



クイック濃縮コーヒーメーカー

ご使用前にご確認ください

最適な抽出のため、細挽きの コーヒー粉を使用してください。

コーヒー粉が均一に、水平になるように
タンパーでしっかり押し込んでください
(内側の目盛りまでしっかり押す)。



コーヒー豆の種類や焙煎度、挽き目により風味が
異なります。何度かお試しくださいお気に入りを見
つけてください。
常に平らで安定した場所でご使用ください。

商品の一部にリサイクルトライタンを使用しています



極細挽き エスプレッソ	細挽き クイック濃縮コ ーヒーメーカー	中挽き～ 粗挽き ハンドドリッパ

ポンプ
香りのよいコーヒー
を抽出できるポンプ
(ロック機能付き)

リサイクル材を使用
したレインメーカー
内蔵のタンク

タンパーでコーヒー粉
を均一に整えることで、
最適な抽出を実現

メッシュフィル
タ内蔵型のコー
ヒー粉コンテナ

リサイクル材を
使用したカラフェ

ご使用方法

1
上部のポンプパーツと、下部のコーヒー粉トレイを回して取り外す

2
— ☒ — **お水での抽出**
コーヒー粉トレイの上のラインまで、**40g**程度の細挽きコーヒー粉を入れる

— ☕ — **お湯での抽出**
コーヒー粉トレイ下のラインまで、**20g**程度の細挽きコーヒー粉を入れる

3
タンパーでしっかりと水平になるようにコーヒー粉を押ししたらタンパーを取り出す

4
コーヒー粉トレイを、上下のラインが合うようにタンクにしっかり回して取り付けたら、カラフェに乗せる

5
お水での抽出
室温程度のお水160mlをタンクのラインまで入れ、ポンプを上下のラインが合う位置までしっかり回して取り付け、**5分待つ**

お湯での抽出
お湯160mlをタンクのラインまで入れ、ポンプを上下のラインが合う位置までしっかり回して取り付け、**2分待つ**

※この時、少量のコーヒーがカラフェに落ちることがあります

6
所定の時間が経ったら、ポンプ上部のボタンを押し下げながら反時計回りに回してボタンをポップアップさせる。やさしくゆっくりとポンプを押し、コーヒーを抽出する。(4-5回程度、コーヒーが落ちてこなくなるまで)

7
カラフェを取り出し、お好きなカップに注ぎ、お好みの割合でお水やミルクで割る(1:2または1:3の割合がおすすめ)



困ったときは

トラブル	考えられる原因	解決方法
ポンプでの抽出前にお水(お湯)がカラフェに落ち切ってしまう	・コーヒー粉が粗すぎる ・所定時間よりも長い時間放置している ・タンパーでしっかり粉を押していない、弱い	・さらに細かい挽き目のコーヒー粉を使用する ・所定の時間でポンプでの抽出をはじめめる ・強くコーヒー粉を押す
コーヒーが薄い	・コーヒー粉が粗すぎる ・コーヒー粉の量が少ない ・ポンプでの抽出開始が早すぎる ・割るお水やミルクの量が多すぎる	・さらに細かい挽き目のコーヒー粉を使用する ・お湯での抽出は20g、お水での抽出では40gのコーヒー粉を使用する ・所定の時間が経過してからポンプを押しつけて抽出する(お湯での抽出は2分、お水での抽出は5分) ・お水やミルクを少なめにする
コーヒーが濃すぎる	・ポンプでの抽出開始が遅すぎる(放置時間が長すぎる)	・所定の時間が経過してからポンプを押しつけて抽出する(お湯での抽出は2分、お水での抽出は5分)
ポンプを押してもコーヒーが抽出されない	・コーヒー粉が細かすぎる ・タンクとコーヒー粉トレイがしっかり取り付けられていない	・コーヒーの挽き目を粗くする ・上下のラインが合う位置までしっかり回して取り付ける
ポンプが押しづらい	・コーヒー粉が細かすぎる	・コーヒーの挽き目を粗くする

お手入れ方法

すべてのパーツを取り外し、コーヒー粉トレイに残ったかすを捨てる。タンク、コーヒー粉トレイ、カラフェのみ食器洗い乾燥機使用可。ポンプはふきんやウエットティッシュで表面をふき取る。(水洗い不可)

▲当製品で抽出されるコーヒーは濃縮タイプです。お子様やカフェインに敏感な方は十分ご注意ください。