

この度はお買い上げありがとうございます。

特徴

家でもアウトドアでも美味しいエスプレッソコーヒーが作れて飲める！本体側面に Gaobabu 刻印の入った直火型エスプレッソ・コーヒーメーカーです。キャンプなどでまったりほっこりティータイム。

エスプレッソだけでなくカプチーノやカフェラテなどのアレンジも！夏にはたくさんの氷を入れてアイスコーヒーはいかがですか？

大きめのハンドルは持ちやすく指が本体に触れにくいタイプ。

約半分の粉でも抽出できる減量フィルター付き。(薄めの味にも出来ます。)

アウトドアに持ち出す時に便利な厚手のメッシュ袋が付属。

仕様

■材質：本体 アルミニウム、ハンドルとツマミ部分 ポリプロピレン

■サイズ：ノズルからハンドルまで約 16cm (上部) ×直径約 9cm (底部) ×高さ約 16cm (つまみ含む)

■内容量：約 180cc (エスプレッソ 3 カップ用)

■重量：325g ■付属品：減量フィルター、厚手メッシュ収納袋

使用方法

ポイラーの側面に付いている安全弁の下まで水を入れます。新鮮な水道水、またはミネラルウォーターを使用してください。

コーヒーバスケットをポイラーにセットします。

コーヒーの粉をバスケットに満たします。一般的に、「深煎り」の豆を「細挽き」にして使用します。

直火式の場合、コーヒーの粉はならず程度で、上から押さえつけないようにしてください。

※減量フィルターは器具容量の半分の量だけエスプレッソを作るときに使用します。必要に応じて使用してください。

サーバーを取り付けます。最後までしっかり回して固定させてください。

コンロにかけて加熱します。(強火は厳禁です。ハンドルなどが溶ける場合がありますので必ず弱火でお願いします。アルコールバーナーなどの場合は火力調整蓋で弱火に調整してください)

抽出される数分後、抽出されたエスプレッソがノズルを通して上部サーバーに溜まってきます。ポコポコという音がして抽出が終わりましたら、火を止めて出来上がりです。サーバー内のエスプレッソをスプーンで軽くかき混ぜてから、出来たてをカップに注いでお召し上がりください。

※コーヒーの粉がサーバーに残る場合は市販の丸型濾紙(紙フィルター直径 56 mm)をお使いください。



使用中・使用直後はたいへん熱くなります。取り扱いには十分注意して下さい。

取り扱い上のご注意

1. ご家庭のガスコンロ上で器具が安定しない場合は、網やガスセーフティなどを使って必ず安定させてからご使用ください。

強火にかけないでください。器具の破損につながるほか、エスプレッソが正しく抽出されなくなります。また、ハンドルを直接加熱しないようご注意ください。

ポイラーとサーバーの開閉は、器具が完全に冷めてから行ってください。また、開閉の際はハンドルやフタを持たず、本体をつかんで行うようにしてください。

空焚きに注意。コーヒーが出来上がったらすぐに火を消してください。抽出が終わってもポイラーには空焚き防止のため少量の水が残るようになっていますが、そのまま加熱を続けると空焚きとなり、器具にダメージを与えてしまいます。

2. やけど防止の為、軍手や皮手袋をはめて作業をしてください。

3. 洗浄は中性洗剤を使い金属製のたわしなどでの洗浄はおやめください。

4. 長時間の浸け置きはおやめください。

販売元

株式会社 T2 企画 アウトドア事業部

〒599-8246 大阪府堺市中区田園 442-1 TEL 072(234)2922 FAX 072(234)2923

Gaobabu ブランドサイト <http://www.gaobabu.net>

