

## 特征

您可以在家中和户外制作和品尝美味的浓缩咖啡! 这款明火浓缩咖啡机的侧面刻有 "Gaobabu" 字样。无论是在露营地还是其他地方, 您都能够享受轻松愉快的、充满活力的咖啡时光。

不仅可以制作浓缩咖啡, 还能够调制卡布奇诺和拿铁咖啡! 夏天来一杯加满冰块的冰咖啡如何?

大尺寸的手柄方便握持, 能够避免手指接触到机身。

此外, 它还配备了一个轻巧的过滤器, 使您甚至可以提取咖啡粉的约一半 (以获得更轻盈的口感)。

同时, 还附赠一个厚实的网袋, 方便您携带到户外。

## 规格

- 材质: 本体铝, 手柄和旋钮部分聚丙烯
- 尺寸: 从喷嘴到手柄约 16cm (顶部) ×直径约 9cm (底部) ×高度约 16cm (包括旋钮)
- 容量: 约 180cc (适用于 3 杯浓缩咖啡)
- 重量: 325 克
- 附件: 减重过滤器, 厚网收纳袋

## 使用方法

将水注入锅炉, 直到锅炉侧面的安全阀底部。使用新鲜的自来水或矿泉水。请将咖啡篮放置在锅炉上。

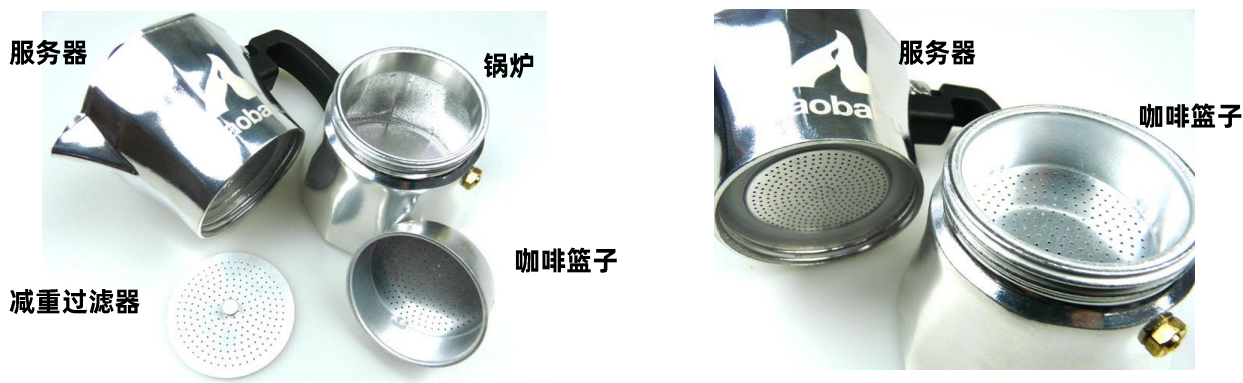
在篮子里装满咖啡渣。通常建议使用 "深度烘焙" 的咖啡豆, 并进行 "细致研磨"。用明火加热时, 加入咖啡粉后不要压在上面。

※缩小容量的过滤器也适用于提取容器一半容量的浓缩咖啡。根据需要使用。

请将上部容器部分安装上。旋转到末端并牢固固定。在炉子上加热。(严禁大火。始终使用小火, 因为手柄等可能会融化。如果使用酒精燃烧器或类似设备, 请使用热量控制盖, 将热量降至低)。

经过几分钟的萃取, 浓缩咖啡会从喷嘴流入壶的上部。当你听到 "噗噗" 声并且萃取完成后, 请关闭火源, 此时咖啡制作已经完成。用勺子轻轻搅拌壶中的浓缩咖啡, 然后倒入杯中, 即可品尝到新鲜的咖啡。

※如果咖啡渣留在服务器上, 请使用市面上的圆形滤纸 (滤纸直径 56mm)。



在使用过程中和使用后会立即变得非常热。小心处理。

## 处理说明

1. 如果产品在燃气灶上不稳定, 在使用前一定要用网子或燃气保险来稳定。请勿使用高热。设备将被损坏, 浓缩咖啡将不能被正确提取。另外, 注意不要直接加热水柄。只有在设备完全冷却后才能打开和拧紧锅炉和服务器。另外, 在打开和关闭锅炉时, 不要握住手柄或盖子, 而要紧握设备。注意不要让锅炉干烧。一旦咖啡被萃取出来, 应立即关闭加热。萃取结束后, 锅炉中仍有少量的水, 以防止过热。继续加热会烧毁锅炉并损坏设备。
2. 为防止烧伤, 工作时应戴上军用手套或皮手套。
3. 使用中洗涤剂进行清洗, 不要使用金属刷子。
4. 不要让产品长时间浸泡。

## 零售店

株式会社 T2 企画 户外事业部

599-8246 442-1 Tazono, Naka-ku, Sakai City, Osaka, Japa TEL +81-72(234)2922

FAX 072(234)2923

Gaobabu 官方商店 (你也可以在这里买到它) <https://www.gaobabushop.net/>

