

# cerapotta

## ceramic coffee filter の使い方とメンテナンス

Made in  
Japan

使い方		
特殊な素材だから、使うのが難しいのでは？ 心配ありません！ ビギナーからベテランまで、手軽に使えることも cerapotta の特徴の一つです。		
準備	コーヒー豆を入れる前にフィルターを熱湯で湯通しし、そのお湯でカップを温めます。 * 使用を重ねると、コーヒー油分の固着で目詰まりを起こす場合があります。使用前後に湯通ししていただく目詰まり防止に効果的です。	
	豆の量	1~2杯 約20~30g (下から1~2目盛り)
		3~4杯 約40~50g (下から3~4目盛り)
	豆の挽き方	<b>おすすめ</b> 中粗挽き バランスの取れた味わいを抽出できます。 目詰まりしにくいいため、お手入れもしやすく、よりコーヒーらしい香りを楽しむことができます。
		粗挽き クリアな味わいを抽出できます。
		* 中挽きより細かい豆は、目詰まりしやすいため使用しないでください。
お湯の温度	90~95℃程度。(抽出スピードが速いので、少し高め温度がおすすめです。)	
目盛り	豆の量の目安です。一番下の目盛りが約20gで、上に行くに従って約10gずつ増えていきます。	
おいしい淹れ方 例 2杯分 (豆約30g/お湯約360ml)	最初に豆全体が濡れるほどのお湯を注ぎ、30秒程度蒸らします。	
	ライト	お湯をゆっくり、円を描くように回しながら、フィルターの縁の高さまでお湯を注ぎ続け、1回で淹れ切ります。 一度にお湯を注ぐことで圧力がかかるため、抽出が速くなり、軽く、さっぱりとした味わいになります。
	ディープ	お湯を円を描くように回しながら、下から4目盛りの高さまでお湯を注ぐことを、5回繰り返します。 数回に分けてお湯を注ぐことで、ゆっくりと抽出でき、深く、しっかりとした味わいになります。

メンテナンス		
基本的なお手入れは水洗いだけでOK。飲み物の風味への影響が少ない素材が、イージーメンテナンスを実現させます。 洗剤をつけて洗浄しないようにしましょう。多孔質素材の奥に洗剤成分や香料が入り込み、抽出する飲み物の味わいを損ねる可能性があります。		
<b>!</b> ドリップスピードが遅くなってきたり、酸味を強く感じ出したら、フィルターが目詰まりによって抽出力が弱まっている「お手入れ」が必要なサインです。		
ドリップスピードが遅くなった時の お手入れ	煮沸によるお手入れ	鍋にフィルター全体が浸かるほどの水を張り、約10分程度煮沸してください。 煮沸をする時は、フィルターの口を上向きにしてください。 * 下向きの場合、鍋底で発生した泡でフィルターが浮くため、煮沸が十分にできない恐れがあります。
	電子レンジを使ったお手入れ	耐熱性の器にフィルター全体が浸かるほどの水を張り、電子レンジで加熱してください。 (目安500W/5分、1000W/2分30秒)
	お手入れの際に重曹を入れていただくとより効果的です。(重曹の目安:水1リットルに大きじ2杯程度) お手入れ後はやけどに注意して取り出し、フィルターを湯通しして、自然乾燥させてください。 * 流水などで急速に冷ますと割れる恐れがあります。直火でのお手入れはできません。	

ceramic coffee filter セラミックコーヒーフィルター ¥6,300+税 (¥6,930 税込)

	Size (Approx.)	Weight (Approx.)	Material	Package size (Approx.)	Package weight (Approx.)	Ref.no.	Jan	Lot
フィルター	Φ100 × H110mm	115g	磁器	W115 × D115 × H155mm	290g	DP-010	4562125980347	1
スタンド	Φ100 × H5mm	60g						

Made in Japan PAT. P



hconcept

Tel. +81-(0)3-3862-6011  
www.h-concept.jp info@h-concept.jp

発売元 アッシュコンセプト  
Tel. 03-3862-6011

\* 製品仕様、製品色は予告なく変更することがありますのでご了承ください。  
\* 色調は実物と異なることがあります。