

# varía®

BREW DIFFERENT



Variaをご利用  
頂く前に

製品をご利用になる前に、  
こちらのご案内を  
よくお読み下さい

# Welcome to the Varia Brewing Family!



**Varia Brewing**のスタッフ一同、私たちの製品でコーヒーの世界を探求していただけることに感謝いたします。

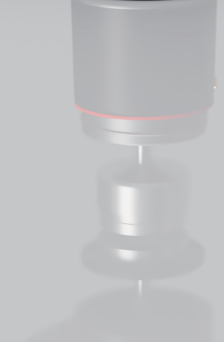
---

私たちは、より良いコーヒー抽出と体験を楽しんでいただくために、常にデザインの改善に努めています。お客様が私たちの製品を選んでくださったことを光栄に思うと同時に、たくさんのコーヒーを楽しんでくださることを願っています。

---

Ramsey Gyde - Founder & Designer

PRO



# 内容品一覧

同梱されているシール、ディスク

VARIA PRESS

1 x 60mm (0.3mm 孔径) ステンレススチールディスク

VARIA MOKA

1 x 48mm (0.4mm 孔径)モカファンネルステンレススチールディスク + シール

1 x 50.6mm (0.6mm 孔径)モカバスケットステンレススチールディスク + シール



## SPARES AND FILTERS

1 x 取り替え用シール一式

50 x V-02 ペーパーフィルター (53GSM)

50 x 60mm ペーパーフィルターディスク (53GSM)





## Filter



---

### 3 cup

お湯 (95°C-97°C): 333ml / 333g  
コーヒー豆: 20g  
挽き目: 中挽き / ペーパーフィルター用  
時間: 2:30 - 3 mins

### 6 cup

お湯(95°C-97°C): 500ml / 500g  
コーヒー豆: 30g  
挽き目: 中挽き / ペーパーフィルター用  
抽出時間: 3:30 - 4 mins

・ レシピの時間通りに抽出できない場合には、挽き目を調節してください。  
(落ちるのが早ければ細かく、遅ければ粗く設定するようにしてください。)

・ ジャグの容量は約500mlです。

# Brew Guide

- 1 ジャグにベースキャップをしっかりと締めて付け、フィルターコーンをジャグ上部に取り付けます。
- 2 ペーパーフィルターをコーンの上に置き、300ml以上のお湯でリンスします。リンスしたお湯は捨ててください。この際、ペーパーが平行にコーンについていることを確認してください。リンスは、ジャグを温める効果もあります。
- 3 挽き豆をペーパーフィルター上に投入し、タイマーをスタート。全体にお湯が行き渡るように注ぎます。コーヒーの良い香りがするはずです。
- 4 小さな円を描くように、ゆっくりと注ぎます。注ぐお湯が無くなるまで出来るだけ水位を維持したまま注ぎ続けます。注ぎ過ぎにはご注意ください。
- 5 コーヒーが滴り終わったら完成です。コーンを外し、代わりに蓋を取り付けましょう。

## Tips:

- ・お湯の温度を出来るだけキープすると、均一な抽出が出来ます。
- ・抽出終了後は少し待ちましょう。すぐにコーンを外すと、コーヒーが滴る可能性があります。抽出後は、ジャグのハンドルをしっかりと握り、倒さないようにお気をつけください。

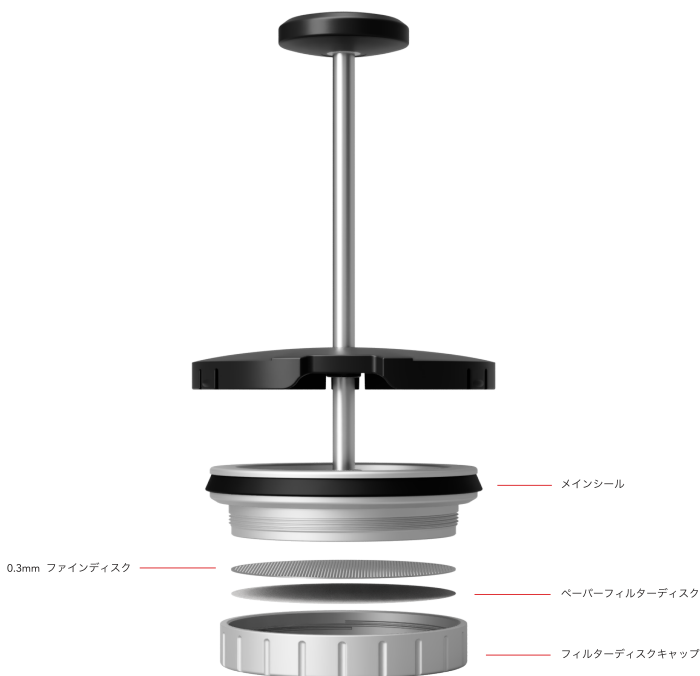
## 注意事項:

- ・抽出する際には、お湯の入れ過ぎにご注意ください。ペーパーによっては、コーンより大きいことがあります。お湯の量はコーンの縁を超えないようにしてください。

本商品には、フィルターペーパーが50枚付いています。  
追加でオンライン([www.variabrewing.com](http://www.variabrewing.com))にて購入可能です。  
また、市販のV-02のペーパーフィルターもご利用頂けます。



## Varia Press:



Varia Pressを組み立てる際には、以下の手順に従ってください。

- 1 ステンレスフィルターのみの場合：フィルターディスクキャップを外し、そこに0.3mm ファインディスクを置き、フィルターディスクキャップをしっかりと装着します。
- 2 ペーパーフィルター付きの場合：フィルターディスクキャップを外し、まずペーパーフィルターディスクをフィルターディスクキャップ内に起きます。次に0.3mmファインディスクをその上に置きフィルターディスクキャップをしっかりとメインシール側に装着します。(上の図の順番です。)

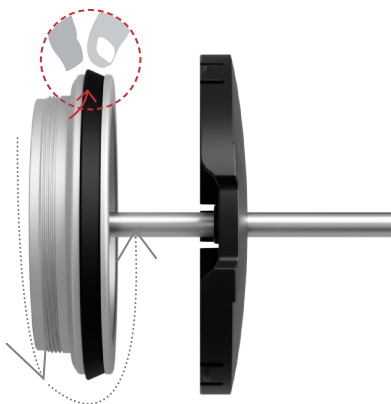
## Varia Press Main Seal:

シールの縁が  
フィルタプレートに  
はまっているのを  
ご確認ください。



Varia Press メインシール

ブランジャーを  
回転させながら  
シールをつまみ、  
所定の位置に  
しっかりと  
入れてください





## French Press



---

3 cup

お湯 (93°C- 97°C): 250ml / 250g  
コーヒー豆: 15g  
挽き目: 中粗挽き、粗挽き  
抽出時間: 2 - 3mins

6 cup

お湯 (93°C- 97°C): 430ml / 430g  
コーヒー豆: 26g  
挽き目: 中粗挽き、粗挽き  
抽出時間: 2 - 3mins

・ ジャグの容量は約500mlです。

# Brew Guide

- 1 ジャグにベースキャップをしっかりと締めて取り付けます。
- 2 Varia Pressにフィルターディスク、またはペーパーフィルターとフィルターディスクを取り付けます。
- 3 お好きな量のコーヒー豆をジャグに入れます。
- 4 必要なお湯の半分を慎重に加え、コーヒー粉全体にお湯が行き渡っていることを確認して、タイマーをスタートさせます。
- 5 残りのお湯を、コーヒー粉の中心から小さな円を描くように一定のスピードで全て注ぎます。（お湯を入れすぎないように注意してください）その後Varia Press プランジャーを挿入します。
- 6 抽出量に応じた抽出時間に達したら、プランジャーをゆっくり下まで押して、出来上がったコーヒーをすぐにカップに注ぎます。

## Tip:

- ・お掃除の際には、ベースキャップを外す前に、本体内部を水ですすいでコーヒー粉を洗い流すようにすると、コーヒーが飛び出す心配がありません。

## 注意事項:

- プランジャーに圧力をかけすぎると、コーヒーが蓋から出てくる場合がありますので注意してください。
- 抽出が終わったら、プランジャーを下げたまま、残ったコーヒーを全て注ぎ出してください。プランジャー取り外すときは、中がまだ熱い場合がありますので注意してください。
- 抽出後プランジャーを取り出す際、特にジャグの上部に近づくにつれ、シールが急に抵抗を失って外れ、熱いコーヒーが飛び散る可能性があるため、ゆっくりとプランジャーを上引き抜くようにして取り外してください。



## Moka Pot



---

4 cup

水(常温): 330ml / 330g

コーヒー豆: 17-18g

挽き目: 細挽き

抽出時間: 2:30 - 4 mins

・ポイラーの容量は約330ml  
です。それ以上は水を入れな  
いようにしてください。

# Brew Guide

- 1 ボイラーに常温の水を入れます。その際、ボイラー内側にある圧力開放弁の下まで注ぎ、圧力開放弁を超えて水を注がないようにしてください。
- 2 コーヒー豆を細挽きに挽きます。
- 3 挽かれたコーヒーをモカポットのバスケットに入れ、バスケットの縁にコーヒーの粉が残らないように、慎重にコーヒー粉をならします。
- 4 モカポットファンネルをバスケットに取り付け、ボイラーに入れます。その際、パーツが全て平らに収まるようにしてください。次にジャグにそれらを慎重に通し、しっかりと回して締め、固定します。
- 5 火にかけて中火以下で加熱します。コーヒーが吹き出してきて抽出が完了したら、すぐに熱源を切り、お召し上がりください。

## Tips:

- ・ コーヒーが本体へ流れ始めたら、必要に応じて火加減を調整してください。ボイラーから水がなくなると、小さく爆ぜるような音がします。この時点ですぐに火から下ろしてください。
- ・ IHクッキングヒーターの中には、ゾーンセンシティブとって、ヒートゾーンを 작동させるために本体直径以上の大きさを必要とするものがあります。VariaでIHクッキングヒーターが 작동しない場合は、小さな鍋に水を入れてジャグの片側をヒートゾーンの上に置いてみてください。

## 注意事項:

- 抽出中は、手や顔を装置に近づけないでください。また抽出中にモカポットのジャグを覗き込まないでください。熱いコーヒーがファンネルから噴出し、やけどをする恐れがあります。
- IHクッキングヒーターの出力が1,000W以上の状態で使用したり、ガスマークを「強」に設定して使用しないでください。また直火にかける場合にもハンドルが火に当たらないように注意してください。
- IHクッキングヒーターの種類によっては、使用できないものがあります。
- 空焚きは絶対にしないでください。
- 抽出後の本体は高温になるので、熱に弱い台の上等に置かないでください。お手入れの際は、必ず冷ましてから行ってください。
- 本体に残ったコーヒーを、火にかけて再加熱しないでください。
- ボイラー内に水を入れる際には、水位が安全弁を超えないようにしてください。
- ボイラーやジャグが熱いうちに扱うと火傷する恐れがあるので、本体を持ち上げる際には必ずハンドルを使ってください。



## Moka Pot:

この抽出方法では、3つの取り替え用のシールがあります

・ガスケットシール ・ファンネル/フィルターシール ・バスケット/フィルターシール

### ガスケットシール **A**

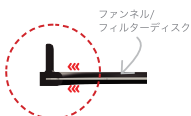
- 1 装着前にガスケットシールの傾斜が上向きになっていることを確認してください。
- 2 装着後、指を使ってガスケットシールをファンネルカラー全体にしっかりと押し込みます。
- 3 シールを取り付けた後、斜面が上向きになっていることを確認してください。

### ファンネル/フィルターシール **B**

- 1 タブを上引っ張り、フィルターディスクをバスケットから外に出す。ファンネルに残るコーヒーを取り除きます。
- 2 タブを外側に引っ張ってフィルターディスクのシールを広げ、ゆっくりとフィルターディスクをシールから外します。



- 3 交換用シールの内側にある溝を探します。  
- フィルターディスクの一部を溝に挿入した後、全体がはまるように、残りのシールを伸ばします。平らな面で軽く転がすなどして、シールがフィットしていることを確認します。



### バスケット/フィルターシール **C**

- 1 タブを上引っ張り、フィルターディスクをバスケットから外に出す。
- 2 次に、モカポットのファンネル、フィルターシールの手順（上図）の2と3を行います。

バスケット/フィルターシール (53mmφ) は、ファンネル/フィルターシール (45mmφ) よりも大きいことに注意してください。どちらも外観は同じです。





## Kettle



## Brew Guide

- 1 ジャグにボイラーを装着し、しっかりと締めます
- 2 容量の3/4まで水を入れ、必要な湯温になるまで中火にかけます。実用容量は850mlです。

### Tips:

・IHクッキングヒーターの中には、ゾーンセンシティブといって、ヒートゾーンを作動させるために本体直径以上の大きさを必要とするものがあります。VariaでIHクッキングヒーターが作動しない場合は、小さな鍋に水を入れてジャグの片側をヒートゾーンの上に置いてみてください。

### 注意事項:

- IHクッキングヒーターの出力が1,000W以上の状態で使用したり、ガスマークを「強」に設定して使用しないでください。また直火にかける場合にもハンドルが火に当たらないように注意してください。
- IHクッキングヒーターの種類によっては、使用できないものがあります。
- 空焚きは絶対にしないでください。
- 抽出後の本体は高温になるので、熱に弱い台の上等に置かないでください。
- お手入れの際は、必ず冷ましてから行ってください。
- ボイラーやジャグが熱いうちに扱うと火傷する恐れがあるので、本体を持ち上げる際には必ずハンドルを使ってください。



## Cold Brew



---

3 cup

水(常温): 320ml / 320g

コーヒー豆: 25g

挽き目: 粗挽き

抽出時間: 10 -12 hours

6 cup

水(常温): 450ml / 450g

コーヒー豆: 35g

挽き目: 粗挽き

抽出時間: 10 -12 hours

・ジャグの容量は約500ml  
です。

# Brew Guide

- 1 ジャグにベースキャップをしっかりと締めて取り付けます。
- 2 コーヒー豆を中挽きで挽きます
- 3 挽いたコーヒー豆をジャグの中に入れて、必要な水を注ぎます。
- 4 水を全て注ぎ終わったら、コーヒー全体に水が行き渡るように攪拌してください。
- 5 蓋をして、本体ごと冷蔵庫に置いてください。
- 6 抽出時間が経過したら、プランジャーをジャグに挿入し、優しくコーヒー粉を押し下げます。濾し終わったら、すぐにお召し上がりください。

## Tip:

- ・もっとクリーンなコーヒーにしたい場合は、コールドブリューを水でリンスしたペーパーフィルターに通してからお召し上がりください。
- もしくは、ペーパーフィルターディスクを装着したプランジャーをご利用ください。



## Tea



---

3 cup

お湯 (89°C -93°C): 250ml / 250g

茶葉: 3g

抽出時間: 2 - 4 mins

6 cup

お湯 (89°C -93°C): 450ml / 450g

茶葉: 6g

抽出時間: 2 - 4 mins

# Brew Guide

- 1 ジャグにベースキャップをしっかりと締めて取り付けます。
- 2 Varia Pressに希望するフィルターディスクまたはペーパーフィルターとフィルターディスクを取り付けます。
- 3 必要な茶葉をジャグの底に入れます。
- 4 茶葉がしっかりと浸かるように、必要な水の半分を慎重に加え、タイマーをスタートさせます。
- 5 残りの水をゆっくりと茶葉の中心に小さな円を描くように一度で注ぎます。(注ぎ過ぎにはご注意ください)  
次に、プランジャーをセットします。
- 6 抽出時間に達したら、プランジャーをゆっくり下まで押し、出来上がったお茶をすぐにカップへ注ぎます。

## Tip:

- ・お掃除の際には、ベースキャップを外す前に、本体内を水ですすいで茶葉を洗い流すようにすると、茶葉が飛び出す心配がありません。

## 注意事項:

- プランジャーに圧力をかけすぎると、お茶が蓋から出てくることがあるので注意してください。
- 抽出が終わったら、プランジャーを下げたまま、残ったお茶を全て注ぎ出してください。プランジャーを取り外すときは、中がまだ熱い場合があるので注意してください。
- 抽出後プランジャーを取り出す際、特にジャグの上に近づくにつれ、シールが急に抵抗を失って外れ、熱いお茶が飛び散る可能性があるため、ゆっくりとプランジャーを上を引き抜くようにして取り外してください。

## Brewlines

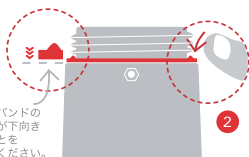
ベースキャップとジャグには、おおよその容量の目安、「Brewline」を設けています。これは、コーヒーと水の比率をより正確にしたい場合に、計量器を使わずに抽出できるように設計されています。

- 半量は、ベースキャップではコーヒー15g、ジャグでは、水250g/mlです。
- 最大量は、ベースキャップではコーヒー30g、ジャグでは、水500g/mlです。

ベースキャップとジャグには、半量の目安となる小さなくぼみがそれぞれあります。またジャグではステンレスの壁の上端が最大量の目安となり、ベースキャップではステンレスのカップの上端が最大量の目安となります。淹れるときには、半量と全量のどちらかを選ぶことでより正確な抽出を簡単に行うことができます。

## Décor bands

- 1 デコールバンドは、平らな面が下向きになるように（ベースキャップまたはボイラーのいずれかに）装着してください。



デコールバンドの平らな面が下向きであることを確認してください。

- 2 デコールバンドを伸ばして、溝に装着した後、指でしっかりと押し込んでください。

Variaには、さまざまな色のデコールバンドが付属しています。好みに合わせてカスタマイズが可能です。抽出方法によってデコールバンドを交換する必要はありません。もしデコールバンドを交換するときは、ベースのどちらかの「平らな面」を下向きにして交換してください。

## Seal replacement guide

シールは、定期的を使用することで時間とともに磨耗します。最適な抽出性能を確保するために、2ヶ月から3ヶ月ごとにシールを交換することをお勧めします。

### Tips:

- ・シールやフィルターを装着する場合は、モカポットのファンネルやバスケットに合わせるのが難しいため、少し濡れている方がフィットしやすくなります。
- ・すべてのシールは、歪みなくぴったりと装着していなければなりません。シールの取り付けは、必ず手で行ってください。鋭利な金属製の器具等は使用しないでください。シールが破損し、故障する可能性があります。
- ・シールを交換する際は、使用済みのシールと照合して正しいシールをご使用ください。
- ・シールを再装着する前に、金属部分に残ったコーヒーのカスを取り除いてください。
- ・使用済みのシールは、地域や自治体のルールに従って正しく廃棄してください。

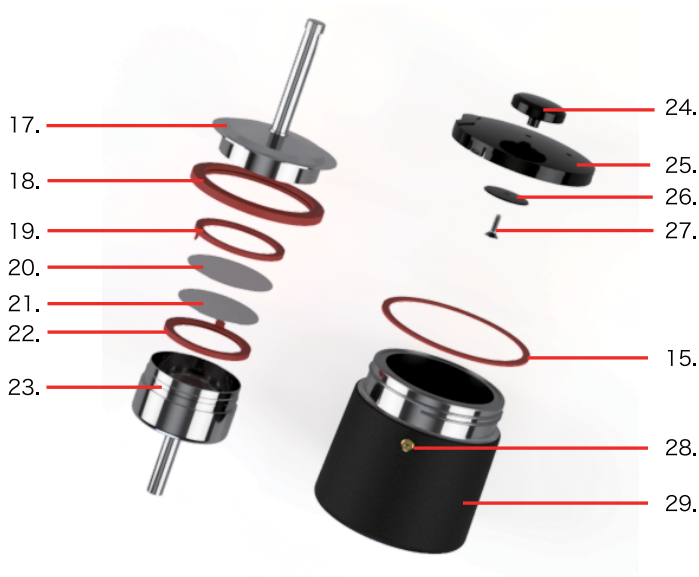
## French press



NO.	名称	材質	耐熱温度(°C)
1.	ノブ	ポリプロピレン	165
2.	蓋	ポリプロピレン	165
3.	ロッド	ステンレス鋼	800
4.	フィルター	アルミニウム	600
5.	ワイパー	シリコーンゴム	200
6.	スクリーン1	ステンレス鋼	800
7.	スクリーン2	ステンレススチール	800
8.	フィルターキャップ	アルミニウム	600
9.	スパウト	ポリプロピレン	165
10.	スパウトシール	シリコーンゴム	200
11.	ジャグ	ステンレス鋼	800
12.	ハンドル	レジン	250
13.	ボトムシール	シリコーンゴム	200
14.	コーヒーコンテナ	ステンレス鋼	800
15.	デコレーションシール	シリコーンゴム	200
16.	ボトムキャップ	ポリプロピレン	165



# Moka Pot



NO.	名称	材質	耐熱温度(°C)
17.	モカファンネル	ステンレス鋼	800
18.	モカメインシール	シリコンゴム	200
19.	バスケットシール1	シリコンゴム	200
20.	モカスクリーン1	ステンレス鋼	800
21.	モカスクリーン2	ステンレス鋼	800
22.	バスケットシール2	ステンレス鋼	200
23.	バスケット	ステンレス鋼	200
24.	モカノブ	ポリプロピレン	165
25.	蓋	ポリプロピレン	165
26.	蓋固定ディスク	ポリプロピレン	165
27.	蓋固定ネジ	ステンレス鋼	800
15.	デコレーションシール	シリコンゴム	200
28.	圧力開放弁	銅	1000
29.	ボイラー	ステンレス鋼	800

## Pour over



NO.	名称	材質	耐熱温度(℃)
30.	コーン	ポリプロピレン	165

### 家庭用品品質表示法に基づく表示

表面加工 焼き付け塗装(底面を除く)  
材料の種類 ステンレス鋼(クロム18% ニッケル8%)  
底の厚さ 1.0mm  
満水容量 0.9L(ケトル時)

### 取扱上の注意

- ・空焚きは絶対にしないでください。
- ・縁まで水などを満たした状態で使用しないでください。
- ・取手部分は、熱くなることがあります。
- ・スチールたわし、研磨剤入りの洗剤は使用しないでください。
- ・強い衝撃を与えないでください。
- ・空焚きをした場合に、水などをかけて急冷しないでください。
- ・ストープの上で使用しないでください。
- ・使用後はよく洗い、乾燥させてください。
- ・各パーツの取り付けは確実にして下さい。

合同会社Kurasu  
京都市下京区油小路通塩小路下がる東油小路町5 5 2 番地  
Tel 075-222-5522

実用容量 0.85L (ケトル時)  
0.5L(フレンチプレス時)、0.33L (モカポット時)

# 取り扱いに関する重要な情報

## 安全にご利用のために:

- ・Variaは使用中は高温になります。やけどや火傷をしないように注意し、中身を空にする前に必ず冷ましてください。
- ・定格出力1,000Wを超えるIHクッキングヒーターや、強火に設定して使用しないでください。
- ・IHクッキングヒーターの種類によっては、動作しない場合があります。
- ・モカポットやケトルを直火の熱源で使用する場合は、火がボイラーの直径よりも大きくならないようにしてください。
- ・炎が側面に燃え上がり、ハンドルや手に接触する危険性があります。
- ・モカポットの抽出終了時が終わり、ボイラーが空の蒸気が抜けるような音が聞こえたらすぐに火を止めてください。
- ・ボイラーにはついている圧力開放弁は、メーカーによって調整されています。このバルブを交換したり調整したりしないでください。行った場合には、メーカーの保証が無効になります。
- ・モカポット時、ボイラーへ水を注ぐときには、圧力開放弁を超えて水を入れしないで下さい

- ・本製品は、大人の監督がない限り子供に操作させないでください。
- ・淹れたばかりのコーヒーや紅茶は高温になりますので、やけどをする恐れがあります。
- ・子供の手の届くところに放置しないでください。
- ・本製品は使用終了後もしばらく高温になります。熱に弱い場所には絶対に置かないでください。

## お手入れとメンテナンス:

- ・使用後は毎回、コーヒーの残りを洗い流し、布で残った油分を拭き取ってください。
- ・頻繁に使用する場合は、月に一度、中性洗剤を使ってVariaを洗浄することができます。
- ・食洗機不可。

フィルター: 金属製のフィルターは、掃除や分解が簡単にできます。コーヒーの残留物が付着している場合は、シールリングを取り外し、水に浸して残留物を取り除くことができます。

モカポットファンネル: 時間が経つと、ファンネルのタイプの中にコーヒーの残留物が溜まる場合があります。使用前に水に浸す等して残留物を取り除きます。コーヒーを抽出した後は、コーヒーを洗い流し、布でコーヒーオイルの残留物を拭き取り、柔らかいタオルですべての部品を乾かしてください。

## シールのお手入れと交換:

当社のシールは、通常の使用で最長3ヶ月間使用できるように設計されています。シールが劣化していることに気づいたら、交換が必要です。

別のページでは、シールの交換方法を説明していません。これらの指示に注意深く従ってください。

各Variaには、12ヶ月の利用を保証する交換用シール(黒)が1セット付属しています。追加の交換用シールが必要な場合は、当社のウェブサイト([www.variabrewing.com](http://www.variabrewing.com))からご購入いただけます。

シールが歪んでいたり、正しく装着されていないことに気づいたら、「シール交換ガイド」を参照してシールが正しく装着されていることを確認するまで、抽出プロセスを続行しないでください。

「シール交換ガイド」を参照して、シールが正しく取り付けられていることを確認するか、適宜交換してください。Varia Brewing社製の交換用シールのみを使用してください。他社製のシールを使用すると、装置が誤作動を起こし、人身事故の原因となることがあります。

シールを交換する際には、手だけを使ってシールを装着し、装着するために無理に伸ばしたり、変形させたりしないように注意してください。

## 製品の保証と責任:

Varia Brewing Limitedは、購入者に対し、購入日から12ヶ月間、製品の不良や、製造上の欠陥に対する保証をしています。

Varia Brewing Limitedは、この保証が無効になっていない場合に限り、製品の交換等に応じるものとします。Variaを返品する必要がある場合は、当社の([www.variabrewing.com](http://www.variabrewing.com))にアクセスして、返品/返金ポリシーを確認してください。もしくは、販売代理店にご連絡ください。

また下記の場合には、保証の対象外となります。

- ・ボイラーユニットの圧力開放弁を交換または調整した場合
- ・認可されていない第三者による修理や改造があった場合
- ・所定の抽出または安全ガイドライン以外の方法でVariaを操作した結果、発生した個人的な損害や怪我が発生した場合
- ・その他、通常とは違う方法で使用した場合

varía®

BREW DIFFERENT