

Why cone shape?

円すい形のわけ



Layer of
ground
coffee
珈琲粉の層

The cone adds depth to the coffee layer. The water flows to the center, extending the amount of time it is in contact with the ground coffee.

円すい形なので深い珈琲粉の層ができ、注がれたお湯が中心に向かって流れることにより珈琲粉に長く触れ、成分をより抽出することができます。

Precautions for Use お取り扱い上の注意

Please make sure to fold the paper filter along the seams to avoid making a hole at the bottom. Do not pick up the paper filter when discarding it after brewing coffee.

圧着部分が開く恐れがありますので、必ず折り曲げて使用してください。抽出後、捨てる際にペーパーフィルターをつまみ上げないでください。

Fine fibers from the material may be present, but this has no effect on quality.

素材の細かい繊維が混入している場合がありますが、品質には問題ございません。

HARIO V60



HARIO V60 Coffee Paper Filter Meteor was developed for specialty coffee, delivering a new brewing experience through rapid water flow.

HARIO V60 コーヒーペーパーフィルター・メテオは、スペシャルティコーヒー向けに開発し、高速透過による新たな抽出体験を提供します。

- 1 Achieves approximately three times the filtration speed standard V60 paper filters (based on in-house comparison). V60 ペーパーフィルターと比べ、約 3 倍の透過速度を実現。(当社比)
- 2 Paper Filter Meteor enhances the distinct flavors of the coffee bean. コーヒーオリジンの味をより引き出します。
- 3 Paper Filter Meteor is made from renewable materials, making it eco-friendly and biodegradable. 環境に配慮した生分解性フィルターで再生可能な素材を使用しています。

COFFEE PAPER FILTER・METEOR

V60 コーヒーペーパーフィルター・メテオ

This product is for HARIO V60 Dripper 02.
このペーパーは HARIO V60 透過ドリッパー 02 で
お使いいただけます。

Box Dimensions

梱箱寸法 / mm : 144 × 38 × 134



MADE IN JAPAN 2504

COFFEE PAPER FILTER METEOR

V60 コーヒーペーパーフィルター・メテオ



HARIO V60

Coffee Imagination

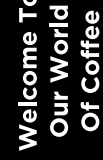
How to brew おいしい淹れ方

1. Fold the paper filter along the seams and place inside the dripper. Add coffee grounds (medium-fine grind) for your required servings and shake it lightly to level. *10-12g is normally good for one serving(120mL). Using freshly ground coffee is recommended.
ペーパーフィルターの圧着部（点線部）を折り曲げ、ドリッパーの内部にぴたぴたとセットし、珈琲粉（中細挽き）を秤量分入れます。粉は少しゆすけて平らにします。
*一杯（120mL）10-12gが目安です。珈琲粉は新鮮な挽きたてのものを使うのが、おいしい珈琲を淹れる基本です。（お好み）
により珈琲粉の量を減減してください。）
2. Take the boiling water off the flame, and wait for the water to settle. Pour hot water slowly to moisten the grounds from the center outward, while moving in a circular pattern. Wait for about 30 seconds. 沸騰したお湯を火からおろし、お湯の静まりを待ちます。珈琲粉の中心から粉全体がしめる程度にお湯をゆっくり注ぎ、30秒程度蒸らします。
3. Slowly start adding more water using the same speed and swirling motion as before, making sure the water does not come into direct contact with the paper filter. Brewing time should be within 3 minutes. 中心よりうす状にお湯を注ぎます。お湯を注ぐ際はペーパーフィルターに直接かからないように注ぎ、抽出時間は秤量分に関係なく3分以内とします。



Mountain fold
山折り

製品について
お問い合わせ先
〒103-0006 東京都中央区日本橋富京町 9-3
〒103-0006 東京都中央区日本橋富京町 9-3
〒103-0006 東京都中央区日本橋富京町 9-3
〒103-0006 東京都中央区日本橋富京町 9-3
HARIO株式会社
HARIO CO., LTD.
9-3 Nihonbashi Tomizawa-cho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan
https://global.hario.com



Welcome To
Our World
Of Coffee

HARIO

OPEN