

A

74.25mm

 × Plusmotion<sup>+</sup>

スマホサイズの高性能ハンドミルセット  
内容物



Q2

ミルで最も重要な「高性能刃+切削性能」を維持しながら、シンプル設計によるメンテナンスの手軽さとシンプルなメッシュ調整を実現した小型モデル。



Wメッシュフィルター

専用の金属メッシュフィルターは、二重メッシュ構造により粉が漏れにくく舌のざらつきを大幅に軽減。クリアーで滑らかな風味が楽しめます。ペーパーレスで余計なゴミもありません。使用後は簡単なすすぎ洗いでお掃除ラクラクです。付属のステンレス金具を利用して直径約10cmまでのカップに対応可能。付属の蓋で使用後に濡れたフィルタの置き場に困ることもありません。



ステンレスカップx2

軽量で耐久性が高く、衛生的にも優れたステンレスカップ。専用の金属メッシュフィルターと併せて使用し、幅広い設計の飲み口はコーヒーの風味をより楽しめます。



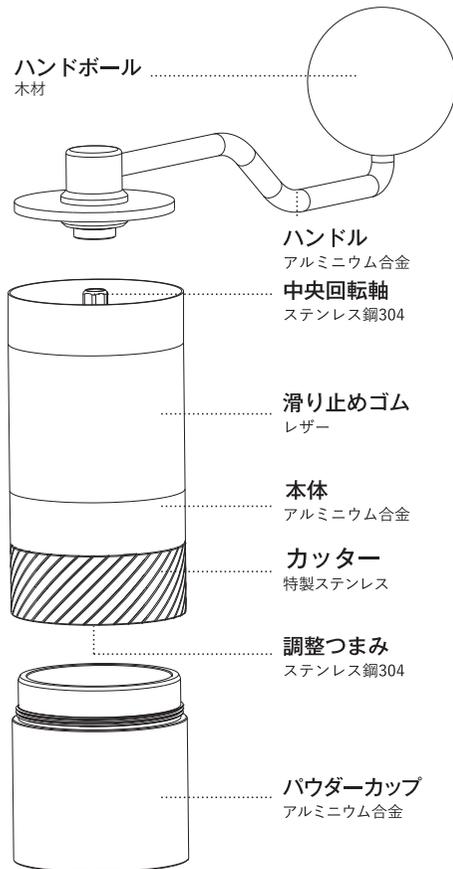
専用ハードケース

耐久性の高い強化プラスチックケースでしっかりとコーヒー器具を保護。アウトドアでもタフに扱え、カップ・金属フィルター・ポータブルミルが収納できる専用ケース

B

74.25mm

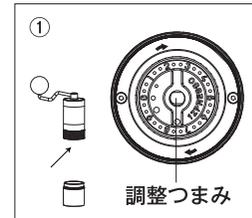
内部構造



C

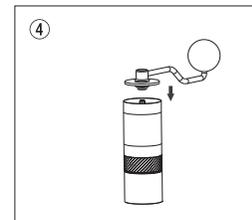
74.25mm

Q2のご利用方法

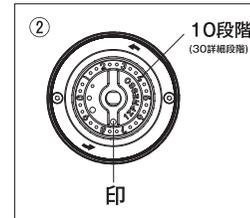


調整つまみを締めます

調整つまみを時計回りにまわして締めます。この箇所が開始番号となります。(0以外も可)

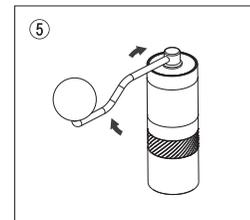


元の位置に戻します。

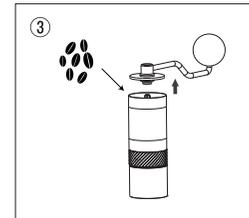


適切な粒度に設定します

反時計回りに緩めて適切な粒度に設定します。(1メモリ0.75mm)

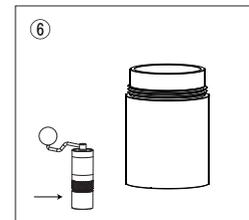


時計回りにまわしてください。



アームを外します

コーヒー豆を入れます。  
(容量：約15~20g)



パウダーカップを外してコーヒーパウダーを取り出しと完了です。

◎焙煎度合いを選ぶ

珈琲には火の焼き加減で同じ豆でも幅広く味が変わります。買う時には焙煎度合いを確認し、自分の好みを知りましょう。浅いほど果物のような甘さや酸があり、深いほど濃厚なコクとビターチョコのような大人の苦味を感じます。日本では、中～深煎りが一般的です。



D 74.25mm

珈琲の知識

◎挽き目で味が変わる

豆の挽き方で味は大きく変わり、粗いほどスッキリ軽やかな味、細かめだと濃厚なコクを味わえます。細くなるほど、コーヒーエキス(甘・酸・苦・雑味)が早くたくさん抽出するので重厚感ある風味に。ハンドドリップコーヒーなら例えば、中～深煎りはできるだけ苦味を抑えて甘みや酸味の美味しい部分を引き出すよう中挽きが最も適切です。浅煎りの場合は、味が出にくいので薄くならないよう中細挽き以下が適しています。

◎湯温で微調整

淹れる湯温でも珈琲風味は変わってきます。高温94~90°C→力強いコクと香り、中温 89~85°C→バランスよい味わいが楽しめる最もおすすめ、低温84~80°C→苦味が少なく柔らかいところとした甘みのある口当たり…慣れてきたら、それぞれ気分に合わせてお楽しみください。ひとつの珈琲でもまた違う風味の世界が待っています。

A

74.25mm

B

74.25mm

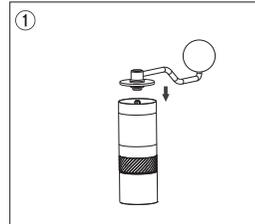
C

74.25mm

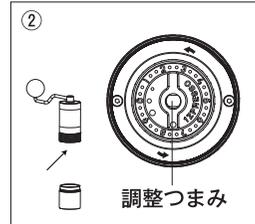
D

74.25mm

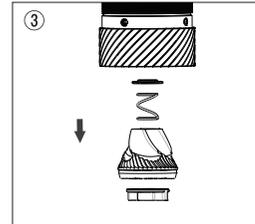
## 分解手順



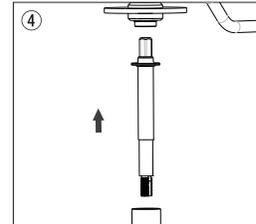
① ハンドルを装着します。



② 調整つまみを反時計回りに緩めて分解します。



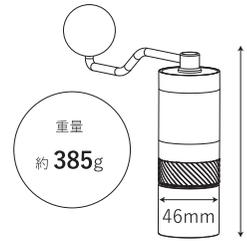
③ 調整つまみ、粒度円盤、カッター、バネ、ベアリング蓋、の順に取り外します。



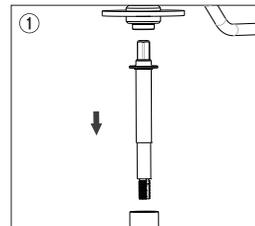
④ ハンドルと中央回転軸を取り外します。



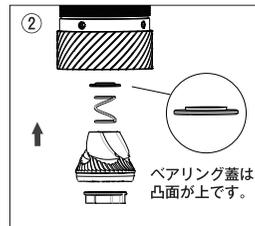
⑤ 分解完了です。ハケなどで一つ一つ掃除ができます。



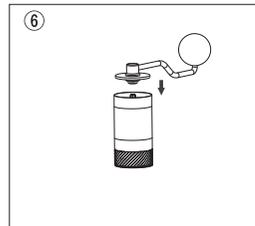
## 組立手順



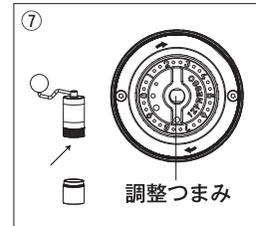
① 中央回転軸とハンドルを取り付けます。



② ベアリング蓋、バネ、カッター、粒度円盤、調整つまみ、の順に取り付けます。

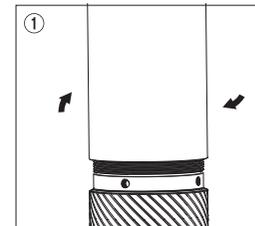


③ ハンドルを装着します。

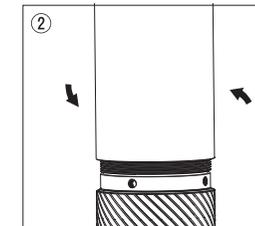


④ 調整つまみを時計回りに締めて、パウダーカップを取り付けて完了です。

## 簡易掃除手順



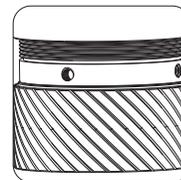
① 本体を時計回りに緩めて取り外し、ハケなどで掃除します。



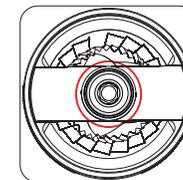
② 本体を反時計回りに締めて完了です。

## 組立分解時の注意

以下部品は分解しないでください。



カッター固定ホルダー



ベアリング

## 美味しいドリップの淹れ方

## 珈琲g×15の秘密。

珈琲g×15=出来上がり量(ml)の目安です。

1人前10g以上の珈琲を使用しましょう。

一投目は、粉全体へ優しく少量のお湯をさっとかけ30秒程蒸らした後に3~5回に分けてゆっくりと中心から円を描くように注ぎます。

出来上がり量まで2~3分かけて丁寧に淹れましょう。

1人前の場合 → 珈琲10g × 15 = 約150ml

2人前の場合 → 珈琲20g × 15 = 約300ml

3人前の場合 → 珈琲30g × 15 = 約450ml

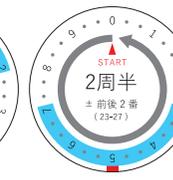
4人前の場合 → 珈琲40g × 15 = 約600ml

※濃い場合は、出来上がり後に湯を足しましょう。

## メッシュ調整方法



エスプレッソ

ドリップ  
サイフォン

フレンチプレス

目盛り調整は、しっかりと閉めきった状態を0番スタート地点とします(0地点のダイヤルの数値を記憶)。そこから廻して1周±2番前後=エスプレッソ、2周半±2番前後=ドリップ&サイフォン、3周±2番前後=フレンチプレスの目安となります。

## ⚠ 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。

## 保証書

お客様お名前・ご住所・TEL

購入店名・住所・TEL

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。