

使い方簡単

素敵な一日はコーヒー一杯から

1



コーヒー豆を入れる

2



カバーとふたを装着

3



カバーを押す

カバーを押す時間を調整すれば挽き具合が自由に変更可能です。6秒で粗挽き、10秒で中挽き、15秒で中細挽き、20秒で細挽きになります。

4

新鮮さ味わえ



カフェ・トールの使いかた

1

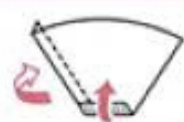


カフェ・トールをマグカップにのせます。

●ご使用前にカップを湯煎すると冷めにくくなります。

※:外形100mm以内、内径60mm以上のマグカップでご使用ください。

2



カリタ・101濾紙のチャック部分を図のように折ります。

3



濾紙をドリッパーぴったりとはめ込み、中挽きのコーヒー粉を入れます。

(ひとり分の標準量は約10g)

●粉は上面が平らになるようにならしてください。

※:焙煎したてのコーヒー粉の場合、ドリッパーからあふれる可能性があります。

4



1度沸騰させたお湯を落ち着かせてから最初に粉全体がしめる程度にお湯をのせて30秒程待ち蒸らしします。この蒸らしが、おいしさのヒケツ。あとは人数分のお湯を5~6回に分けて注げば、できあがり。



⚠ドリッパー上面より上にお湯を注がないでください。コーヒーがあふれて、ヤケドや周りを汚す恐れがあります。

5



抽出後の粉は、濾紙ごとゴミ入れへポン。後始末もカンタンです。

⚠抽出後は熱くなっていますので、濾紙を直接持たないでください。