



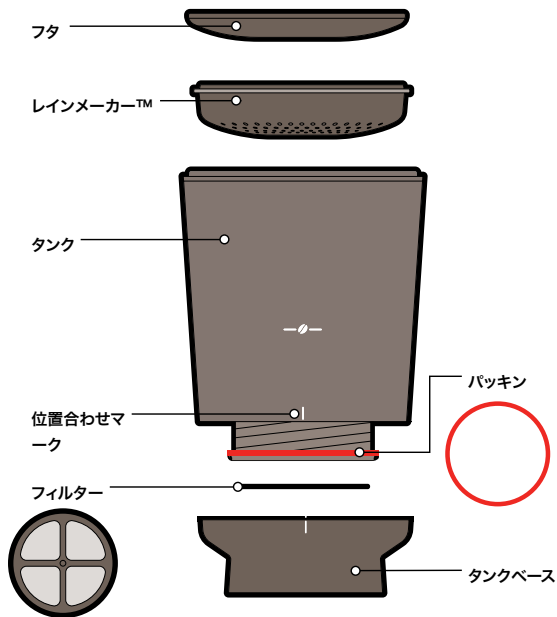
BREW

コールドブリュー
濃縮コーヒーメーカー

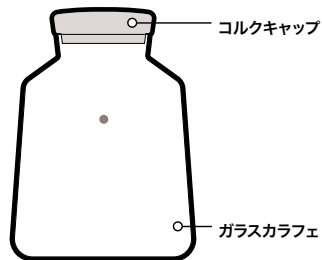
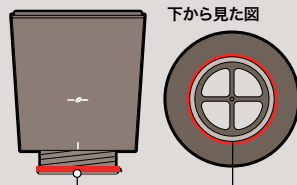
取扱説明書



箱に入っているもの



パッキンはタンク下部のフチに装着してください



濃縮コーヒーの作り方

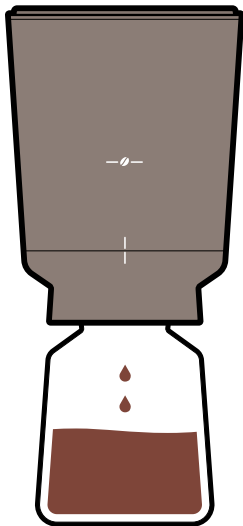
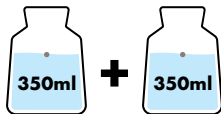
漏れを防ぐため、タンク上下のマークが合うまでしっかりと締めてください。

1 粗めに挽いた コーヒー粉を タンクに入れる

豆のマーク部分まで粉を入れたら、レインメーカーをタンクの上にセットする

2 700mlの水を レインメーカーへ 注ぐ

ガラスカラフェの白い丸印までの量を2杯分入れる
(白い丸印までは350ml、2杯で700ml)
※お水を入れた後、混ぜないでください



3 常温または 冷蔵庫で 抽出

フタをかぶせ、常温で12~24時間、
冷蔵庫で20~24時間抽出する

4 抽出が終わったら ガラスカラフェに タンクを乗せる

自動で濃縮コーヒーがガラスカラフェに
注ぎ出される

5 注ぎ出しが終わったらコルク キャップを取り付けて冷蔵庫 で保管 (冷蔵庫で約2週間保存可能)

濃縮コーヒーおすすめレシピ

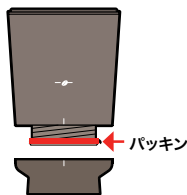
コーヒー粉	水	できあがり量
175g	700ml	約470ml(5~7杯分)

濃縮コーヒーと水(またはミルク)の比率は1:2もしくは1:3がおすすめです。
例)濃縮コーヒー60mlに対し、水またはミルク120~180mlを加えます。

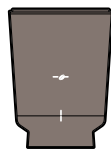
コーヒー豆の種類や焙煎度合いにより、濃縮コーヒーの濃さや風味は異なります。まずはおすすめレシピで抽出してから、次回以降はコーヒー粉の量を増やしたり減らしたりして、お好みのバランスを見つけてください。

お手入れ方法

タンクベースを回し、フィルターを取り外して洗ってください。
組み立てる場合は、タンク下部にパッキンが装着されているか確認し、フィルターを取付けて、タンク上下のマークが合うまでしっかりと締めてください。
ガラスカラフェのみ食器洗い乾燥機がご使用いただけます。その他のパーツは手洗いしてください。



誤った状態



正しい状態

さらに詳しくはwww.oxo.comへ