

TSUBAME PRO 取扱説明書

【使用前の準備】

●購入後初めて使用する際、ポット内部に研磨加工時の汚れ等が残っている場合があります。食器用洗剤やクリームクレンザー等をつけて十分に洗い、すすいでください。●最初の洗浄後のふき取りの際に、布巾などが黒くなる場合はさらに数回洗浄してください。●塩素系漂白剤は使用しないでください。

⚠ 使用上の注意

●空焚きをしないでください。空焚きをするとポットの変形や破損の原因になります。空焚きをした場合に水等をかけて急冷しないでください。●極少量の水で沸騰させないでください。破損の原因となります。●効率よく加熱していただくために、底についた水滴はきれいに拭取ってください。●湯沸かし中/湯沸かし直後は取手やフタのつまみが熱くなる場合があります。ミトンを使用するなどしてください。●湯沸かし中/湯沸かし直後はポット全体が熱くなり危険ですので、特に幼児の手に触れる事が無いように十分注意してください。●高い所から落とす等の強い衝撃をあてないでください。破損や変形の原因になります。●ポットは口/本体が小さいため、沸騰時に口/本体から吹きこぼれる危険がありますので容量、火加減に注意してご使用ください。●ノズル先端は点滴抽出に適した構造上、鋭利になっております。お取り扱いにご注意ください。

使用後のお手入れ

●使用後は水気を十分に拭取って、乾燥させてから収納してください。水気が残っているとサビの発生原因となります。●サビが発生した時は、クリームクレンザーをスポンジ等につけてサビを落としてください。●使用するにつれて内部に白い斑点(水垢)が付着してくることがあります。これは水道水等に含まれるマグネシウム・カルシウム等が残留し付着するためのものですが、衛生上問題はありません。

ハンドドリップのポイント

●TSUBAME PRO を使用して、より美味しくコーヒーを抽出するなら湯温にも気を使ってみましょう。
コーヒーには、焙煎度毎に抽出に適した湯温があります。
弊社の目安は、浅煎り:約92℃、中深煎り:約90℃、深煎り:約83℃です。
●沸騰したお湯をTSUBAME PROに入れ、抽出するコーヒー豆の焙煎度に合わせて適温に冷まします。抽出開始から終了までに湯温が低下しても問題ありません。湯温を徐々に下げることにより、コーヒーの雑味抽出を抑えてくれます。
●TSUBAME PROはハンドドリップ専用開発されたポットです。
シャープな先端形状の極細注ぎ口が点滴抽出と優れた水切りを容易にし、誰でも簡単に理想の注湯ができます。
TSUBAME PROで、最高のハンドドリップをお楽しみください!