

HARIO



ポタ
Cats Dripper

ウォータードリッパー・ポタN

出来上り容量/600mL(5杯用)

83134301
PTN-5BZ説明書2301

HOW TO USE



熱湯用



直火不可



注意

●直火にかけられません

取扱説明書

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。

製品についてのお問い合わせ先

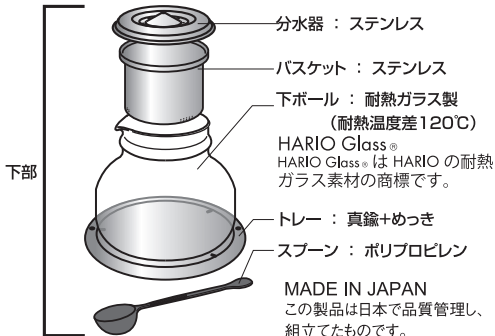
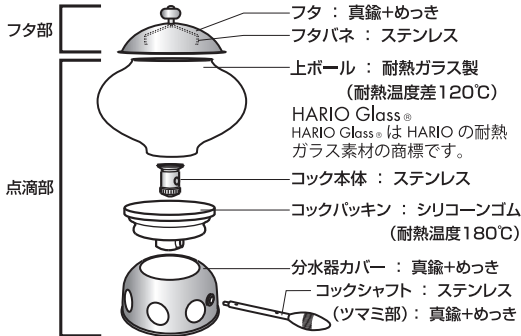
HARIO株式会社

〒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>

部品名称と材質のご案内



- ⚠ 直火にかけられません。
- ⚠ ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取扱ください。
- ⚠ 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。



直火

ヒビ、カケ

たたく

- ご使用前には洗浄をしてください。
- ケガ防止の為、お取り扱い前にはヒビや欠けが無いかご確認ください。
- ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
- ガラス器の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり、強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
- 破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
- 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。
- お飲物を入れて凍らせないでください。また、冷蔵庫に入れる場合は、さましてから入れてください。
- 熱いお飲物を入れる際は倒れると危険ですので流し台などでお取扱ください。また、持ち運びの際は、さましてからガラス本体をお持ちください。

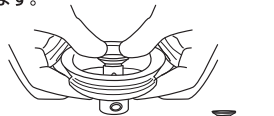
- ⚠ 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。
- ⚠ やわらかいスポンジでも、右図のようにクレンザーやガラスに傷のつく研磨材、または研磨粒子がついているスポンジなどは使用しないでください。思わぬときに破損する原因となります。



- 本製品はガラスとシリコン、ステンレス製の部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。
- ガラスの汚れのひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。その際「家庭用漂白剤」の取扱注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いしてください。
- ガラスの内面を洗う際、十分ご注意ください。内側から力を入れてタオルを絞る様にヒネリ洗いをしますと、破損し思わぬケガをする危険があります。

⚠ 分解・組立の際は必ず手袋をはめ、安全にご注意ください。
 嵌合部分に少量の水をつけてすべりを良くすると、作業しやすくなります。

① コックパッキンにコック本体をセットします。



※コック本体の大きな横穴とコックパッキンの横穴の向きが合うようにセットします。



② 分水器カバーにコックパッキンをセットします。

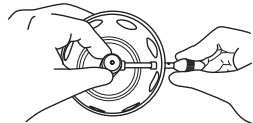


③ 上ボールに分水器カバー・コックパッキンをセットします。

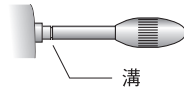


※両人差し指でパッキンの前側のフチをつかみ、親指でパッキンの角を上から押さえながらガラスに押し込んでください。パッキンがめくれないように注意してください。

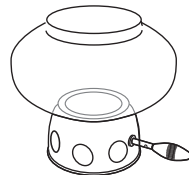
④ コックシャフトを時計回りにまわし、奥まで差し込みます。



※パッキンをつまみながら、差し込むと入れやすくなります。コックシャフトの溝が外側に出ている場合は、まだ奥まで差し込めていません。再度シャフトをまわしてください。

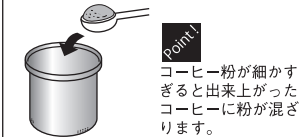


組み立て終了



1. コーヒー粉をバスケットへ入れる

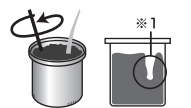
バスケットに中挽きのコーヒー粉(5人分/50g)を入れます。バスケットの穴から微粉が落ちますので下ボールから取り外してシンクの中などで行ってください。



Point!
コーヒー粉が細かすぎると出来上がったコーヒーに粉が混ざります。

2. コーヒー粉を湿らせる

コーヒーの粉全体が湿る程度の水を入れ、全体をかきまぜます。このとき粉がふんわりしたままだと水を点滴した際に空気を含んでいた所が陥没(※1)し、抽出に片寄りがあります。スプーンで軽く押すなどして平らにならしてください。



Point!
コーヒー粉を十分に湿らせ、よくかきまぜないと、薄いコーヒーになります。

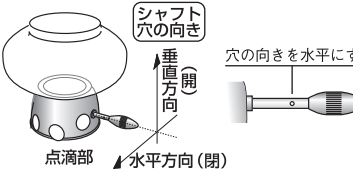
3. バスケット・分水器をのせる

下ボールにバスケットをのせ、その上に分水器をのせます。



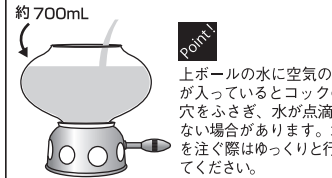
4. 点滴部を組立て、コックが閉じた状態にする

点滴部の組立ては裏項「組立の仕方」を参照してください。シャフトの穴を水平方向に向けてコックが閉じた状態にします。



5. 上ボールに水を入れる

点滴部を分水器の上にセットし、上ボールに水を2/3(約700mL)まで静かに注ぎます。



Point!
上ボールの水に空気の泡が入っているとコックの穴をふさぎ、水が点滴しない場合があります。水を注ぐ際はゆっくりと行ってください。

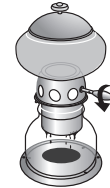
6. フタをしてコックをひらく

コックシャフトを反時計回りに少しずつまわし、水の滴下速度が1秒間に2~3滴落ちる程度にコックを開きます。

! コックシャフトを反時計回りにまわしすぎると、シャフトがコック本体から外れ、滴下調整ができなくなります。その際はコックシャフトを時計回りに最後までまわし、再度ゆっくり反時計回りにまわしてください。

Point! 室温や水温が点滴速度に関係します。水温と室温が同じくらい(20℃前後)の場合、点滴速度は比較的遅くなります。冷水(8℃前後)の場合は点滴スピードは早くなります。また、滴下速度は上ボールの水圧の影響で時間とともに遅くなります。最初は少し早めに落ちる程度に調節してください。

! 途中で滴下が止まったら・・・
滴下が途中でストップしてしまった場合は、コックを少し開いて滴下を再開させます。次回以降は、最初の滴下速度をもう少し早めに調節してみてください。



ゆっくり
反時計回りに
まわす

7. 約2～3時間後に水たてコーヒーができてあがりします。

点滴が終わったら点滴部とバスケットを外し、下ボールにできあがったコーヒーを混ぜ、濃さを均等にしてからグラスに注ぎます。残ったコーヒーはそのまま冷蔵庫で保存することができます。水たてコーヒーは脂肪分が少なく、酸化等の変質が起きにくいいため、時間がたっても濁りにくく、3日程度の保存ができます（要冷蔵）。

● お好みによって以下の調節方法をお試しください ●

濃いコーヒーがお好み

コーヒー粉	水の量	滴下時間
多め	少なめ	遅め

薄いコーヒーがお好み

コーヒー粉	水の量	滴下時間
少なめ	多め	早め



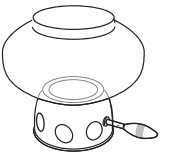
⚠ できあがったコーヒーが極端に薄い場合は、コーヒー粉を湿らせる作業が不十分だった可能性があります。ご使用方法2.の際に粉がペースト状になるように十分にかきまぜてください。

点滴部の「分解」の仕方

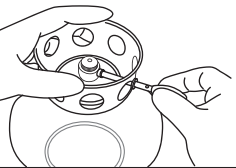


分解・組立の際は必ず手袋をはめ、安全にご注意ください。
嵌合部分に少量の水をつけてすべりを良くすると、作業しやすくなります。

点滴部分



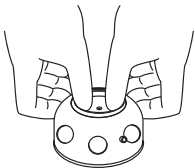
① コックシャフトを反時計回りにまわし、ネジがゆるんだら引き抜きます。



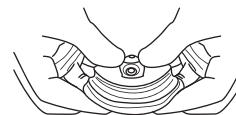
② 上ボールを取り外します。ガラスが割れないようにご注意ください。



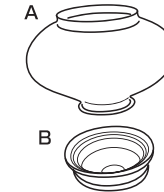
③ 分水器カバーとコックパッキンを取り外します。



④ コック本体の先端を親指で押しながらコックパッキンから取り外します。



⑤ 分解終了



A:上ボール
B:コックパッキン
C:分水器カバー
D:コックシャフト
E:コック本体