

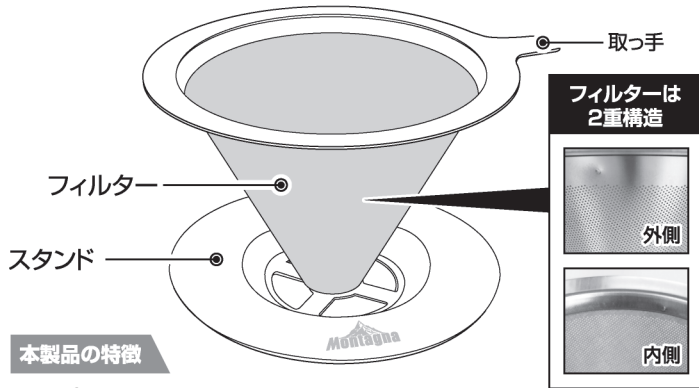
## 取扱説明書

HAC3118

# モンターナ フィルターレス ドリッパー

このたびは、本製品をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。  
本製品をより安全にご利用いただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。  
また、お読みいただいた後も大切に保管してください。

**製品内容** ※本製品はドリッパー&スタンド一体式です。分解は出来ません。



### 本製品の特徴

- ①ペーパーフィルター不要でコーヒーアロマをしっかりと抽出します。
- ②コーヒーの旨み成分のひとつであるコーヒーオイルも抽出できるステンレスメッシュを採用。
- ③ペーパーフィルターで抽出したコーヒーとはひと味違う本格アロマのコーヒーが楽しめます。

### 使用前の準備

●製造の際、内面に細かい汚れが付着していることがあります。ご購入後初めて使用される際は、柔らかいスポンジ等に食器用洗剤をつけて優しく洗い水気を十分に取り、乾かしてからご使用ください。●ご使用する度に製品に緩みがないか、製品内部に破損等がないか確認してください。

### 注意

本製品の使用によって生じた直接、間接の損害については弊社はその責を負わないものとします。予めご了承ください。

### 商品取り扱いに関する注意事項

●本製品の都合上やむなく尖っている所がありますので、ご注意ください。●本製品の品質には万全を期しておりますが、製造工程上やむなく汚れ・バリ・キズが多少残ってしまう場合があります。ご使用前にご確認ください。●本製品は家庭用です。業務用として使わないでください。(故障の原因)●本製品を直接火にかけたり、電子レンジで加熱したり、傷つけたり、硬いものにぶつけたりしないでください。(破損の原因)●壁や家具などの近くで使用しないでください。蒸気や熱で家具や壁を傷め、変色・変形の原因になります。●本製品に変形や破損があった場合は使用しないでください。●高温・多湿な場所を避けて保管してください。●小さなお子様の手の届かないところに保管してください。●ご使用される際は、テーブルなどの平らで安定した場所で使用してください。●本製品に強い衝撃を与えないでください。破損や変形する場合があります。●お手入れは必ず本製品が冷めた状態で行ってください。●たわしや堅いブラシ、アルコール、ガソリン、ベンジンなどを使用しないでください。変質・変形などの原因になります。●ご使用になる洗剤(食器洗い機用洗剤、その他のアルカリ性洗剤)によっては腐食や変色の原因になります。●お手入れが不十分な場合、白い粉状のものが付着する場合がありますが、水道水の微量成分が固まったものです。●廃棄の際は各地方自治体の指示に従ってください。

### お手入れ方法

- ①使用後はコーヒーのオイルが直接付着しているので、使用後はなるべく早く洗浄してください。
- ②フィルターを逆さまにして振るなどしてコーヒー粉を除去します。残ったコーヒー粉はブラシ等は使わずに蛇口からの水流で手早く処理します。ブラシのご使用はフィルターへの破損につながる恐れがありますので使用しないでください。
- ③食器用洗剤を数滴入れた水を張ったボール等の中で左右に揺すってコーヒーのオイルを落とします。または熱湯に浸けやわらかいスポンジ等に食器用洗剤をつけ、やさしく洗ってコーヒーのオイルを落とすしてください。
- ④最後に水でよくすすぎ、乾いたやわらかい布で乾拭きして水気を取ってください。しっかりと乾燥させてから、他の金属との接触を避けて保管してください。

※本製品は食器洗い器・食器洗い乾燥機には対応しておりません。使用しないでください。

※磨き粉や金属たわし、漂白剤をお使いになると傷や変色の原因になりますので、使用しないでください。

※固いスポンジ等で洗わないでください。本製品に傷がついたり、破損の原因になります。

※白い浮遊物(ミネラル成分)や、ケトル内側の緑色や虹色などの変色、ケトル内側に付着する白色 または 赤色のサビ状の斑点などは衛生上の問題はありませので、ご安心ください。

### 使用方法

#### ステップ 1

ドリッパー(本製品)をカップ等(耐熱であること)の上へセットします。ドリッパーにお好みの分量でお好みの粗さのコーヒー粉を入れます。(目安:1杯分につきコーヒー粉:約10g、お湯:約150ml)

#### ステップ 2

ドリッパーに入れたコーヒー粉を少しゆすって平らにします。  
コーヒー粉が全体が湿るように、ゆっくりと円を描くようにお湯を少量注ぎます。  
※お湯を注ぐポット等は注ぎ口が細いほうがお湯を入れやすく均等に抽出しやすくなります。  
※勢いよく注ぐと、ドリッパーの脇からこぼれることがありますのでご注意ください。

#### ステップ 3

30秒ほど蒸らします。少しずつお湯を注ぎ、お好みの量を抽出します。  
完全に抽出が終わったらドリッパーを外して出来上がりです。抽出後はドリッパーの側面が大変熱くなっています。取り外しの際は必ずドリッパーの取っ手を持ってください。  
※お湯の量、コーヒー粉の量、蒸らす時間はお好みで調整してください。  
※豆の粗さ加減でコーヒー粉がカップに残ることがあります。



コーヒーをお好みの味に仕上げるためにはコーヒー豆の挽き方、豆の量、お湯の温度、お湯の量が関係してきます。下記の表をご参考にコーヒーの味を調整してみてください。

### コーヒーのおいしい淹れ方

症状・調整	温度	挽き目	豆の量	お湯の量
苦味・えぐ味	低くする	粗くする	増やす	減らす
薄い・軽い	高くする	細かくする	増やす	減らす
香りが少ない	高くする	細かくする	増やす	減らす
濃い・強い	低くする	粗くする	減らす	増やす
酸味が強い	高くする	細かくする	減らす	増やす

ハンドドリップ専用ポットでさらに美味しく淹れよう!!

お湯を注ぐ際は、ハンドドリップ専用ポット(別売)の注ぎ口が細くてネックの太さが一定したタイプがおすすめです。湯量が一定なのでお湯が注ぎやすく、ムラなく安定したドリップを行えます。

- コーヒーのお湯の温度は 約90~95℃がおすすめです。●飲料の温度は目安です。個人差がございます。
- 1つ基準の温度を設定して、その温度で酸味が強いと感じれば温度を上げる。苦味が強いと感じれば低くするなど調整してみてください。

### 製品仕様

サイズ	約W12×D10.5×H7cm
重量	約67g
材質	ステンレス

### お問い合わせ先

発売元:株式会社ハック ☎0120-976-089

〒578-0984 東大阪市菱江5-9-10【お問い合わせ】月~金(祝日除く)9:30~17:00

※イラストはイメージです。実際の商品と写真は多少異なる場合がございますが、ご了承ください。  
※品質向上や生産時期により、商品の仕様が変更される場合があります。予めご了承ください。