

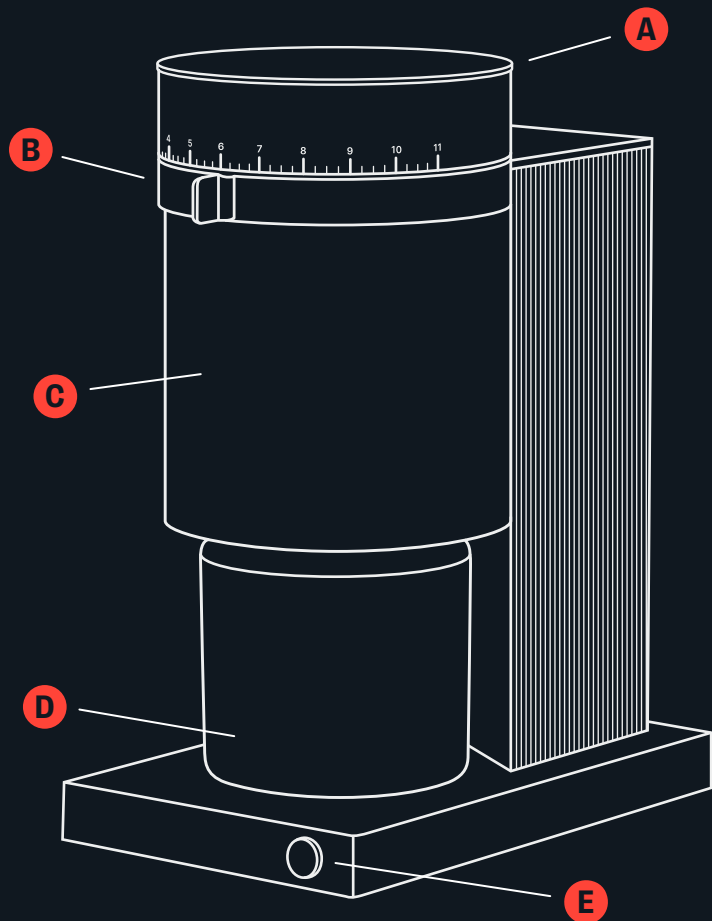
FELLOW®

MEET OPUS™

ご利用ガイド



各部の名称と説明



A コーヒー豆投入口

豆の鮮度を最大限に引き出す適正サイズ。計量秤がない? 蓋を裏返すと20gと40gの計量用仕切りがあり、蓋の上まで豆を入れると100gになります。

B 挽き目調整リング

リングを回して、極細挽き(1)から粗挽き(11)を選びます。全部で41段階の設定があります。

C 40mmステンレス製 コニカルバリ

独自の切削形状と挽き目調整機能を持ち、6つのコアによる精密な挽き加減で、エスプレッソやドリップコーヒーを楽しめます。

D 磁石付きキャッチ

粉の出口の下にぴったりはまり、しっかりキャッチ。

E 停止機能付き電源ボ タン

短く一度押すと30秒間、短く二回押すと60秒間、短く三回押すと90秒間グラインドします。また長押しすると2分間挽くことができます。時間になると、OPUSは自動的に停止します。

コーヒーミルは使い勝手が第一

「両立は無理」だと思いますか? Opusがあれば、両立どころか41段階の使い分けが可能です! お好みのコーヒー豆を、微細なエスプレッソ用から滑らかな水出しコーヒー用まで、自由自在に挽くことができます。使い勝手がよく、清掃が楽で、見た目にも優れたデザインです。Opusがあれば...



1杯分から12杯分まで、コーヒー豆を正確に挽けます。



帯電防止技術と磁石付きキャッチで、粉の散らかりを少なくします。



動作は早くて静か。低騒音設計で、もっと美味しいコーヒーを。

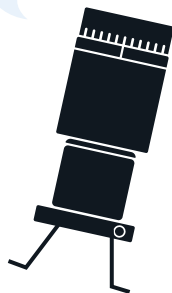


豆の挽き残しを抑えた設計。

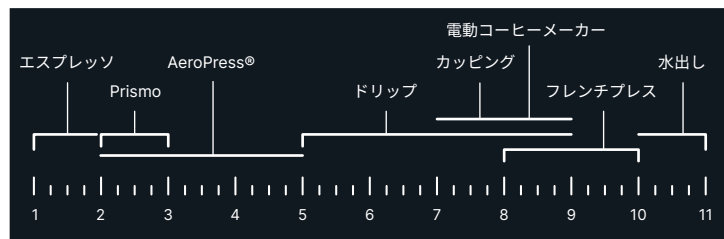


清掃や校正はとっても簡単。特殊な工具は必要ありません。

「うちのコーヒーミルはワンパターンで、、、」とは言わせません!



挽き目設定



深煎りの豆には、推奨範囲内で少し粗めの設定にすることを推奨します。

推奨量

コーヒー豆の目安

- 18g → エスプレッソ
- 20g → Fellow Prismo AeroPress® アタッチメント
- 25g → AeroPress®
- 20g → ドリップ1杯分
- 40g → ドリップ2杯分
- 60g → フレンチプレス3杯分
- 80g → 水出し
- 100g → ドリップ12杯分

[コーヒー豆：水]の比率

- 1:2 → エスプレッソ
- 1:2.5 → Fellow Prismo AeroPress® アタッチメント
- 1:8 → 水出し
- 1:14 → フレンチプレス
- 1:15 → AeroPress®
- 1:16 → ドリップ

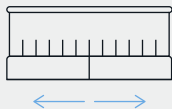
豆の挽き方



エスプレッソ

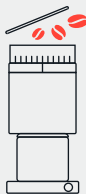
①

クリック!



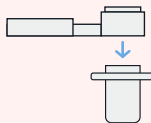
リングを回し、挽き加減を選択。
カチッと音がします。

②



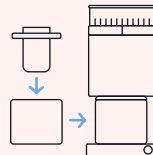
コーヒー豆投入口の蓋を開けて豆
を投入。蓋を閉めます。

③



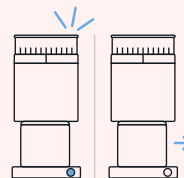
磁石付きキャッチは、
54mmと58mmのどちら
のポルタフィルター計
量カップにも対応して
います。

④



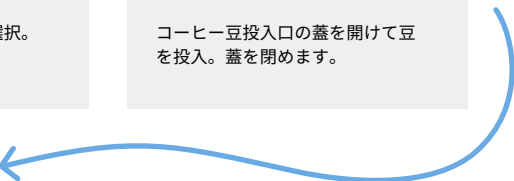
ポルタフィルター抽出
カップを磁石付きキャ
ッチにはめ込み、粉の
出口の下にスライド
させる。

⑤

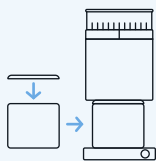


電源ボタンを1回(も
しくは2,3回)押しま
す。OPUSが自動停止し
たら、磁石付きキャッ
チを外します。

ドリップコーヒー

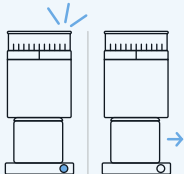


③



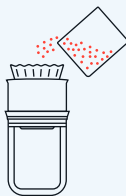
磁石付きキャッチの蓋
を被せ、キャッチを粉
の出口の下にスライド
させる。

④



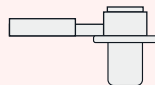
電源ボタンを1回(も
しくは2,3回)押しま
す。OPUSが自動停止し
たら、磁石付きキャッ
チを外します。

⑤



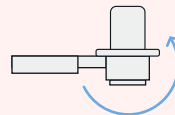
粉をお気に入りの
ドリッパーに入れて、
ドリップ開始!

⑥



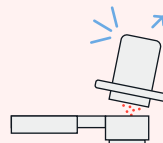
ポルタフィルターをポ
ルタフィルター抽出カ
ップの上をしっかりセッ
トする。

⑦



裏返す。
ポルタフィルターを
真っ直ぐにする。

⑧



キャッチを叩いてから
外す。粉を詰めて抽出!

ヒントと コツ

清掃と校正は
慎重に

次のサイトを参照し、正しくOpusを取り扱ってください。
[Fellowproducts.com/pages/gear-guides](https://fellowproducts.com/pages/gear-guides)

- ① Opusの中に豆を保存しないでください。豆は挽く直前に投入口に入れます。コーヒー豆が新鮮なほど、香りが引き立ちます。
- ② インナーリングを使用して、エスプレッソの挽き目に調整することができます。ギアガイドで、各手順をご確認ください。
[Fellowproducts.com/pages/gear-guide-opus](https://fellowproducts.com/pages/gear-guide-opus)
- ③ 味が酸っぱく感じられる場合は、粒子を数目盛り分細かくしてみてください。苦く感じられる場合は、挽き加減を粗めにします。
- ④ さらに情報を得るには、次のサイトをご覧ください。
[Fellowproducts.com/pages/gear-guides](https://fellowproducts.com/pages/gear-guides) レシピ、新たなドリップ方法やヒントをコーヒーのエキスパートチームから入手できます。
- ⑤ 挽く時間を設定しましょう。電源ボタンだけで、挽く時間の長さを調整できます。
 - ・ 短く1回押すと、30秒間
 - ・ 短く2回押すと、60秒間
 - ・ 短く3回押すと、90秒間
 - ・ 1秒長押しすると、2分間タイマーが切れる前にOpusを停止する場合は、動作中に電源ボタンを1回押します。そうしない場合でも、時間になると停止します。