

MEASURE DRIP POT

計量ドリップポット Zebrang / ZB-MDP-35B

お買いあげ誠にありがとうございます。
正しくご使用していただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。
また、お読みになりましたら、大切に保管してください。

Thank you for purchasing this HARIO product. Please be sure to read this instruction manual thoroughly prior to use. After reading the manual, store it in a safe place for future reference.

材質のご案内 / Material Guide

本体: PCT樹脂 (耐熱温度: 100°C)

Body: PCT resin
(Heat resistance temperature 100°C)



食洗機OK

Dishwasher-safe



熱湯用

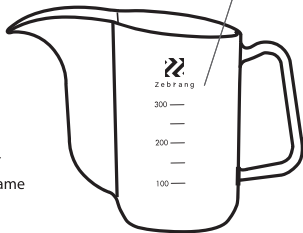
For use with
boiling water



直火不可

No Direct flame

口ゴ下端が 350mL になります。



MADE IN JAPAN
実用容量 350mL

SH86057200 ZB-MDP-35B 説明書 2110

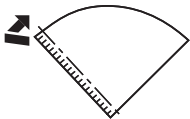
お取り扱い上の注意／ Precautions for Use



- ⚠ 本製品は、お湯を入れてコーヒードリップをするためのドリップ専用ポットです。電子レンジ、オーブン、直火、IHなどの加熱器具では使用できません。
 - ⚠ お子様に使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。
 - ⚠ This pot is a specific product for coffee making. It is not safe for use with microwaves, ovens, open flames, induction cooktops, etc.
 - ⚠ Do not allow children to use this product. Keep away from children's reach.
-
- ご使用前には洗浄をしてください。
 - 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。
 - 本製品は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
 - Wash the product before using for the first time.
 - Use a soft sponge and neutral detergent to clean this product.
 - This product is dishwasher safe. Be sure to read the instruction manual provided with your dishwasher before use.

コーヒーの淹れ方 / How to Brew Coffee

1



2



3



4



5



6



1

ペーパーフィルターのチャック部を折り曲げ、ドリッパーの内部にぴったりとセットしてください。

Fold the paper filter along the seam then set it securely in the dripper.

2

コーヒー粉を入れ、軽くゆすって平らにしたあと、サーバーに乗せてください。
* 1杯分=約12g * 粒度: 中挽き

Put in ground coffee, shake the dripper lightly to level out the grounds, then place it on the server.

* 1 cup = approx. 12g * Medium grind

3

ドリップポットに熱湯を入れます。* 推奨のお湯温度: 93°C
直火でのご使用はできません。

Pour hot water into the pot. *Water temperature: 93°C

Do not expose to direct flame.

4

お湯をコーヒー粉の中心から全体がしめる程度にゆっくり注ぎ、30秒蒸らします。

Gently pour some hot water over the centre of the ground coffee to moisten the ground.

Wait about 30 seconds for blooming.

5

残りのお湯を3回に分けて注ぎます。注ぐ際は、中心よりうず状にお湯を注いでください。また、ペーパーフィルターに直接かからないように注ぎ、お湯が落ちきるまでを、3分以内としてください。

Divide the remaining hot water into 3 pours. Pour in a slow steady circular motion over the centre of the ground coffee. Avoid pouring directly onto the paper filter.

Finish the brewing within 3 minutes.

6

ドリッパーに注いだお湯がサーバーに落ちきったら完成です。

Your coffee will be ready after all the hot water has passed through the paper filter.