

取扱説明書 Instruction Booklet

# コーヒーの濃さを簡単に 調整できるドリッパーです

Coffee Dripper that can change the strength of coffee by switching attachments.



ドリルドリッパーの特徴は、誰でも簡単にコーヒーの味の濃さを調整できるということ。ドリルドリッパーで採用した"アタッチメントシステム"なら、難しい専門知識がなくても、コーヒーの味の違いを楽しむことができます。もちろんドリッパーはこれひとつでOKです。

Anybody can control the strength of coffee with Drill Dripper. "Attachment system" enables you to enjoy the differences without any special skill. You just need a single Drill Dripper.

### ドリルドリッパーの仕組み Mechanism

ドリルドリッパーは、穴の大きさの違うアタッチメントを交換してお湯の流れる速度を調整します。コーヒーは、お湯の流れが早ければ"薄く"、遅ければ"濃く"なります。

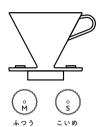
With "Drill Dripper", you can control water flow rate by changing attachments. When flow speed is slow, coffee will be strong. If fast, then weak.



- ・ドリッパー本体 (PC 樹脂) 1 個
- ・アタッチメント (PP 樹脂) 2 個 (SとMは抽出穴の大きさが違います。)
- •取扱説明書1枚

- Dripper (Polycarbonate) x 1
- Attachment (Polypropylene) x 2 (Size of the hole in each attachment are different.)
- Instruction Booklet x 1

### 準備 Prepare to drip







初めてのご使用の前に製品一式を中性洗剤で洗ってください。(ドリッパー本体とアタッチメント両方を洗って下さい)

アタッチメントを抽出口に時計回りに回して 装着します。装着しな くてもご使用いただけ ます。

Please wash Dripper and Attachments with dishwashing soap before first time use. Rotate the attachment counter clockwise to remove from the attachment storage. Check the hole of attachment to make sure any object is not stuck Put the attachment onto the dripper by rotating clock wise. You can choose to not put the attachment.

# 淹れ方『マグカップ 1 杯分』 Brewing "1 mug cup"



ペーパーをドリッパーにセットします。 コーヒー豆を入れる前にペーパーのみ で湯通しをしてペーパー全体を濡らし てください。



Set the filter paper to the dripper. Pour water without coffee to soak the paper.

Recommended paper : HARIO V60 Paper 02



挽いたコーヒー豆 18 グラムをペーパーにセットします。90℃のお湯を250mlを用意します。



Set 18 grams of ground coffee on the filter paper. Prepare 250ml of 90℃ water.



最初は「蒸らし」です。コーヒー豆 全体に染み渡るように 10 秒ぐらい かけてゆっくり注ぎます。 注いだら 30 秒ほど待ちます。



30sec

Pour the water gently, just enough to soak them. Then wait for 30 seconds.



次の30秒ほどで、残りのお湯をコーヒー豆にかけます。中心から始め、円を描くように注ぎます。アタッチメント交換時にも同じ手順を意識すると濃さの違いが出しやすくなります。



DRIP

In the next 30 seconds, pour the rest of the water to the ground coffee. Start with the center and draw acircle while pouring. Stay on the same procedure to make the difference when changing attachments.

## お気に入りの味を探す楽しみ Find your best taste



アタッチメントを入れ替えたときも 同じ手順で淹れることで、お湯の速 度に変化を出すことができるように なります。





Stay on the same procedure when you change the attachment. You can make the difference to the water flow rate.



コーヒーの味を決める要素は、お湯の流れる速度以外にも、豆選び、焙煎、豆の挽きかた、お湯の温度、などたくさんあります。自由に変化を組み合わせて、さまざまなコーヒーの味を楽しんでみてください!

However, water flow rate is not the only element that makes the taste. There are more elements like coffee bean selection, roasting, grinding, water temperature, and more. Try changes to those and find the best coffee just for you.

### 【使用上の注意】

- ・コーヒー抽出以外には使用しないでください。
- ・アタッチメントは小さい部品です。子どもの手の届かないところに保管ください。
- ・コーヒーを抽出中、および抽出後はドリッパーがたいへん熱くなりますので、 絶対に触らないでください。火傷の危険があります。
- ・電子レンジではご使用いただけません。(食器洗浄・乾燥機はご使用いただけます。)
- ・食洗器でのご使用に際しては製品に力が加わるような格納は避けて機器の上部に置いてください。
- ・洗浄の際はクレンザーやたわしを使用しないでください。
- 火のそばに置かないでください。

#### [IMPORTANT SAFEGUARDS]

- Do not use appliance for other than intended use.
- Attachements are small sized pieces. Store in child-safe location.
- Do not touch the dripper while brewing or after the brew. It remains extremely hot.
- · Don't use in a microwave. (Dishwasher safe.)
- When using a dishwasher, please store the dripper in the upper basket to avoid force and weight applied to them.
- · Don't use abrasive cleansers or steel wool.
- Don't place near direct fire.

PC樹脂 (耐熱温度110℃) Polycarbonate(Upper temperature tolerance 110℃/230℉)
PP樹脂 (耐熱温度110℃) Polypropylene(Upper temperature tolerance 110℃/230℉)



KOANDRO 株式会社 KOANDRO Inc.

〒142-0062 東京都 品川区 小山5-3-10 5-3-10 Koyama Shinagawa-ku, Tokyo, Japan, 142-0062 info@koandro.com www.koandro.com

Designed by KOANDRO in Japan, Made in China

「ドリルドリッパー」の製品はKOANDRO株式会社の登録意匠です。特許出願中。 Design right acquired by KOANDRO Inc. Patent pending.