

フレンチプレス取扱い説明書

<品名>
耐熱ガラス器具

<使用区分>
熱湯用

<耐熱温度差>
120℃

<素材>
[本体] 耐熱ガラス
[プランジャー]

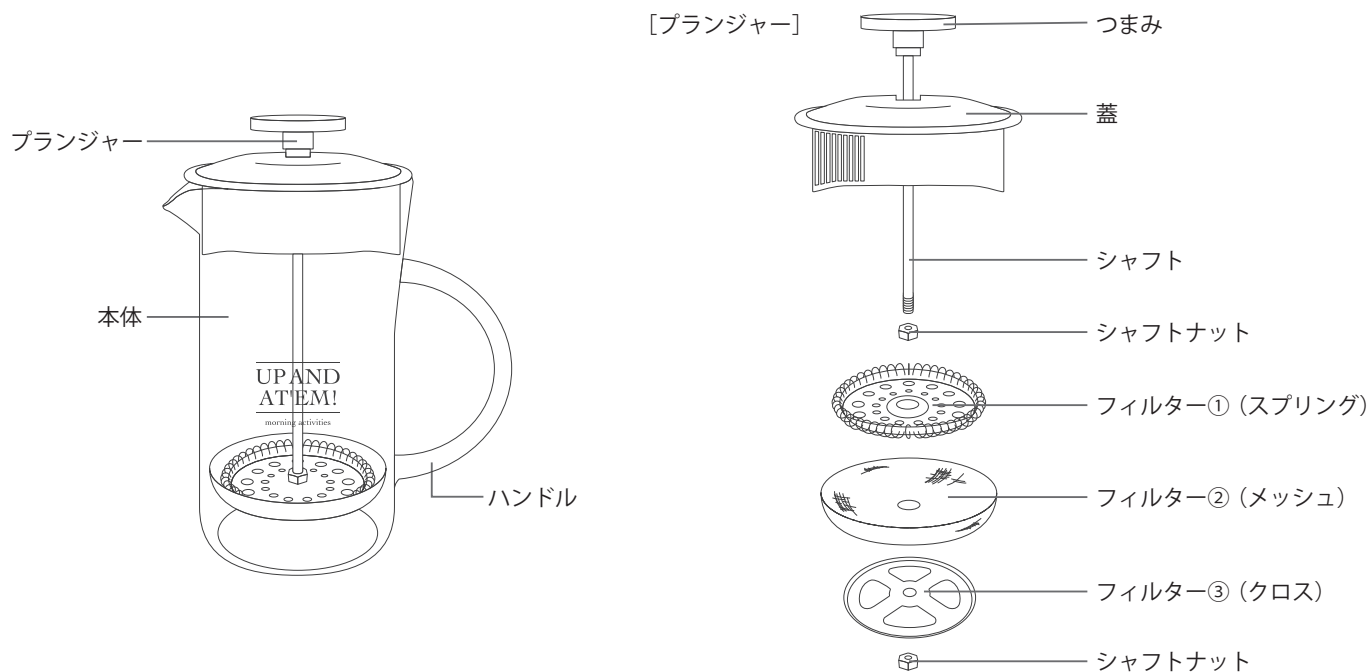
蓋・つまみ：ポリプロピレン(耐熱温度：120℃)
シャフト・シャフトナット・フィルター：ステンレス鋼

<サイズ>
約高さ(H)15.5×幅(W)12.5cm

<実用容量>
約300ml



各部の名称



使用上のご注意

●初めてご使用の際は、食器用洗剤でよく洗ってください。●平らな安定した場所で使用してください。●熱湯を入れた際は本体が熱くなりますので注意してください。●熱湯を入れる際は、本体の七分目以上は入れないでください。●吹きこぼれの原因となるため、無理な押し下げはしないでください。●蓋は固定されていません。注ぐときは注意してください。●コーヒーを入れたまま、長時間放置しないでください。●ガラスは急激な温度変化によりひび割れたり破損します。ご使用の際は外側の水滴をぬぐい、ガラスが熱くなっている時に冷水を入れたり濡れたふきんで触れたり、濡れたところに置かないでください。●空炊きをしないでください。●ぶついたり落とすなどの衝撃は破損の原因となりますので注意してください。●冷凍庫には入れないでください。●洗浄の際は、研磨入りたわし、金属たわしやクレンザーなどは使用しないでください。●容器を洗う際、内側から力を入れてひねり洗いをすると、破損し思わぬケガをすることがあります。柄付きのスポンジを使用してください。●食材などの色素が付くと取れにくいことがあります。●ひび割れ、欠け、変形などが発生した場合は使用しないでください。●使用区分以外の使用はしないでください。●火気の近くに置いたり保管しないでください。●廃棄の際は、各自治体の廃棄区分に従ってください。

使用方法

【一杯分の目安】

・熱湯(95℃～100℃)：140ml

・コーヒー粉：10g

*中挽き～粗挽きのコーヒー粉を使用してください。

*二杯分を同時に淹れる場合は、それぞれを倍量にしてください。

●ご使用前の下準備

1) フレンチプレスにお湯を注ぎ、本体とフィルター部分を温めます。

*温めに使用したお湯は捨ててください。

●コーヒーの淹れ方

1) 温めておいた空のフレンチプレスに、コーヒー粉10gを入れ、熱湯140ml注ぎます。

2) フィルターを上にあげた状態で蓋をして、4分間蒸らしてください。

*蒸らしている間はフィルターを下げないでください。

3) 4分経過したらゆっくりとつまみを押し下げます。

*注ぎ口が閉じていることを確認してください。

4) カップに注ぎ入れて完成。

お手入れ方法

1) プランジャーを外し、コーヒー粉を捨ててください。

2) フィルターに付いているシャフトナットを回してフィルターを取り外します。

*シャフトナットが固い場合はレンチ等を使って外してください。

*フィルターは繊細なため引っ掛けなどに注意し、食器用洗剤を使って優しく洗ってください。

3) 洗ったあとは水分を拭き取り、しっかりと乾燥させてから組み立ててください。