

## 商品名「COSDUFT コーヒーハンターズフィルター」

### 【商品の説明】

今まで取ることのできなかつた微粉をミクロン単位でキャッチ。

フレンチプレスの特徴であるコーヒーオイルはそのままに、フレーバーの輪郭がより鮮明に感じられるコーヒーをお楽しみいただけるフィルターです。

— ご使用になる前に必ずお読みください。 —

この商品は、ボダム社製フレンチプレスの0.35Lサイズの製品のフィルター部分を付け替えて、コーヒーの味をより良く抽出することを目的とした商品です。

既存のボダム社のフィルターと比べて、プレスするときの圧力が強いですが商品に問題はありません。

※弊社では「BODUM COLUMBIA 0.35L」とのセット販売を行っておりますので是非ご利用ください。

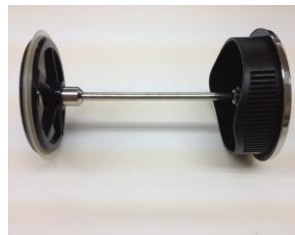
### 【対応機種】

KENYA0.35L、BRAZIL0.35L、CHAMBORD0.35L、EILEEN0.35L、BEAN0.35L、COLUMBIA0.35L、BISTRO NOUVEAU0.35L

### 【フィルターの付け替え方法】



取付前によく水洗いをしてからご使用ください。



1. 既成のフィルターを取り出して準備します。



2. 既成フィルターを外します。※反時計回り



3. 当商品を袋から取り出して準備します。



4. 時計回りにして器具を固定します。



5. しっかりと固定して付け替え完了です。

- ・フィルターが中心のバーにしっかりネジで固定されている事を確認してから使用してください。
- ・フィルターには上面、下面があります。間違えて取り付けないようにご注意ください。



上面（目の粗い方）



下面（目の細かい方）

## 【ご使用方法】



1.本体に粉を入れます。



2.お湯を適量入れて軽くかき混ぜます。



3.ふたをして3~4分待ちます。



4.ゆっくり取っ手を押し下げます。



5.取っ手をさげたまま、コーヒー液をカップに注ぎます。

## 【おすすめの淹れ方】

- ① フレンチプレスを湯煎しておきます。
- ② 豆25gを計量し、粗挽きに挽きます。粉をフレンチプレスにセットします。
- ③ お湯を250ml淹れます。(87℃がおすすめ)
- ④ 軽く攪拌して、蓋をして3分待ちます。(まだプレスしません)
- ⑤ 3分後、ゆっくりとプレスし、カップにコーヒーを注いで出来上がり(出来上がり量:約210ml)

## 【取扱上の注意】

- ・本来の目的以外には使用しないでください。
- ・本製品は大変目の細かいフィルターを使用しています。強い衝撃などによって破損する恐れがありますので、取り扱いにはご注意ください。

\*フィルターの端は鋭くなっている個所があります。手を切らないようご注意ください。

- ・湯気やお湯の跳ねなど、やけどには十分ご注意ください。
- ・お子様の手の届かない場所に保管してください。
- ・ボダム社のガラス製の器具に本商品を付け替えてお使いいただく場合、ガラスの破損により、けがをしないようご注意ください。

## 【お手入れについて】

- ・使用後は食器用洗剤を柔らかいスポンジ等で泡だて洗ってください。
- ・粉が残らないように綺麗に洗い、保管してください。
- ・スチール製ブラシや堅いブラシ、研磨剤等で擦らないでください。
- ・けがをしないように十分ご注意ください。
- ・シリコン(リング)に色が着色することがありますが、ご使用には差し支えありません。
- ・シリコン(リング)は消耗品の為、寿命があります。フィルター装着時にゆるんで外れるような場合は、新しいシリコン(リング)をお買い求めください。

## 【材質表示】

ステンレススチール  
シリコンゴム

## 【商品についてのお問い合わせ先】

株式会社ミカフェート  
〒106-0046 東京都港区元麻布 3-1-35  
03-5771-4171