

△ 取り扱い上の注意

- この製品はコーヒーサーバーとドリッパーです。これ以外の用途には使用しないでください。
- 火のそばに置かないでください。
- 万一破損した場合には使用しないでください。
- 直火やオーブン、保温プレートで使用しないでください。
- 電子レンジで空だきしないでください。
- 満水の状態で使用しないでください。
- お湯を入れる際はヤケドに注意してください。
- 沸騰直後のヤカンなどの注ぎ口を製品に触れさせないでください。
- 熱湯を使用している際、小さいお子様の手に触れないよう注意してください。
- コーヒーの色が本品に移ることがありますが、そのまま使用しても問題はありません。
- 柑橘類を使用する際は、皮が長時間製品に触れ続けないようにしてください。皮の影響で変質することがあります。
- 2WAY ドリッパーのメッシュ部分に無理な力を与えたり、鋭利なものを使用しないでください。破損のおそれがあります。
- 食品保存用ラップを使用しないでください。貼り付いて取れなくなることがあります。
- コーヒーなどを温める際におのみ電子レンジに使用できます。フタをしたまま加熱できます。
- 製品表面に見られる筋状の模様等は製造上起こりうる現象で、使用上問題はありません。
- MCT オイルを使用しないでください。割れることがあります。※MCTとは中鎖脂肪酸油のことで、ココナッツオイル等に含まれています。

tritan™
from eastman

Eastman Tritan™コポリエステルは、卓越した強靱性、耐薬品性、耐熱性、高透明性を備えた樹脂です。BPA (ビスフェノール A) を含有せず安全性も高いため、乳児用品や医療部品にも使用されています。

△ お手入れ、保管について

- 初めて使用する際は、食器用洗剤などで洗ってからご使用ください。
- 使用後は、食器用洗剤などで洗い、水気を拭き取ってください。
- 洗浄の際は、柔らかいスポンジを使用してください。硬いもので洗浄するとキズが付く原因になります。
- 食器洗い乾燥機を使用される際は、ヒーターの近くや熱風の吹き出し口を避けてください。
- コーヒー等の油分が残っていると、本体が白く変色する(濁る)ことがありますが、安全性には問題ございません。
- 食器洗い乾燥機を使用し、内側に洗い残しがあった際は手洗いしてください。
- 茶渋等が付着したら、漂白剤を用いて取り除いてください。

食器洗い
乾燥機
OK!

品質表示

	原料樹脂	耐熱温度／耐冷温度
フタ	ポリプロピレン	(140℃／－ 20℃)
2WAYドリッパー枠	ポリプロピレン	(110℃／－ 20℃)
本体・アタッチメント	飽和ポリエステル樹脂	(110℃／－ 20℃)
メッシュ	ポリエステル(225 メッシュ)	(110℃／－ 20℃)
計量スプーン	ポリプロピレン	(120℃／－ 20℃)

プラスチック総合メーカー

株式会社曙産業

〒959-1234 新潟県燕市南一丁目2-11

TEL.0256-63-5071 (代) FAX.0256-64-2288

お問い合わせ受付時間

9:00～12:00 13:00～17:00 (土・日・祝日を除く)

www.akebono-sa.co.jp

23107H

Coffee Server STRON 2WAY DRIPPER SET

ストロン2WAYドリッパーセット

AKEBONO

取扱説明書(共通)

日本製

- ◆この度は当社製品をお買い求めいただき、誠にありがとうございます。品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には不具合状況を明記し、包装ごと着払いにて当社までお送りください。お取替えさせていただきます。
- ◆ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。また、読み終わりましたら必ず保管してください。
- ◆本製品の仕様は改良などのため、予告なく変更することがあります。

セット内容

2WAYドリッパー

ドリップはもちろん
水出しコーヒーも
ペーパーフィルターなしで
繰り返し使用できる
オリジナル2WAY設計。

本品はガラス製ではありません。

本体

哺乳瓶にも使用される
軽くて割れない※
「トライタン」製。
※空の状態で底部分を下にし 1m
の高さからフローリング床へ落下
する試験において。(社内基準)

フタ

アタッチメント

ドリップコーヒーを
淹れる時に使用します。

計量スプーン

すり切り1杯
コーヒー豆約10g

ドリップコーヒーのおいしい淹れ方



- ①本体にアタッチメントと2WAYドリッパーをセットします。

※市販の簡易ドリッパーも本体にセットしてお使いいただけます。(形状によっては合わないことがあります。)



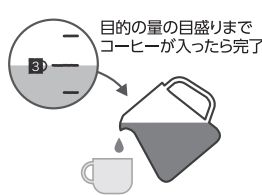
- ②挽いたコーヒー豆(中挽き程度)を平らに入れ、豆全体が湿る程度のお湯を注ぎ、40秒ほど蒸らします。

※計量スプーンすり切り1杯が、コーヒーカップ1杯の目安です。



- ③お湯を注ぎます。湯量の下がりにきる前に次の湯を注ぎます。

※中心を狙ってお湯を注ぐと苦味が少なくなります。
※コーヒー豆の挽き方や分量によって、ドリップの時間が変わります。



- ④目的の量になったら2WAYドリッパーを外し、味を均一にするために軽かく混ぜ、カップに注いでください。

※ドリッパーを外す際は、ヤケドに注意してください。

ONE POINT

アイスコーヒーを
すぐに飲みたい時は…

たっぷりの氷を入れたグラスに
ホットコーヒーを注げば、
急冷式アイス
コーヒーもお楽しみいただけます。



水出しアイスコーヒーのおいしい淹れ方



- ①本体に2WAYドリッパーをセットし、付属の計量スプーンでコーヒー豆を入れた後、豆に馴染ませるようにゆっくり水を注ぎ入れます。

※豆と水の分量は右表を参考にしてください。



- ②スプーン等でドリッパーの底までしっかりとコーヒー豆をかき混ぜ、馴染ませます。

※先の尖ったスプーン等は、2WAYドリッパーのメッシュを傷付ける恐れがありますので使用しないでください。



- ③2WAYドリッパーの上からフタをして、冷蔵庫で約8時間抽出します。抽出後はドリッパーを外し、味を均一にするために軽かく混ぜてください。

※時間はお好みで調整してください。

分量の目安

コーヒー豆(中挽)の量

入れる水の水位

仕上がり量

750ml
タイプ

すり切り5杯

700ml

約550ml

500ml
タイプ

すり切り4杯

500ml

約400ml

400ml
タイプ

すり切り3杯

400ml

約300ml

※本取扱説明書は750ml、500ml、400mlの各タイプ共通です。
※計量しやすい分量を表記しています。お好みで調整してください。
また、豆の種類や挽き方などによっても味わいが変わります。

ペーパードリッパーと
ペーパーレスドリッパーの違い

- ・ペーパードリッパーは油脂やアクを濾過するので、クリアな味わいが楽しめます。
- ・ペーパーレスドリッパー(本製品)はコーヒーオイルが透過され豆そのものの味わいと香りを楽しめます。