

HARIO

875991 VKA-35説明書1912

V60 ドリップケトル・エアー

V60 Drip Kettle AIR

取扱説明書

Instruction Manual

細口壺AIR

使用说明书

細口壺AIR

使用説明書

드립 케틀 AIR

취급설명서

Tropfkessel AIR

Bedienungsanleitung

Cafetera de goteo manual AIR

Manual de instrucciones



製品についてのお問い合わせ先
HARIO株式会社

〒103-0006
東京都中央区日本橋富沢町9-3
フリーダイヤル:0120-39-8208
<https://www.hario.com>



Contact
HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan
<https://www.hario.jp>



HARIO

V60 Drip Kettle AIR

Bouilloire AIR

Manuel d'instructions

Bollitore a goccia AIR

Manuale di istruzioni

Coador de café AIR

Manual de instruções

Kroplownik AIR

Instrukcja obsługi

Druppelketel AIR

Gebruikershandleiding

AIR الغلاية بالتنقيط

دليل الإرشادات

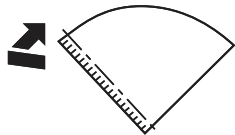


Contact
HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan
<https://www.hario.jp>



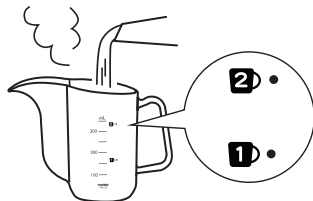
1



2



3



4



5



6



ご購入あけ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。

お取扱い上の注意

⚠ 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ケトルです。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。

- 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。

材質のご案内

本体：PCT樹脂（耐熱温度：100℃）
MADE IN JAPAN



コーヒーの淹れ方

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。

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

3 ドリップケトルに熱湯を入れます。
* **1** 1杯分＝170ml、**2** 2杯分＝340ml
* お湯の温度：93℃

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。

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。

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。

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.

Precautions for Use

- ⚠ This product is a kettle for pouring hot water to make pour-over coffee. It is not safe for use with microwaves, ovens, open flames, induction cooktops, etc.
- ⚠ Do not allow children to use this product. Do not use near children, and store out of reach of children.
- 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.

Material Guide

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



How to Brew Coffee

- 1 | Fold the paper filter along the seam then set it securely in the dripper.
- 2 | 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 | Pour hot water into the kettle.
* **1** 1 cup = 170ml, **2** 2 cups = 340 ml
*Water temperature: 93°C
- 4 | Slowly pour enough hot water to moisten the grounds from the center outward. Wait for about 30 seconds.
- 5 | Pour in the remaining water divided into three pours, making sure to do so in circular pattern from the center outward. Pour so that the hot water does not directly contact the filter, and so that your coffee will finish dripping within 3 min.
- 6 | Your coffee is ready once all the hot water has dripped into the server.

非常感谢您购买本产品。请务必阅读本说明书，确保正确使用。另外，阅读后，请慎重保管。

使用注意事项

⚠ 本产品为注入热水制作滴漏咖啡的专用手冲壶。不得用于微波炉、烤箱、明火加热、IH等加热装置。

⚠ 孩子使用时，请告知孩子使用注意事项，且不要让孩子单独使用。另外，请不要在幼儿旁边使用，不要放在幼儿的手可以够到的地方。

- 初次使用产品前请清洗干净。
- 清洗时，请使用柔软海绵和中性洗涤剂。
- 本产品可使用洗碗烘干机。使用时，请仔细阅读洗碗烘干机使用说明书。

材质标识

壶身：PCT树脂（耐热温度：100℃）
日本制造



咖啡冲泡方法

- 1 请将滤纸压边部沿虚线折叠，对准放入滤杯内部。
- 2 请放入咖啡粉，轻轻晃动滤杯使咖啡粉均匀铺平，并将滤杯放在咖啡壶上。
* 1杯=约12g
* 咖啡粉粗细：中粗
- 3 在手冲壶中注入热水。
* **1D** 1杯=170ml、**2D** 2杯=340ml
* 热水温度：93℃
- 4 向咖啡粉中心慢慢注入热水，均匀润湿咖啡粉，并闷蒸30秒。
- 5 分三次注入剩余热水。请从中心开始沿螺旋状注入热水。此外，请勿直接向滤纸注水，并确保滤水时间在3分钟以内。
- 6 注入滤杯中的热水完全滤入咖啡壶中即冲泡完成。

感謝您購買本商品。為了能正確使用本商品，請務必詳細閱讀此說明書。此外，看完說明書後，請妥善保管。

使用注意事項

⚠ 本產品是用來倒入熱水，濾泡咖啡的濾泡專用手沖壺。無法用於微波爐、烤箱、直火、IH爐等加熱器具。

⚠ 孩童使用時，請注意指導其使用，請勿讓孩童獨自使用。另外，請勿在幼童旁使用或是放置幼童觸手可及的地方。

- 請於初次使用商品前清洗一次。
- 洗滌時請用柔軟的海綿與中性清潔劑。
- 本產品能夠使用洗烘碗機。使用時，請詳閱您的洗烘碗機的使用說明書。

材質標記

本體：PCT樹脂
(耐熱溫度：100℃)

日本製



咖啡的沖泡方法

1 | 請彎折濾紙的虛線部，服貼安裝於濾杯的內部。

2 | 請倒入咖啡粉，輕輕搖晃，弄平之後，放在咖啡壺上。
* 1杯的量＝約12g
* 粒度：中研磨

3 | 將熱水倒入細口壺。
* ① 1杯的量＝170ml、② 2杯的量＝340ml
* 熱水的溫度：93℃

4 | 緩緩倒入熱水，從咖啡粉的中心濡濕整體左右，燜30秒。

5 | 分3次倒入剩餘的熱水。倒入時，請從中心以旋渦狀倒入熱水。此外，請勿直接澆淋於濾紙上，並在3分鐘內讓熱水完全滴落。

6 | 倒在濾杯的熱水完全滴落至咖啡壺即完成。

본 제품을 구매해 주셔서 진심으로 감사드립니다.
올바르게 사용하기 위해 이 취급설명서를 반드시 읽어
주십시오. 또한, 읽으신 후 잘 보관해 주십시오.

취급상의 주의

⚠ 본 제품은 뜨거운 물을 부어 커피를 내리기
위한 드립 전용 케틀입니다. 전자렌지,
오븐, 직화, IH 등의 가열기구에서는 사용할
수 없습니다.

⚠ 어린이가 사용할 때는 취급상의 주의를
지도한 후, 혼자서 사용하지 않도록 해
주십시오. 또한, 유아의 옆에서 사용하거나
유아의 손이 닿는 곳에 두는 일이 없도록
하십시오.

- 제품을 맨 처음 사용하기 전에 세정해 주십시오.
- 세척 시에는 부드러운 스펀지에 중성세제를
묻혀 사용하십시오.
- 본 제품은 식기세척건조기 사용이 가능합니다.
사용 시에는 가지고 계신 식기세척건조기의
취급설명서를 잘 읽어 주십시오.

재질 표기

본체: PCT 수지(내열온도 100℃)
일본산



커피 내리는 법

- 1 종이 필터의 척 부분을 접어서 드리퍼
내부에 맞춰 세팅하십시오.
- 2 커피 가루를 넣고 가볍게 흔들어
평평하게 한 뒤 서버에 올리십시오.
* 1잔분=약 12g
* 분쇄도: 중간굵기(medium)
- 3 드립 케틀에 뜨거운 물을 넣습니다.
* ① 1잔분=170ml, ② 2잔분=340ml
* 물 온도: 93℃
- 4 뜨거운 물을 커피 가루의 중심부터
전체를 적실 정도로 천천히 붓고 30초
기다립니다.
- 5 남은 물을 3번에 나누어 붓습니다. 부을
때는 중심부터 소용돌이 모양으로
부으십시오. 종이 필터에 직접 닿지
않도록 붓고, 3분 이내에 다 내려지도록
합니다.
- 6 드리퍼에 부은 물이 서버에 다 내려지면
완성입니다.

Gracias por comprar este producto HARIO. Asegúrese de leer este manual de instrucciones completamente con el fin de usar este producto correctamente. Después de leerlo, guárdelo en un lugar seguro para referencia futura.

Precauciones de uso

! Este es un producto para preparar café mediante el método pour-over, vertiendo agua caliente. No es apto para utilizarse con microondas, hornos, llamas abiertas, cocinas de inducción, etc.

! Se requiere supervisión adulta si un menor está usando este producto. Asegúrese de explicar todas las precauciones antes de usarla. Tenga mucho cuidado al usarlo cerca de niños. Almacénelo lejos del alcance de niños.

- Lave el producto antes de usarlo por primera vez.
- Use una esponja suave y un detergente neutro para limpiar este producto.
- Este producto es apto para el lavavajillas. Asegúrese de leer el manual de instrucciones suministrado con el lavavajillas antes del uso.

Guía de materiales

Cuerpo: resina PCT
(resistente a temperaturas de 100 °C)

HERGESTELLT IN JAPAN



Cómo preparar el café

- 1 Doble el filtro de papel por la costura y colóquelo en el gotero.
- 2 Añada el café molido, mueva ligeramente el gotero para que se nivele el café y, a continuación, colóquelo sobre el recipiente.
*1 taza = 12 g aprox.
*Molienda media
- 3 Vierta agua caliente en la jarra.
* **1** 1 taza = 170 ml, **2** 2 tazas = 340 ml
*Temperatura del agua: 93 °C
- 4 Vierta poco a poco la suficiente agua caliente como para que se moje el café molido, desde el centro hacia fuera. Espere unos 30 segundos.
- 5 Vierta el agua restante en tres tandas distintas, realizando un movimiento circular desde el centro hacia fuera. Fíjese en que el agua caliente no entre en contacto directo con el filtro, de modo que el goteo de café finalice en 3 minutos o menos.
- 6 El café estará listo una vez que toda el agua caliente se haya filtrado al recipiente.

Danke, dass Sie dieses HARIO-Produkt erworben haben. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um das Produkt korrekt zu verwenden. Bewahren Sie die Anleitung nach dem Lesen an einem sicheren Ort auf, um in Zukunft darauf zurückgreifen zu können.

Vorsichtsmaßnahmen zum Gebrauch

- ⚠ Dieses Produkt ist ein Kessel zum Gießen von heißem Wasser für die Zubereitung von aufgegossenem Kaffee. Die Verwendung mit Mikrowellen, Öfen, offenen Flammen, Induktionskochfeldern usw. ist nicht sicher.
- ⚠ Kinder dürfen dieses Produkt nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden. Erklären Sie alle Vorsichtsmaßnahmen vor der Verwendung. Seien Sie überaus vorsichtig, wenn Sie dieses Produkt in der Nähe von Kindern verwenden. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Reinigen Sie das Produkt, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden.
- Verwenden Sie zum Reinigen einen weichen Schwamm und mildes Reinigungsmittel.
- Dieses Produkt ist spülmaschinenfest. Lesen Sie die Bedienungsanleitung Ihrer Spülmaschine vor der Verwendung aufmerksam durch.

Material-Übersicht

Gehäuse: PCT-Harz
(Hitzebeständigkeitstemperatur 100°C)
HERGESTELLT IN JAPAN



Wie man Kaffee macht

- 1 Falten Sie den Papierfilter entlang der Falz und setzen Sie ihn dann fest in den Tropfer ein.
- 2 Geben Sie gemahlene Kaffee hinein, schütteln Sie den Tropfer leicht, um das Kaffeepulver zu ebnen und stellen Sie ihn dann auf die Kanne.
*1 Tasse = ca. 12g
*Mittlerer Mahlgrad
- 3 Gießen Sie heißes Wasser in den Kessel.
* 1 Tasse = 170ml, 2 Tassen = 340 ml
*Wassertemperatur: 93°C
- 4 Genügend heißes Wasser langsam eingießen, um das Kaffeepulver von der Mitte nach außen zu befeuchten. 30 Sekunden warten.
- 5 Teilen Sie das restliche Wasser in drei Güsse auf und achten Sie darauf, dass diese von der Mitte aus kreisförmig erfolgen. Gießen Sie so, dass das heiße Wasser nicht direkt mit dem Filter in Berührung kommt und dass Ihr Kaffee innerhalb von 3 Minuten aufhört zu tropfen.
- 6 Ihr Kaffee ist fertig, sobald das gesamte heiße Wasser in die Kanne getropft ist.

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit HARIO. Merci de lire ce manuel d'instructions attentivement afin d'utiliser le produit correctement. Après l'avoir lu, le garder dans un endroit sûr pour pouvoir s'y référer plus tard.

Précautions d'utilisation

⚠ Ce produit est une bouilloire servant à verser de l'eau chaude pour préparer du café filtre à la main. Il ne convient pas à une utilisation avec un four à micro-ondes, un four, une flamme nue, une plaque de cuisson à induction, etc.

⚠ La supervision d'un adulte est requise si un enfant utilise le produit. S'assurer d'expliquer toutes les précautions d'utilisation. Faire très attention lors de l'utilisation du produit à proximité d'enfants. Ranger hors de portée des enfants.

- Laver le produit avant de l'utiliser pour la première fois.
- Utiliser une éponge douce et un détergent neutre pour nettoyer ce produit.
- Ce produit peut passer au lave-vaisselle. S'assurer de lire le manuel d'instructions fourni avec le lave-vaisselle avant de l'utiliser.

Guía de materiales

Corps : résine PCT
(température de résistance
à la chaleur de 100 °C)
FABRIQUÉ AU JAPON



Comment faire infuser du café

- 1 | Plier le filtre papier en suivant la couture, puis l'installer fermement dans le porte-filtre.
- 2 | Mettre du café moulu, remuer légèrement le porte-filtre pour égaliser le niveau du café moulu, puis placer le porte-filtre sur le récipient.
*1 tasse = environ 12 g
*Mouture moyenne
- 3 | Verser de l'eau chaude dans la bouilloire.
* **1** 1 tasse = 170 ml, **2** 2 tasses = 340 ml
*Température de l'eau : 93 °C
- 4 | Verser lentement suffisamment d'eau chaude du centre vers l'extérieur pour humidifier le café moulu. Attendre environ 30 secondes.
- 5 | Verser l'eau restante en trois fois, en s'assurant d'effectuer un mouvement circulaire du centre vers l'extérieur. Verser de manière à ce que l'eau chaude n'entre pas directement en contact avec le filtre et que le café finisse de s'écouler en 3 minutes.
- 6 | Le café est prêt une fois que l'eau chaude s'est entièrement écoulée dans le récipient.

Grazie per avere acquistato questo prodotto HARIO. Per un utilizzo corretto del prodotto, leggere attentamente il presente manuale di istruzioni. Dopo avere letto il manuale, conservarlo in un luogo sicuro per future consultazioni.

Precauzioni per l'uso

⚠ Questo prodotto è un bollitore da utilizzare per versare l'acqua calda per preparare il caffè filtrato. Non è utilizzabile in microonde, in forno, con fiamme libere, su piani cottura a induzione, ecc.

⚠ Non permettere ai bambini di usare questo prodotto. Non usare il prodotto nelle vicinanze di bambini e conservarlo fuori dalla portata degli stessi.

- Lavare il prodotto prima di utilizzarlo per la prima volta.
- Usare una spugna morbida e un detersivo neutro per pulire il prodotto.
- Questo prodotto è adatto all'uso in lavastoviglie. Prima dell'uso, leggere attentamente il manuale di istruzioni fornito in dotazione con la lavastoviglie.

Guide des matériaux

Corpo: Resina PCT
(resistente ad alte temperature 100°C)

PRODOTTO IN GIAPPONE



Come preparare il caffè

- 1 Piegare il filtro di carta lungo la cucitura, quindi installarlo correttamente nel gocciolatoio.
- 2 Inserire il caffè macinato, agitare leggermente il gocciolatoio per livellare il macinato, quindi posizionarlo sulla caraffa.
*1 tazza = circa 12g
*Macinatura media
- 3 Versare l'acqua calda nel bollitore.
* **1** 1 tazza = 170ml , **2** 2 tazze = 340 ml
*Temperatura dell'acqua: 93°C
- 4 Versare lentamente una quantità di acqua calda sufficiente a inumidire il macinato dal centro verso l'esterno. Attendere circa 30 secondi.
- 5 Dividere l'acqua rimanente in tre parti e versarne una parte alla volta, assicurandosi di farlo in modo circolare dal centro verso l'esterno. Versare l'acqua calda in modo che questa non entri in contatto diretto con il filtro e in modo che il caffè finisca di gocciolare entro 3 minuti.
- 6 Il caffè è pronto quando tutta l'acqua calda è gocciolata nella caraffa.

Obrigado por comprar este produto HARIO. Certifique-se de ler este manual de instruções para utilizar o produto de maneira correta. Após ler este manual, guarde-o em um local adequado para referência futura.

Precauções de uso

! Este produto é um coador para preparar café com água quente. Não é seguro para uso em microondas, fornos, chamas, cooktops de indução, etc.

! É necessária a supervisão de um adulto caso crianças utilizem o produto. Explique todas as precauções antes do uso. Tenha muito cuidado ao utilizar o produto perto de crianças, e armazene fora do alcance delas.

- Lave o produto antes de usá-lo pela primeira vez.
- Use esponja macia e detergente neutro para lavar este produto.
- Este produto pode ser utilizado na máquina de lavar louças. Leia o manual de instruções fornecido com a máquina de lavar louças antes de usar.

Guia ai materiali

Estrutura: Resina PCT
(resistência ao calor até
temperaturas de 100 °C)
FEITO NO JAPÃO



Como preparar o café

- 1 | Dobre o filtro de papel ao longo da costura e coloque-o no coador.
- 2 | Coloque o café moído, agite o coador levemente para nivelar os grãos e coloque-o no servidor.
* 1 xícara = aprox. 12 g
* Moagem média
- 3 | Despeje água quente no coador.
* **1** 1 xícara = 170 ml, **2** 2 xícaras = 340 ml
* Temperatura da água: 93 °C
- 4 | Despeje lentamente água quente suficiente para umedecer os grãos do centro para fora. Aguarde cerca de 30 segundos.
- 5 | Despeje a água restante dividida em três etapas, certificando-se de fazer isso em um movimento circular do centro para fora. Despeje de maneira que a água quente não entre em contato diretamente com o filtro, e para que o café termine de pingar dentro de 3 minutos.
- 6 | O café estará pronto assim que toda a água quente pingar no servidor.

Dziękujemy za zakup niniejszego produktu firmy HARIO. W celu prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Po przeczytaniu należy ją odłożyć w bezpieczne miejsce z myślą o przyszłym wykorzystaniu.

Srodki ostrożności dotyczące stosowania

! Ten produkt to czajnik do nalewania gorącej wody w procesie parzenia kawy. Nie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, piekarnikach, na otwartych płomieniach, płytach indukcyjnych itp.

! Nie zezwalać dzieciom na korzystanie z tego produktu. Nie używać w pobliżu dzieci. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Umyć produkt przed pierwszym użyciem.
- Do czyszczenia tego produktu należy używać miękkiej gąbki i neutralnego detergentu.
- Ten produkt można myć w zmywarce. Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją obsługi dołączonej do zmywarki.

Guia de materiais

Korpus: Żywica PCT
(temperatura oporu cieplnego 100°C)
WYPRODUKOWANO W JAPONII



Parzenie kawy

- 1 | Złóż filtr papierowy wzdłuż szwu, a następnie umieść go bezpiecznie w kroplowniku.
- 2 | Wsyp zmieloną kawę, lekko wstrząśnij kroplownikiem w celu wyrównania ziaren, a następnie umieść kroplownik na dzbanku.
*1 filiżanka = ok. 12 g
*Średnie zmielenie
- 3 | Wlej gorącą wodę do czajnika.
* **1** 1 filiżanka = 170 ml, **2** 2 filiżanki = 340 ml
*Temperatura wody: 93°C
- 4 | Powoli wlej tyle gorącej wody, aby zwilżyć ziarna — od środka na zewnątrz. Poczekać około 30 sekund.
- 5 | Wlej pozostałą wodę na trzy razy, wykonując okrągłe ruchy od środka na zewnątrz. Wlewaj tak, aby gorąca woda nie miała bezpośredniego kontaktu z filtrem i aby kawa spłynęła w ciągu 3 minut.
- 6 | Twoja kawa jest gotowa, gdy tylko cała ciepła woda opadnie do dzbanka.

Hartelijk dank voor uw aankoop van dit product van HARIO. Lees deze gebruikershandleiding grondig om dit product correct te gebruiken. Bewaar hem na het lezen op een veilige plaats om hem later te raadplegen.

Voorzorgsmaatregelen bij gebruik

! Dit product is een ketel voor het gieten van warm water om druppelkoffie te maken. Het is niet veilig om het samen te gebruiken met magnetrons, ovens, open vlammen, inductiekookplaten enz.

! Laat kinderen dit product niet gebruiken. Gebruik dit niet in de buurt van kinderen en bewaar buiten het bereik van kinderen.

- Was het product voordat u het voor het eerst gebruikt.
- Gebruik een zachte spons en neutraal reinigingsmiddel om dit product schoon te maken.
- Dit product is vaatwasmachinebestendig. Lees de gebruikershandleiding van uw vaatwasmachine voordat u deze gebruikt.

Materiaalgids

Behuizing: PCT-kunsthars
(warmtebestendig tot een
temperatuur van 100°C)
VERVAARDIGD IN JAPAN



Koffie zetten

- 1 | Vouw het papierfilter langs de naad en plaats het stevig in de druppelaar.
- 2 | Doe er gemalen koffie in, schud de druppelaar licht zodat de koffie vlak ligt. Plaats hem vervolgens op de schenker.
*1 kop = ca. 12 g
*Middelmatig gemalen
- 3 | Giet warm water in de ketel.
* **1** 1 kop = 170 ml, **2** 2 koppen = 340 ml
*Watertemperatuur: 93 °C
- 4 | Giet langzaam voldoende warm water om de koffie vanaf het midden naar buiten te bevochtigen. Wacht 30 seconden.
- 5 | Giet het resterende water in drie giet sessies en doe dit vanaf het midden naar buiten in een cirkelpatroon. Giet zodanig dat het warme water niet rechtstreeks in contact komt met het filter en zodanig dat het druppelen van de koffie binnen de 3 minuten klaar is.
- 6 | De koffie is klaar zodra al het warme water in de schenker is gedruppeld.

طريقة تحضير القهوة

قم بطي فلتر الورقة على امتداد الدرز ثم قم بتثبيتته بإحكام في القطارة

ضع البن المطحون، وقم برج القطارة برفق حتى تتساوى مستويات البن، ثم ضعه في إثناء التقديم

1 كوب = 12 جرامًا تقريبًا
* طحن متوسط

صب ماء ساخنًا في الغلاية.

* 1 كوب = 170 ملل، 2 كوب = 340 ملل
*درجة حرارة الماء: 93°م

صب ببطء ما يكفي من الماء الساخن لترطيب البن المطحون من الوسط إلى الخارج. انتظر 30 ثانية

صب الماء المتبقي ثلاث مرات منفصلة، مع مراعاة القيام بذلك بنمط دائري من الوسط إلى الخارج. واحرص على عدم ملازمة الماء الساخن للفلتر مباشرةً، وبذلك ستوقف قهوتك عن التقطير في غضون 3 دقائق

قهوتك جاهزة بمجرد تقطير كل الماء الساخن في إناء التقديم

شكراً لك على شراء هذا المنتج من هاريو. الرجاء قراءة دليل الإرشادات هذا بعناية حتى تستخدم هذا المنتج بشكل سليم. بعد قراءة الدليل، احفظه في مكان آمن ليكون لك مرجعاً في المستقبل

إجراءات احتياطية للاستخدام

⚠ هذا المنتج هو عبارة عن غلاية تستخدم لصب الماء الساخن لصنع القهوة عن طريق سكب الماء الساخن على البن. ليس من الآمن استخدامها مع الأفران وأفران الميكروويف والألحفة المكشوفة والمواقد الحثية وغيرها

⚠ لا تسمح للأطفال باستخدام هذا المنتج. لا تستخدمه بالقرب من الأطفال، وقم بتخزينه بعيداً عن متناول الأطفال

● اغسل المنتج قبل استخدامه لأول مرة

● استخدم إسفنجة ناعمة وسائل تنظيف معتدل لتنظيف هذا المنتج

● هذا المنتج آمن للغسل في غسالة الأطباق. احرص على قراءة دليل الإرشادات المزود مع غسالة الأطباق الخاصة بك قبل الاستخدام

دليل المواد

الجسم: راتنج بولي سيكلوهكسيلينديميثيلين تيرفتالات
(مقاوم للحرارة حتى 100°م)

صنع في اليابان

