

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 very much for your purchase. To use the product correctly, please be sure to read this instruction manual. After reading the manual, store it in a safe place.

838381

MCPN-7説明書1106

Do not expose to direct flame.



▲直火にかけられません。

- ▲ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時 はていねいにお取扱いください。
- ▲ストレーナーのメッシュ部を外側から強く 押さないでください。破損の原因となります。 ▲お子様がご使用になる際は、取扱上の注意を ご指導の上、一人では扱わせないようにして ください。また、幼児のそばで使用したり、幼
- 児の手の届くところに置かないでください。
- ▲フタの開閉の際は、片手でポット本体を持 ち、フタを片側から開閉してください。
- ●ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに 破損することがありますので、使用しないでください。
- ●ガラス器の内面を、金属スプーンなどで強くたたいた り、強くこすったりしないでください。破損の原因にな ります。
- ●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。
- ●お飲み物をいれて凍らせないでください。また、冷蔵庫 に入れる場合は、さましてから入れてください。
- ●熱いお飲物を入れる際は倒れると危険ですので流し台 などでお取扱いください。また、持ち運びの際は、さまし てからガラス本体や取っ手をお持ちください。
- ●勢いよくフタをするとガラスの破損の原因になります。

・・・材質のご案内 / Material guide・・・



フタ:ポリプロピレン(耐熱温度110℃) Lid : Polypropylene (Heatproof temperature : 110°C) ストレーナー(耐熱温度120℃)

Strainer (Heatproof temperature : 120°C) メッシュ部:ポリエステル Strainer mesh : Polvester フレーム部:ポリプロピレン Strainer frame : Polypropylene

Handle : Polypropylene (Heatproof temperature : 110°C)

ガラスポット:耐熱ガラス (耐熱温度差120℃) Glass pot : Heatproof glass (Heatproof temperature difference : 120°C) ▲ ハンドルバンドは取り外さないでください。 Do not remove the band of handle.

ブッシング:シリコーンゴム(耐熱温度180°C) **Bushing : Silicon** (Heatproof temperature : 180°C)

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。 ●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。

ハリオグラス株式会社

〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3

水出し珈琲をおいしく飲むためのポイント

- ●水出し珈琲は、水もできあがりの味を大きく左右します ので、カルキ臭の少ない水をご使用ください。
- ●ミネラルウォーターをご使用の際は軟水タイプをおすす めします。
- ●温めて召しあがる場合は沸騰させないようにご注意 ください。成分が酸化し、風味が損なわれます。
- ●必ず冷蔵庫で保存し、2~3日以内にお召しあがりくだ さい。日がたつと酸化が進みます。
- ●できあがりの量はご使用いただく粉の種類により若干 異なる場合があります。

Points for making tasty cold brewed coffee

- Water effects result of cold brewed coffee. We recommend using soft water and water that does not contain chlorine.
- Avoid overheating the cold brewed coffee for making. warm coffee. It makes coffee oxidized and flavor may be disappeared.
- Please drink cold brewed coffee in 2 or 3 days, otherwise coffee may be oxidized and it will become unpleasant taste.
- Amount of brewed coffee may be changed by type of ground coffee.

製品についてのお問い合わせ先 ハリオグラス株式会社

〒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 http://www.hario.com/

HARIO GLASS CO., LTD. 9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,Chuo-ku,Tokyo 103-0006 Japan http://www.harioglass.com/

- ●熱いお飲物を入れると、プラスチック部分が軟化して バンドがゆるくなり、左右にずれることがあります。
- ●フタをつかんで持ち運ぶことは絶対にしないでくださ い。ガラスが抜け落ちる場合があります。
- ●コーヒーを注ぐ際、ポットを急に傾けると、注ぎ口から勢 いよくコーヒーが出て、グラスから溢れてしまったり、フ タが外れてしまう場合がありますので、ご注意ください。
- ▲ Do not expose to direct flame.
- ▲ Handle the glassware with the utmost care.
- \wedge Do not push the mesh on strainer strongly.
- It may cause breakage.
- ♠ Do not let children use it. Do not put it on the place where it is used by children, and children hand reaches.
- Mhen open and close the lid, please hold the body of pot by a hand, and open and close with another hand.
- Do not use the product if you find a crack, chip or scratch in the glassware. Continued use a defective product could lead to fire or injury.
- Do not use a metal spoon inside the glass bowl. It may cause breakage.
- Be careful when handling chipped or broken glass parts.
- Please follow your local rules regarding the disposal.
- Do not freeze with drinks. Also, cool before refrigerating.

- When pouring hot beverages into the container. the container may tip over. To avoid danger, use a safe location such as the kitchen sink. Also, when carrying the container around, allow enough time for cooling and hold either the glass part or the handle.
- Do not close the lid too strongly as the glass may become damaged.
- If the water is too hot, the plastic part may become soft and cause the band to become loose.
- Never hold the lid to carry the container. The glass pot may fall off.
- Do not pour coffee too quickly. The coffee may spill outside the cup, or the lid may come off.



・・・水出し珈琲の作り方・・・ How to make cold brewed coffee

ストレーナーにアイスコーヒー用(深煎り)の珈琲粉 を50g入れます。 Place 50 grams of ground coffee in the strainer.

 浅煎りの珈琲はコクと香りが 十分に引き出されません。
 粉は中細挽きをおすすめします。
 粉は中細焼きでは抽出効率が悪くできあがりが薄く感じられ、
 細挽きではストレーナーから 微粉が出て粉っぽくなることがあります。

この位置で 50g メッシュ部の6分目位置 Fill the mesh filter until it is 60% full.

•We recommend full roasted and medium fine ground coffee for cold brewed coffee.

2

ポットにストレーナーをセットします。 ※ストレーナーの向きにご注意ください。(下図参照) Set the strainer in the glass container.

 ●ポットの注ぎ口とストレーナー上面の「○マーク」を 合わせてセットしてください。フタを外す際、ストレー

※合わせるAdjust

ナーとフタが一緒に持ち上がるのを防ぎます。 ●Please note the direction of strainer. Adjust "○mark" on the strainer to the center of a spout.

Lから見た図 TOP VIEW

5

冷蔵庫から取り出し、ポットからストレーナーを外せ ば水出し珈琲のできあがりです。フタをして冷蔵庫で 保存してください。

Take out the pot from the refrigerator and remove the strainer from the pot.

- ●抽出後は必ずストレーナーを外してください。苦味の原因 となります。
- ●コーヒーを注ぐ際、ポットを急に傾けると、注ぎ口から勢い よくコーヒーが出て、グラスから溢れてしまったり、フタが 外れてしまう場合がありますので ご注意ください。
- •If the strainer keeps inside the pot after extracting, taste of coffee may become too strong and bitter.
- Do not tilt a pot suddenly and sharply when you pour the coffee. If you do so, coffee may come out from the pot with great force and it may cause some accidents.



ストレーナーを外し、 フタをする Remove the strainer and put the lid on.

できあがり Ready to drink.



粉全体が湿るように少量ずつ水を注ぎドリップ します。水はバンドの高さの半分までを目安に 入れてください。

Drip the water little by little to wet all ground coffee and stop when water level reaches middle point of the band of the handle.

| 「使用する水の量」 Amount of the water 約650ml (5杯分) Approximately 650 ml : about 5 cups |
|---|
| ※珈琲粉に水が吸収されるため、できあがり量と水の 使用量は異なります。 |
| The amount of water is slightly differences between before and after use because the ground coffee absorbs the water during extracting process. |
| ドリップ レー Dripping トリップ Mixing |
| |

● 粉と水をなじませるため、ストレーナー内をスプーン等で軽く ゆっくりとかきまぜてください。かきまぜすぎると苦味の原因に なりますのでご注意ください。

お手入れの方法/Product care

- ▲ 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。
- ▲ やわらかいスポンジでも、右下図のようにクレンザーやガラスに傷のつく研磨材、または研磨粒子がついているスポンジなどは使用しないでください。思わぬときに破損する原因となります。
- ●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。
- ●ガラスの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。
- ●プラスチック製ストレーナーは、「家庭用漂白剤」に長時間浸け置きしますとプラスチックの耐久性が低下しますので、短時間の使用としてください。
- ●長くお使いいただくうちに、まれに珈琲の油分により、ストレーナーの目詰まりが生じる場合があります。 その際は熱湯に浸け、やわらかいスポンジに中性洗剤 をつけ、やさしく洗ってください。また、メッシュ部 をやぶらないようにご注意ください。
- ▲ Even when using a soft sponge, do not use the sponges or cleansers shown on the right that will damage the glass. Doing so may cause the glass to break unexpectedly.

- ●先の鋭利なものでかきまぜるとメッシュを傷つけ、やぶれる原因となります。使用しないでください。
- Stir lightly in order to mix ground coffee and water.
- Do not use sharp-edged things to stir. It may damages the filter.

←
 ・
 ポットにフタをして冷蔵庫に入れます。抽出時間は
 約8時間です。抽出時間は目安ですので、2回目以降
 はお好みにより調整してください。

Put the lid on and store in refrigerator. Basic extracting time is 8hours. You can find your extracting time.

 ※フタはクシ目のついている方を 注ぎ口側にセットしてください。
 ●Adjust "○mark" on the strainer to

the center of a spout.





 $\langle z^{Z} \rangle$

- ▲ Use a soft sponge and mild dish detergent for cleaning.
- This product can be washed in a dishwasher. Please follow the instructions of dishwasher properly.
- Diluted household bleach may be used for cleaning tough stains. When using household bleach always follow the instructions properly. Please wash the glass thoroughly after bleaching.
- Do not soak the plastic strainer in household bleach for a long period as this will degrade the durability of the plastic.
- Over the years, the oil in coffee may build up and clog the strainer. To clean the strainer, soak it in hot water, then using a soft sponge and mild detergent, gently wipe off the stains. Use caution not to break the mesh filter.

