A 74.25mm

B 74.25mm

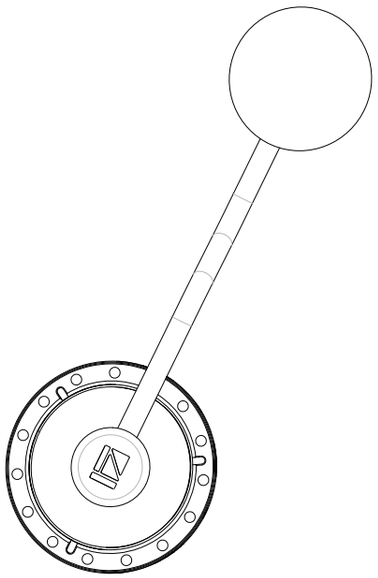
C 74.25mm

D 74.25mm

1ZPRESSO.COM

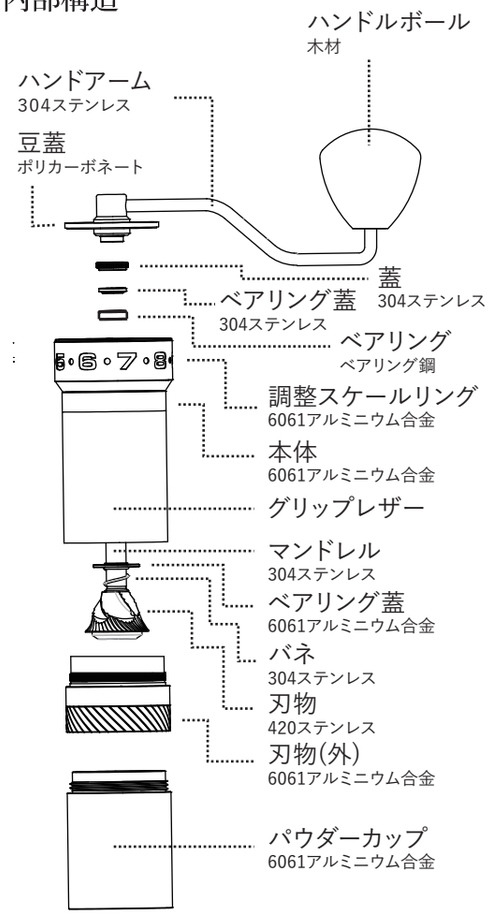
ポータブル手挽きグラインダー

Portable Manual Grinder

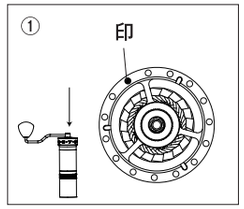


Good beans with good grinder.

内部構造

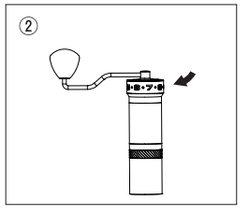


JPproのご利用方法



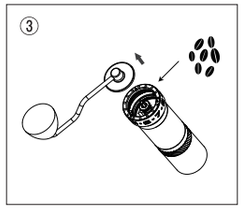
赤印を見つけます

ミル上部にある赤印が指している数字が粒度です。



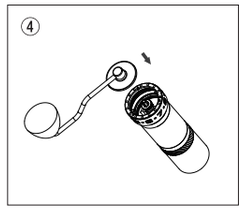
時計回りに回します

調整スケールリングを時計回りにまわして粒度を決めてください。



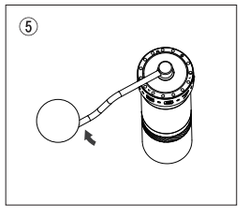
アームを外します

コーヒー豆を入れます。
（容量：約35～40g）



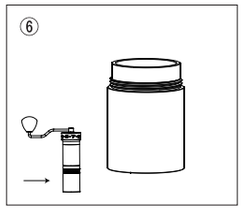
アームを取り付けます

元の位置に戻します。



豆を粉砕します

時計回りにまわしてください。

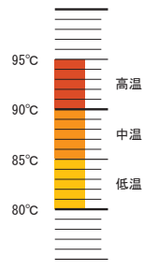


パウダーを取り出します

パウダーカップを外して
パウダーを取り出して完了です。

湯温の効果

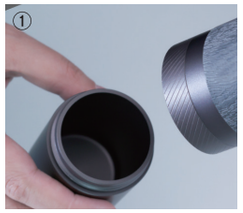
湯温は温度が高いほどコーヒーエキスがたくさん抽出できます。コーヒーには焙煎度合いとの湯温相性があり、
浅煎り➡高温（90～95℃）
中煎り➡中温（85～90℃）
深煎り➡低温（80～85℃）
で淹れると失敗しにくく美味しくなりやすいです。



トップバリスタ尾籠氏の推奨は約88℃。沸騰した湯をケトルに移し替えた時におよそこの湯温に落ち着くのと、どんな焙煎度合いの豆にもほとんど美味しくなるので便利です。

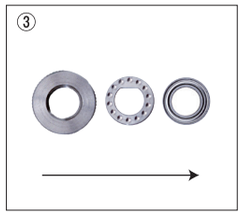
D’ 74.25mm　C’ 74.25mm　B’ 74.25mm　A’ 74.25mm

分解手順



パウダーカップを取り外します。

軸が回らないように底面を押さえながら反時計回りに「蓋」を回して取り外します。

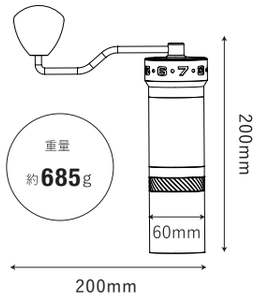


1. 蓋
2. ベアリング蓋
3. ベアリング

の順に取り外します。

下部分を反時計回りに回してバネと刃物部分を取り外します(パウダーカップを取り外す方向と逆回転)。

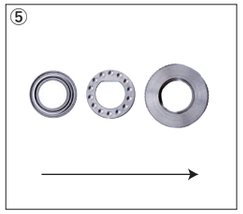
分解完了です。ハケなどで一つ一つ掃除ができます。



組立手順

時計回りに下部分を回して締めます。※きつく締めすぎると分解の際に取り外しが難しくなります。

刃物部分を左図の順番で組立ます。③の部品の向きは拡大図を参考に「上面」になるように組み立てください。



1. ベアリング
2. ベアリング蓋
3. 蓋

の順に取り付けます。

「蓋」を固定する前に調整スケールリングを反時計回りに回して赤のマル印の部分に「0(始点)」を合わせます。

印を確認したら、軸が回らないように底面を押さえながら(⑧の全閉の状態)「蓋」を固定します。

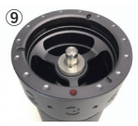
上下面なし

上面

上下面なし

上面

上面



固定後に上図⑧の様に底面が全閉しているか、上図⑨の様に調整スケールリングを時計回りに回したら1周と3分の1(一周回って3の位置)まで回るかを確認できればアームを装着して完了です。

保証書		購入店名・住所・TEL
お客様お名前・ご住所・TEL	シリアルNo	保証期間1年間　※お買い上げ店舗のレシートご添付をお願い致します。

美味しいドリップの淹れ方

珈琲g×15のひみつ

珈琲g×15の数が、珈琲の出来上がり量(ml)です。
下図一覧のように1人前10g以上の珈琲を使用しましょう。
挽き方は、中細挽きを基準に好みで粒度調整してください。
お湯は沸騰直後をポットに移したのが適温です。

コーヒーグラム数のかんたんリスト

1 人前 → 珈琲10ｇ×15＝約150ml
2 人前 → 珈琲20ｇ×15＝約300ml
3 人前 → 珈琲30ｇ×15＝約450ml
4 人前 → 珈琲40ｇ×15＝約600ml

※濃い場合は、出来上がり後に湯を足して完成。

＜ 珈琲の保存方法 ＞

直射日光・湿気・熱・酸素に弱い為、できるだけ涼しく湿気が少ない所で密閉保管が最適です。珈琲は日が進むにつれ熟成によって味が変わりますので、ゆっくり消費するのも珈琲ならではの楽しみ方。一番のおすすめは冷凍庫へ保管です。使用の際は、豆を取り出したら結露防止としてすぐ密閉して冷凍庫へ戻してください。

⚠ 使用中のご注意 ご利用前に必ずご確認ください

・精密部品を使用しているので水洗いはお控え下さい。
・カッターはステンレス製ですが乾燥した状態での保存を推奨します。
・本体内部に鋭いパーツがあるのでご注意ください。
・子供が触らない場所に保管してください。
・清潔に長くお使い頂くために、細かいパーツも分解してお手入れができます。
・分解したパーツを紛失しないよう十分ご注意ください。
・週に一度程度を目安に、細かいパーツのお手入れをお勧めします。