

HARIO

V60 Dripper SUIREN

取扱説明書 Instruction Manual

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。

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.

- 製品には多少の色ムラや線がございますが、成形時に発生する痕です。ヒビ等ではありませんので、安心してご使用ください。
- The product may have some color unevenness or lines, but these are harmless marks that occur during the molding process. It is not a crack, so please do not be alarmed when using it.

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>



HOW TO USE

VDSU-02 説明書 2403

お取り扱い上の注意

⚠ お子様に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。

⚠ ご使用時には火傷をしないよう十分ご注意ください。

- ご使用前には洗浄をしてください。
- リブがリングに確実にハマっていることを確認してお使いください。
- リブは12本取り付けて、使用してください。
- ドリッパーホルダーをつけなくてもお使いいただけますが、珈琲粉を捨てる際はさめてからドリッパー全体をお持ちください。リブをつまんで持ち上げると、抜ける場合がございます。
- 洗うときなど、分解した際は部品の紛失にご注意ください。
- 火のそばに置かないでください。
- 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。



さめてから全体を持って運ぶ

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。
- 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。
- 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。

Precautions for Use

⚠ Do not allow children to use this product. Do not use near children, and store out of reach of children.

⚠ Please use extreme caution to avoid burns and other injuries during use.

- Wash the product before using for the first time.
- Please ensure that the rib is securely inserted into the ring before use.
- Ensure that all 12 ribs are installed prior to use.
- It can be used without attaching the dripper holder. However, when disposing of the coffee grounds, please hold the whole dripper after it cools down. If you pinch the rib and lift it, it may come off.
- Be careful not to lose parts when disassembling the product for washing.
- Do not store the product near open flames.
- If the product becomes damaged, please handle any broken pieces with care.
- Follow local rules on garbage disposal when disposing of this product.

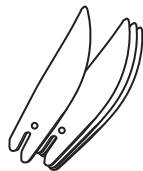


Hold the whole dripper after it cools down

Product Care

- Use a soft sponge and neutral detergent to clean this product.
- This product is dishwasher safe. Be sure to read the instruction manual provided with your dishwasher before use.
- Use diluted household bleach for deep cleaning. Make sure to follow all precautions indicated on the bleach and wash thoroughly with water when finished.

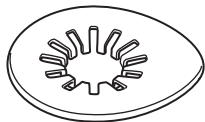
セット内容 Contents



リブ×12本
Rib × 12 pcs.

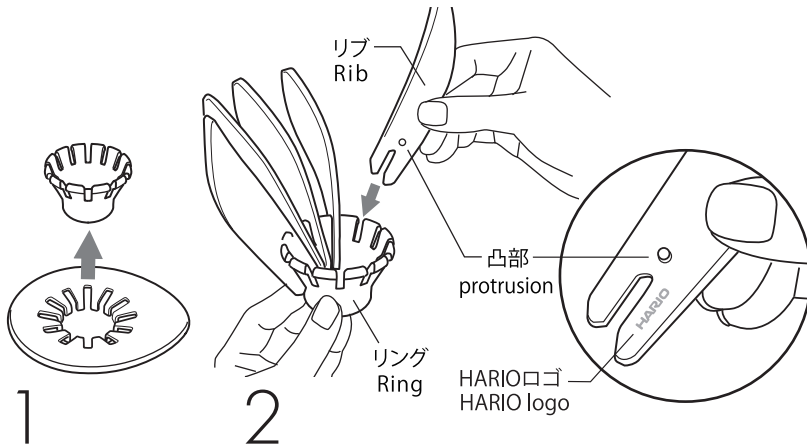


リング
Ring



ドリッパーホルダー
Dripper holder

組立て方 How to assemble



1
ドリッパーホルダーからリングを外します。
Remove the ring from the dripper holder.

2
右手でリブを持った時に、凸部（HARIOロゴ）がある面を手前にして、リングのスリット部分に取りつけてください。逆向きに取り付けないようにご注意ください。
Hold the rib with your right hand and attach it to the slit section of the ring, with the protrusion (HARIO logo) facing towards you. Make sure not to install it in the opposite direction.

3

12本のリブを取り付けた本体を、ドリッパーホルダーの穴の形に合わせて差し込みます。

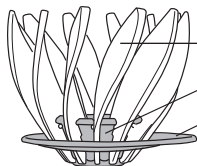
※ドリッパーホルダーを使わず、直接サーバーに置いてドリップすることもできます。その際は、傾きがなく安定していることを必ず確認し火傷に気をつけてください。

Insert the body with 12 ribs attached into the dripper holder openings.

* You can also drip directly into the server without using a dripper holder. When doing so, be sure to check that the setup is stable and not tilted, and be careful to avoid burns.

材質のご案内

MADE IN CHINA



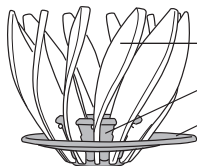
- リブ：PCT樹脂（耐熱温度 100℃）
- リング：ポリプロピレン（耐熱温度 120℃）
- ドリッパーホルダー：ポリプロピレン（耐熱温度 120℃）

●ペーパーフィルターは、
ハリオ「V60用ペーパーフィルター02」をお使いください。



Material Guide

MADE IN CHINA



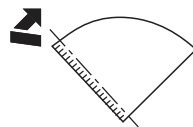
- Rib : PCT resin (heat resistant up to 100℃)
- Ring : Polypropylene (heat resistant up to 120℃)
- Dripper holder : Polypropylene (heat resistant up to 120℃)

●Use the HARIO “V60 Coffee paper filter 02”.

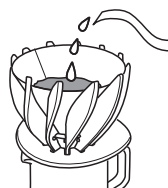


1

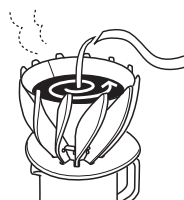
山折り
Mountain fold



2



3



コーヒーの淹れ方

1 ペーパーフィルターの圧着部（点線部）を折り曲げてドリッパーの内部にセットし、杯数分の珈琲粉（中細挽き）を入れます。珈琲粉は少しゆすって平らにします。

*一杯分(120mL)、10～12gが目安です。
お好みにより珈琲粉の量を加減してください。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。

2 沸かしたてのお湯を珈琲粉の中心から粉全体がしめる程度にゆっくり注ぎ、30秒程蒸らします。

3 中心よりうず状にお湯を注ぎます。お湯を注ぐときはペーパーフィルターにお湯が直接かからないように注ぎ、抽出時間は杯数分に関係なく3分を目安とします。

How to Brew Coffee

1 Fold the paper filter at 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). Adjust proportions for a stronger or weaker brew. Using freshly ground coffee is recommended.

2 Pour hot water slowly to moisten the grounds from the center to the outward with moving circular pattern. Wait for about 30 seconds until next pouring.

3 Slowly start adding more water using the same slow, swirling motion as before. Brewing should take 3 minutes.