)  
Heatproof Glass  
(Heat resistance temperature  
diffrence:120℃)

玻璃壺：耐热玻璃制  
(耐热温度差 120℃)  
玻璃瓶身：耐热玻璃製  
(耐热温度達120℃)

유리 포트: 내열유리제  
(내열 온도 차 120℃)

●ガラスボール：日本製  
Glass ball : Made in Japan  
玻璃球：日本制造  
玻璃球：日本製造  
유리 그릇：일제



ツマミ/Knob/顶珠/旋鈕/손잡이  
:ポリプロピレン(耐熱温度120℃)  
/Polypropylene(Heat resistance temperature 120℃)  
/聚丙烯(耐热温度120℃)/聚丙烯(耐热温度120℃)  
/폴리프로필렌(내열 온도 120℃)

フタ/Lid/壺盖/蓋子/뚜껑

シャフト/Shaft/压杆/軸承/샤프트

ナット/Nut/螺母/轉環/너트

フィルターベース/Filter base/  
濾网上固定盘/過濾器底座/  
필터 베이스

フィルターメッシュ/Filter mesh/  
过滤网/濾網/필터 메시

フィルターホルダー/Filter holder/  
濾网下固定盘/過濾器固定架/  
필터 홀더

ハンドル/Handle/把手/把手/핸들

ホルダー/Holder/支架/固定架/  
홀더

ステンレス  
Stainless steel  
不锈钢  
不銹鋼  
스테인레스

●金属部品：中国製  
Metal parts: Made in China  
金属零件：中国制造  
金屬零件：中國製造  
금속 부품：중국산

注入热水并轻轻盖上壶盖，红茶需闷蒸3分钟左右，咖啡则需倒入润湿全部咖啡粉的热水并闷蒸1分钟，之后倒入剩余热水并静置2分钟左右，等待咖啡粉间对流平稳。

注入热水，輕輕蓋上蓋子，紅茶悶3分鐘左右、咖啡淋上可以濡濕所有咖啡粉量的熱水，悶1分鐘，然後輕輕注入剩下的熱水，等待2分鐘左右，直到咖啡粉的對流靜止為止。

홍차는 뜨거운 물을 붓고 살며시 뚜껑을 덮은 뒤 3분 정도, 커피는 커피 가루 전체가 젖을 정도로 뜨거운 물을 부어 1분 뜸 들인 후 남아 있는 뜨거운 물을 살살 따른 뒤 2분 정도, 커피 가루의 움직임이 없어질 때까지 기다립니다.

3.時間がたったらツマミを押してフィルターをゆっくり下げてできあがりです。(コーヒーの場合は、フィルターが下がりにくくなりますので、2~3回に分けて押し下げてください。) 温めたカップに注いでお召し上がりください。

After steeping, slowly push the filter down and pour into a warmed cup. (Push the filter down 2-3 times when making coffee, as the filter may not come down easily.)

时间到后，慢慢压下滤网，即完成冲泡。（冲泡咖啡时，滤网可能难以压下，请分2~3次压下滤网。）请注入温热的杯中饮用。

時間到了之後，緩緩押下過濾器即完成。（若為咖啡，過濾器會變得難以押下，所以請分成2~3次押下。）請注入溫過的杯子享用。

시간이 지나 필터를 천천히 아래로 누르면 완성됩니다. (커피는 필터가 내려가기 어려우므로, 2~3회로 나누어 누르십시오.) 따뜻하게 데운 컵에 따라 드십시오.

●注ぐ際は、必ずソマミに手を添えて注いでください。●茶葉の種類により、若干細かい茶葉が逃れることがあります。

●コーヒー粉の挽き方により、微粉が多くなり、粉っぽくなることがあります。

●Hold the pot knob steady when pouring the tea or coffee. ●Small tea leaves may escape the filter depending on the type of tea leaves used. ●Coffee particles may escape the filter and make the coffee cloudy if the coffee grounds used are too fine.

●注入其他容器时，请务必扶好顶珠。●由于茶叶种类不同，可能出现无法滤清细碎茶叶的情况。

●由于咖啡粉磨粉方式不同，可能出现细粉较多、或混入咖啡粉的情况。

●注入時，請務必用手扶著旋鈕注入。●依茶葉の種類而定，可能會有些許細碎的茶葉漏出。

●依咖啡粉的研磨方式而定，可能細粉變多，口感變得有點粉。

●따를 때는 반드시 손으로 뚜껑을 잡으며 따르십시오. ●찾ыл 종류에 따라 작은 찾아일이 약간 빠져나올 수도 있습니다.

●커피 가루의 그라인딩 정도에 따라 고운 가루가 많아져 가루 느낌이 날 수 있습니다.

## 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

THJN説明書1907

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://www.hario.jp>

●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