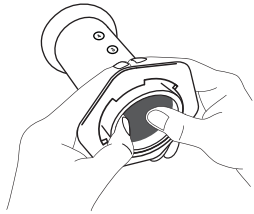
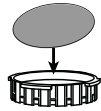


AEROPRESS® コーヒーメーカーでコーヒーを淹れるには



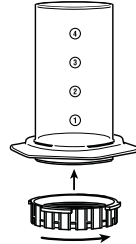
1

チャンバーからプランジャーを押し出します。



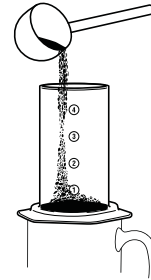
2

フィルターをフィルターカップに入れます。



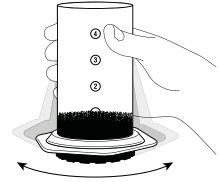
3

フィルターカップをひねってチャンバーに取り付けます。



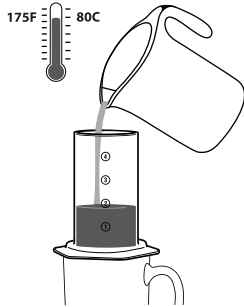
4

チャンバーをしっかりとした安定したマグカップの上を立てて載せ、ファインドリップ用のコーヒー粉をチャンバーにスcoopで山盛り1杯入れます。



5

軽く振ってコーヒー粉を均一にします。



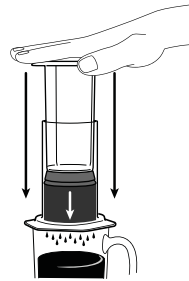
6

チャンバーの(2)のところまで、80°Cのお湯を注ぎます。



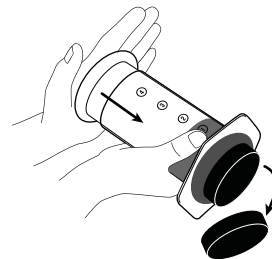
7

10秒間かき混ぜます。



8

プランジャーを挿入して20秒から40秒間軽くプレスします。抵抗を感じる場合は動きをいったん止め、プランジャーが粉に触れるまでプレスします。



9

フィルターキャップを取り外し、プランジャーを押し使用済みのコーヒー粉を押し出してから、ゴム製のシールを洗い流します。

10

エスプレッソスタイル：
そのまま飲みます。

アメリカンコーヒー：
合計235mlになるまでお湯を加えます。

ラテ：ステップ6でチャンバーの(1)まで水を入れます。ステップ9の後で、マグに温めたミルクを入れて合計235mlのラテにします。

裏面のコーヒーの淹れ方、製品保証、安全に関する注意をお読みください。

交換用パーツは当社ウェブサイト WWW.AEROPRESS.COM をご利用ください。

コーヒーを淹れるときのヒント

お手入れ: 使用済みのコーヒー粉は、必ずコーヒーを入れた直後に取り出してください。AeroPressはプランジャーを完全に押し込んだ状態で保管してください。これによりシールが圧縮されず、シールの寿命を長くすることができます。

お湯の透過: プレスを開始する前に、少量のお湯が透過するのは正常です。かなりの量が透過する場合、次回はコーヒー粉を振って均一にし、お湯をゆっくり注ぐようにします。それでもまだかなりの量が透過してしまう場合は、もっと細かく挽いたコーヒー粉を使います。

プレスしにくい場合: より軽く押しします。空気圧で押し返される感じがしたらいったん動きを止めます。押しやすくなったら、プレスを続けます。強くプレスすると、コーヒー粉が過度に圧縮されて流れがさざぎられます。時間が長くなる場合: 軽くプレスしても時間が長くなる場合は、より粗挽きのコーヒー粉を使用します。

フィルターの再利用: 多くの人はフィルターを再利用しています。使用済みのコーヒー粉を捨てる前に、フィルターを剥がすように外して水ですすぎ、次回使えるようにフィルターキャップに入れておきます。

お湯の温度: コーヒーを淹れるお湯の温度は80°Cがお奨めです。

コーヒーの挽き具合: ファインドリップ用またはエスプレッソ用コーヒー粉を使用します。エスプレッソ用コーヒー粉は、スクープ数杯分をプレスする場合は余分に時間がかかり、待つことが必要ですが、さらにコクのあるコーヒーを淹れることができます。

おもてなし: お客様が到着する前に、エスプレッソコーヒーを数ショット分プレスしておきます。こうすると、食事が終わった後で各個人の希望に合わせてアメリカン、ラテ、カプチーノなどを素早く淹れることができます。

洗浄: 食洗器の上段に入れることはできませんが、その必要はありません。チャンバーは、プレスする毎にきれいにぬぐわれます。シール部分を流水の下でブラシで洗うか、拭きとります。チャンバーがべたつく場合は、酢で洗います。ときおり、プランジャーの末端からシール部分を外して、お湯と食器洗い用の洗剤でしっかり洗うことをお奨めします。

安全上の注意



高温の液体は重度のやけどの原因となることがありますのでご注意ください。

片手でプランジャーをプレスする間、もう一方の手で**マグカップ**と**AeroPressのチャンバー**をしっかりと押さえてください。周囲の人に少し離れるように伝えます。

チャンバー内のシールがゆるんでいる場合は、決してプレスしないでください。シールの周りから熱湯が飛び出てやけどする可能性があります。シール部分が摩耗しています。aeropress.com にアクセスして交換用シールをご注文ください。

割れやすいまたは細長いカップにプレスしないでください。丈夫で安定したマグカップを使用してください。

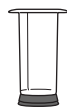
強くプレスしないでください。カップが壊れたり、コーヒーが漏れることがあります。

インバート法(倒立方): AeroPressを逆さにして抽出する方法を使用する方が多くいますが、当社ではこの方法を推奨していません。より不安定になるため、倒れやすく、使用者に熱湯がかかる可能性があります。

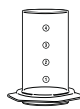
製品保証: AeroPressコーヒーメーカーは、認定小売店から購入された日より1年間にわたり材質上および製造上の欠陥のないことが保証されています。レシートを保管しておいてください。

アメリカンコーヒーを1~3杯淹れるには

人数分のアメリカンコーヒー用マグ	コーヒーの量	チャンバーに入れる水量	淹れ方
1	エスプレッソ用の粉をスクープに山盛り1杯	(1)	マグにお湯を加えて合計235mlになるようにします。
2	ファインドリップ用のコーヒー粉をスクープ擦り切り3杯	(3)	2つのマグに分け、それぞれにお湯を加えて合計235mlになるようにします。
3	ファインドリップ用のコーヒー粉をスクープ擦り切り4.5杯	(4)	3つのマグに分け、それぞれにお湯を加えて合計235mlになるようにします。



プランジャー



チャンバー



フィルター
カップ

パーツ



ペーパー
フィルター



スクープ



パドル



ファンネル

説明書はWWW.AEROPRESS.COMに
10か国語*で掲載されています。

* 中国語、英語、フランス語、ドイツ語、イタリア語、日本語、韓国語、ポルトガル語、スペイン語、トルコ語