

1~2分で淹れる手順!

アメリカンコーヒー

1. コーヒーを中細挽きにします。
2. お湯を沸かします。ケトルを使用する場合は85°Cに設定します。
3. プランジャーをチャンバーから完全に取り出します。
4. フィルターをフィルターキャップに入れます。
5. フィルターキャップをひねって取り付けます。
6. チャンバーを丈夫なマグの上に立てて載せます。スクープ山盛り1杯 (15g) のコーヒー粉を加えます。軽く振ってコーヒー粉を均一にします。
7. (4) までお湯を加えます。
8. 10秒間 (軽く) かき混ぜます。プランジャーを約1cmチャンバーに挿入します。30秒ほどそのままにします。
9. 優しく一定の力をかけてプレスします。
10. フィルターキャップを外し、「ポン」と音がしてコーヒー粉が飛び出すまでプランジャーを押し込みます。

エスプレッソスタイル

1. コーヒーを中細挽きにします。
2. お湯を沸かします。ケトルを使用する場合は85°Cに設定します。
3. プランジャーをチャンバーから完全に取り出します。
4. フィルターをフィルターキャップに入れます。
5. フィルターキャップをひねって取り付けます。
6. チャンバーを丈夫なマグの上に立てて載せます。シングルエスプレッソにはスクープ山盛り1杯 (15g)、ダブルには山盛り2杯 (30g) のコーヒー粉を加えます。軽く振ってコーヒー粉を均一にします。
7. シングルエスプレッソには (1) まで、ダブルにはチャンバーの (2) までお湯を加えます。
8. 10秒間 (軽く) かき混ぜます。プランジャーを約1cmチャンバーに挿入します。30秒ほどそのままにします。
9. 優しく一定の力をかけてプレスします。
10. フィルターキャップを外し、「ポン」と音がしてコーヒー粉が飛び出すまでプランジャーを押し込みます。

ラテ

1. コーヒーを中細挽きにします。
2. お湯を沸かします。ケトルを使用する場合は85°Cに設定します。
3. プランジャーをチャンバーから完全に取り出します。
4. フィルターをフィルターキャップに入れます。
5. フィルターキャップをひねって取り付けます。
6. チャンバーを丈夫なマグの上に立てて載せます。スクープ山盛り1杯 (15g) のコーヒー粉を加えます。軽く振ってコーヒー粉を均一にします。
7. (1) までお湯を加えます。
8. 10秒間 (軽く) かき混ぜます。プランジャーを約1cmチャンバーに挿入します。30秒ほどそのままにします。
9. 優しく一定の力をかけてプレスします。
10. フィルターキャップを外し、「ポン」と音がしてコーヒー粉が飛び出すまでプランジャーを押し込みます。
11. 温めたミルクや泡立てたミルクを1カップ (240ml) 加えます。

水出しコーヒー

1. コーヒーを中細挽きにします。
2. 常温の水を使用してください。
3. プランジャーをチャンバーから完全に取り出します。
4. フィルターをフィルターキャップに入れます。
5. フィルターキャップをひねって取り付けます。
6. チャンバーを丈夫なマグの上に立てて載せます。スクープ山盛り1杯 (15g) のコーヒー粉を加えます。軽く振ってコーヒー粉を均一にします。
7. (4) まで水を加えます。
8. 1分間素早くかき混ぜます。
9. プランジャーを挿入し、優しく一定の力をかけてプレスします。
10. フィルターキャップを外し、「ポン」と音がしてコーヒー粉が飛び出すまでプランジャーを押し込みます。
11. そのまま、または氷を入れてお召し上がりください。



安全上の注意

高温の液体は重度のやけどの原因となることがありますのでご注意ください。

片手でカラフェの上のチャンバーをしっかり持ち、もう一方の手でプランジャーを静かにまっすぐ押し下げます。

シールが緩んでいたり、摩耗したりしている場合は、絶対に押さないでください。また、やけどをしないように、強く押しすぎないでください。

インバート法 (倒立方): 逆さまにすると、熱い液体でやけどをする危険性があるため、この「倒立方」はお使いにならないよう強くお願いします。

製品保証: AeroPress コーヒーメーカーは、正規販売店での購入日から1年間にわたり材質上および製造上の欠陥に対して保証されています。レシートが必要です。

AeroPressは、AeroPress, Inc.
(所在地: Palo Alto, California, U.S.A.)
の登録商標です。