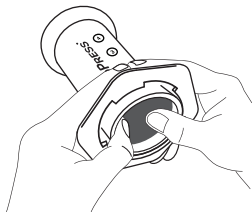
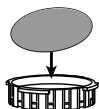


AEROPRESS®を使ったお湯出しおよび水出しコーヒー



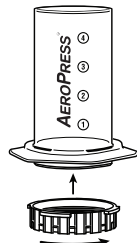
1

チャンバーから
プランジャーを
押し出します。



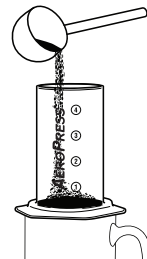
2

フィルターをフ
ィルターカップ
に入れます。



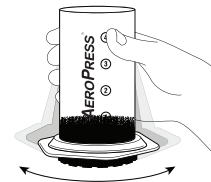
3

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

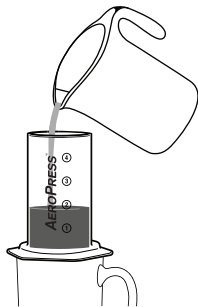
チャンバーをしっかりとした安
定したマグカップの上に立てて
載せ、チャンバーにファインド
リップ用のコーヒー粉をスクー
プで山盛り1杯入れます。



5

軽く振ってコー
ヒー粉を均一に
します。

10



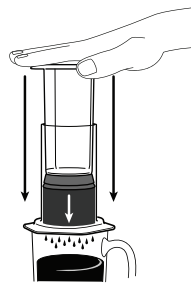
6

チャンバーの②のと
ころまで、お湯出し
コーヒーの場合は80°C
のお湯を、水出しコー
ヒーの場合は常温の水
道水を注ぎます。



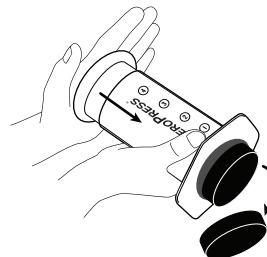
7

お湯出しコーヒー
の場合は10秒間、
水出しコーヒーの
場合は1分間かき混
ぜます。



8

プランジャーを挿入し
て軽くプレスします。
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
て使用済みのコー
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。

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：
237 mlのマグカップに
入れ、お湯を加えます。

ラテ：
6. チャンバーの①のと
ころまでお湯を注ぎます。
10. マグカップに牛乳を加え
て合計237 mlのラテにし
ます。

水出しコーヒー：
マグカップに水道水または
氷水を加えて237 mlの水出
しコーヒーにします。

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、今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。

プレスするときの圧力: より軽く押します。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さぎられます。時間が長くかかる場合: 軽くプレスしても時間が長くかかる場合は、より粗挽きのコーヒー粉を使用します。

お湯の温度: お湯出しコーヒーの場合、カップテイスターには80°Cの温度が圧倒的に好まれています。1分間かき混ぜれば、常温の水道水で淹れることもできます。

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ベースの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。

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。こうしておくと、後でアメリカノ、ラテ、カプチーノなど希望に合わせて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すが、その必要はありません。チャンバーは、プレスするたび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勧めします。

3杯分を淹れるには

エスプレッソの濃さのコーヒーを淹れる: AeroPressに、できあがりのコーヒー1杯につきスクープで山盛り1杯のファインドリップ用コーヒー粉を入れます。

エスプレッソまたはラテの場合は、スクープの杯数の数字のところまで80°Cのお湯をチャンバーに注ぎ、10秒間かき混ぜます。

アメリカンコーヒーの場合は、スクープの杯数よりも1杯上の数字のところまで80°Cのお湯を注ぎ、10秒間かき混ぜます。

常温の水道水を使えば**水出しコーヒーを淹れることができます**。スクープの杯数よりも1杯上の数字のところまで注ぎ、1分間かき混ぜます。水出しコーヒーは、特にまるやかでコクのある味になります。

軽くプレスします。

濃いコーヒーを使う:

そのままエスプレッソとして楽しめます。

ラテの場合は、プレスしたスクープ1杯につき合計237 mlになるまで牛乳を加えます。ラテは冷たくして、または電子レンジで温めて楽しめます。

アメリカンコーヒーの場合は、プレスしたスクープ1杯につき合計237 mlになるまでお湯を加えます。

水出しコーヒーの場合は、プレスしたスクープ1杯につき合計237 mlになるまで水または氷水を加えます。

濃く淹れたコーヒーはさまざまな飲み物に加えることができます。



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