

# HARIO

## BATON

Cafeor Dripper BATON 02

カフェオールドリッパー・BATON 02

### 取扱説明書

お買いあげ誠にありがとうございます。正しくご使用していただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。また、お読みになりましたら、大切に保管してください。

### Instruction Manual

Thank you for purchasing this HARIO product. Please be sure to read this instruction manual thoroughly in order to use this product correctly. After reading it, store it in a safe place for future reference.



84996500  
BT-CFOD-02説明書2301



# BATON

“BATON”は廃棄してしまう抽出後のコーヒー粉などの天然系素材を配合し、プラスチック使用量を約50%削減したコーヒー器具です。

ペーパーを使わなくても美味しいコーヒーが淹れられる、コーヒーオイルが抽出できる特殊ステンレスメッシュの1~4杯用ドリッパーです。

環境を守り、これからもカラフルで豊かな美味しいコーヒーを楽しめる未来のために。



About “BATON”

材質のご案内/Material guide MADE IN JAPAN

ドリッパー:ポリプロピレン・抽出後のコーヒー粉・天然系無機物 (耐熱温度:120℃)  
フィルター:ステンレス

Dripper : Polypropylene · Coffee grounds · Natural inorganic  
( Heat resistance temperature : 120℃ )

Filter : Stainless steel

製品についてのお問い合わせ先

**HARIO株式会社**

〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3

フリーダイヤル:0120-39-8208

<https://www.harrio.com>

**HARIO CO., LTD.**

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,

Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan

<https://global.harrio.com>



## カフェオールドリッパー・BATONの特長

コーヒーの旨み成分のひとつであるコーヒーオイルが抽出できる特殊ステンレスメッシュを採用しました。コーヒー本来の独特なアロマをお楽しみください。また、ペーパーフィルターは使わず、そのままドリップできます。Introducing a specialized stainless mesh that can extract coffee oil which is one of the components of coffee's great flavor. Please enjoy the true aroma unique to coffee. Paper filters are not required when brewing coffee.

## お手入れの方法 / Product care instruction

- 本製品は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- 長くお使いいただくうちに、まれに珈琲の油分の付着により、ドリッパーの目詰まりが生じる場合があります。その際は熱湯に浸け、やわらかいスポンジに中性洗剤をつけ、やさしく洗ってください。また、メッシュ部をやぶらないようご注意ください。
- 金属製のドリッパーは「家庭用漂白剤」に長時間浸け置きしますと金属の耐久性が低下しますので、短時間の使用としてください。
- 素材の特性上、色むらや特有のにおいがある場合がありますが品質上問題ありません。においが気になる場合はしばらく外気にさらす、または煮沸洗浄するとにおいが取れます。
- This product may be washed in a dishwasher. Please follow the instructions of dishwasher properly.
- Due to deposits of oil from the coffee, the dripper may become clogged with extended use. In such case, soak the dripper in hot water. Then use a sponge and mild detergent and gently wash the dripper. Please be careful not to tear the mesh filter.
- The durability of the metal dripper may decrease if soaked in household bleach for long periods of time. It should be soaked for short periods of time only.
- There are some cases when you see color spotting and particular smell due to the characteristic of materials, but it does not affect product quality. If you are concerned about smell, you can get rid of it by exposing a product to the open air or boiling the product itself.

### <セット方法> How to set up

1. フィルター部分の脚部を台座の溝に差込みます。

Insert the legs of the filter into the grooves of the base.



2. 時計回りに回して固定します。

※取り外しは反時計回りに回して、垂直方向に引き抜いてください。  
Turn the filter clockwise to lock into place.



※To remove, turn the filter counter clockwise and pull out vertically.

⚠ご使用の際はフィルター部と台座がしっかりとまっていることを確認してください。  
Please confirm that the filter is locked into base before use.

## おいしいコーヒーの淹れ方 / How to brew

お手持ちのポットまたはカップにドリッパーをセットし、珈琲粉(中挽き)をドリッパー内側にある杯数分の目安目盛まで入れます。珈琲粉の量は「4」目盛りを上限とし、お好みで加減してください。

※ステンレスメッシュフィルターを使用していますのでコーヒーの微粉が出ますが、コーヒー本来のアロマも抽出でき本格コーヒーの味をお愉しみいただけます。コーヒーの微粉が気になる方は、あらかじめ珈琲粉をふるってからご使用ください。

Set the dripper on a pot or a cup. Put in the amount of coffee powder (medium grind) you would like in the dripper up to its corresponding measurement line. Please make sure not to exceed the "4" measurement marking.

※The fine powder of the coffee will pass through the stainless steel mesh filter; however, you will still be able to enjoy genuine coffee and extract its flavor. If you are worried about the fine powder passing through the filter into your coffee, please shake the coffee powder well before use.

沸かしたてのお湯を珈琲粉の中心から粉全体に注ぎ、30秒程蒸らします。

その後、中心より渦状にお湯を注ぎます。

※お湯は珈琲粉の中心に向けて丁寧に注いでください。お湯が直接メッシュ面にかかる、と上手く抽出ができない場合があります。また、勢いよく注ぐとドリッパーの脇からこぼれることがあります。

Pour hot water slowly to moisten the grounds from the center to the outward with moving circular pattern. Wait 30 seconds until next pouring.

※Pour the hot water in the center of the coffee powder. If the hot water is poured directly on the mesh filter, it may not extract well. If you pour too fast, it may spill out from the sides of the dripper.

完全に抽出が終わったらドリッパーを外して出来上がりです。抽出後はドリッパーの側面が熱くなっています。取り外しの際はドリッパーの取っ手を持ってください。

※出来上がり量は1杯分約120mL～130mLです。お好みで調整してください。Once extraction is completely finished, remove the dripper. The sides of the dripper are extremely hot after extraction. Make sure to use the handle when removing the dripper.

※Makes about 1 cup (about 120mL to 130mL). Please adjust according to taste.



1～4杯分の目安目盛り付き (1杯分:約10～12g)  
1-4 cups measurement markings  
(1 cup: About 10-12 grams)



※粉は少しゆすって平らにします。  
Shake it slightly to flatten the powder

