

COFFEE MILL COLUMN

コーヒーミル・コラム

取扱説明書

ご購入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 very much for your purchase.

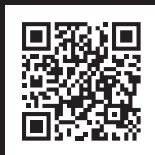
To use the product correctly, please be sure to read this instruction manual. After reading the manual, store it in a safe place.

特 長

- セラミック製臼ですので金属臭がなく、錆びません。挽き味が良く、磨耗しにくい特性を持っています。
- セラミック製臼はコーヒー豆との摩擦熱が発生しにくいのでコーヒー豆の酸化を防ぎます。

FEATURES

- Ceramic blade does not have metal smell and will never rust. In addition, it provides consistent and durable performance.
- Ceramic blade prevents oxidation of coffee beans because it is hard to produce frictional heat between blade and coffee beans.



HOW TO USE

お取り扱い上の注意

- ⚠️ ハンドルは必ず時計回りに回してください。逆回転や空回しは挽き臼を傷めますので絶対にしないでください。**
 - ⚠️ お子様に使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。**
 - ⚠️ 本製品は食器洗い乾燥機や「家庭用漂白剤」のご使用はできません。使用しないでください。**
 - ⚠️ 腐食・錆び・木割れの原因となりますので、本体を水につけたり、水滴のかかる場所や湿気のある場所、直射日光のあたる状態や場所では使用しないでください。**
 - ⚠️ お手入れの際は油を差さないでください。**
- ◆粗さ調節ナットを時計回りに回転しすぎると、臼同士が接触して臼を傷め、故障の原因になることがあります。
 - ◆ホッパー内の段差や、すき間に小さく割れた豆等が入り込み、コーヒー豆がスムーズに落ちずハンドルが空回りすることがあります。使用中、時々本体を軽くたたきコーヒー豆を挽いてください。
 - ◆長期間のご使用により、臼が磨耗して切れ味が落ちる場合があります。挽ける豆の量が著しく少なくなった時が製品のお取り替えの目安です。
 - ◆破損の原因となりますので、コーヒー豆以外にはご使用にならないでください。
 - ◆危険ですのでハンドルを回す際は臼に指を入れしないでください。
 - ◆セラミック製の臼を硬いものにぶつかけたり、落としたりすると、臼がカケたり割れたりする原因となりますのでご注意ください。

製品についてのお問合せ先






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>

Handling Precautions

-  Please spin the handle clockwise. Never freely spin the handle or turn it in reverse, because doing so will damage the burr.
 -  Do not allow children to use this product. Do not use near children, and store out of reach of children.
 -  Do not use dishwasher. Do not use next to household bleach.
 -  Do not sink the product into the water. Do not use the product under direct sunlight, at humid place, or at the place where is hit by drop of water. Any of these may result in corrosion, rusting, or wood crack.
 -  Do not use oil for cleaning.
- ◆ If you turn the grind adjustment nut too far to the right, ceramic blade touches another blade and it may cause a malfunction.
 - ◆ If small split beans or other objects get into the level difference inside the unit (hopper) or the gaps, the coffee beans may not fall down smoothly and the handle may freely spin. When grinding the coffee beans, occasionally tap the unit lightly.
 - ◆ With long-term use, the mill may wear and become blunter. When the amount of beans that can be ground drops significantly, it is time to replace the product.
 - ◆ Do not use for anything other than coffee beans, because doing so may break the mill.
 - ◆ Do not put your fingers inside the mill when turning the handle, because doing so is dangerous.
 - ◆ Please note that if ceramic blade is dropped or hit against hard material, it may result in chipping or damages to ceramic blade.

HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan
<https://global.hario.com>

コーヒー粉の粗さ調節方法 / Adjusting the Coffee Grind

- ①固定ネジを反時計回りに回して取り外します。
- ②ハンドル・ストッパーを取り外します。
- ③粗さ調節ナットを回し、お好みの粗さに調節します。
※右(時計回り)に回すほど細かく、左(時計と逆周り)に回すほど粗く挽けます。
- ④ストッパーで粗さ調節ナットを固定します。
- ⑤ハンドル・固定ネジを取り付けます。

- ①Turn the locking screw counterclockwise and remove it.
- ②Remove the handle and stopper.
- ③Turn the grind adjustment nut to the desired grind level.
(Turn right (clockwise) to make the grind finer, and turn left (counterclockwise) to make it coarser.)
- ④Lock the grind adjustment nut with the stopper.
- ⑤Install the handle and locking screw.

固定ネジ/Locking Screw
:鉄/Steel

ストッパー/Stopper
:鉄/Steel

粗さ調節ナットをお好みの位置に固定します。
Lock the grind adjustment nut in the desired position.

細かい Fine

粗い Coarse

粗さ調節ナット/Grind Adjustment Nut
:鉄/Steel

右(時計回り)に回すほど細かく、左(時計と逆周り)に回すほど粗く挽けます。
Turn right (clockwise) to make the grind finer, and turn left (counterclockwise) to make it coarser.

ハンドル/Handle
:鉄/Steel

---その他の材質のご案内---

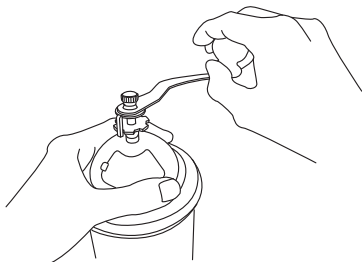
本体・ハンドルツマミ：天然木 / ホッパー・シャフト：鉄 / 臼：セラミック /
パッキン：シリコンゴム

Body, Handle grip : Natural wood / Hopper, Shaft : Steel / Burr : Ceramic /
Packing : Silicone rubber

MADE IN CHINA

ハンドルを回す際の注意 Caution in spinning the handle

- ◆ハンドルを回す際は、必ず本体上部を押さえながら回してください。
構造上、押さえずにハンドルを回すと、本体上部が外れる恐れがあります。
- ◆Please hold the top of the product, when you spin the handle.
If you spin the handle without holding the top of the product, it may cause the top part of the product to be removed.







ご使用の際は・・・

1. 少量の豆を入れて挽きながらコーヒー粉の粗さを調節してください。
(左記の調節方法を参照してください。)
2. コーヒー1杯分(120mL)のコーヒー豆は約10~12gです。1~2杯分をコーヒー豆入れ(ホッパー)に入れてください。一度にあまり多く入れますとハンドルが重くなったり、豆が飛び出したりします。先に入れたコーヒー豆が少なくなってから追加してください。
3. 本体を手でしっかりおさえ、ハンドルを時計回りにゆっくり回すと豆が挽けます。
※ハンドルを逆回転(時計と逆周り)させると、挽き臼を傷めますので絶対にしないでください。

When using

1. Put a small amount of coffee beans into the hopper and grind the beans to adjust the grind level. (Refer to "Adjusting the coffee grind".)
2. 10-12g is normally good for one serving (120mL). Only add more beans when the previous amount has lessened. Big amounts of coffee beans will cause the handle to become heavier or the beans to fly out.
3. Hold the grinder tightly and spin the handle clockwise slowly to grind the beans. (Please do not spin the handle counterclockwise because you will damage the burr.)

コーヒーを入れる器具に適した挽き方 Choosing the Correct Coarseness

挽き方	細挽き Fine	中細挽き Medium fine	中挽き Medium	粗挽き Coarse
粒度 (めやす) Particle size 抽出器具 Equipment	 (グラニュー糖程度)	 (グラニュー糖・ ザラメの間)	 (グラニュー糖・ ザラメの間)	 (ザラメ程度)
ペーパードリップ (V60) Paper drip	●	●	●	
ペーパーレスフィルター Paperless filter			●	●
ネルドリップ Cloth drip		●	●	
サイフォン Syphon		●	●	
水たてコーヒー器具 Water drip	●	●		
コーヒーメーカー Coffee maker		●	●	
プレス式コーヒーメーカー French press			●	●

器具によっては豆の挽き方が異なる場合がありますので、ご使用になる器具の取扱いに従ってください。※コーヒー豆はいつも新鮮なものをご用意ください。

Due to the difference of the way to grind depending on equipment, please follow the instruction manual of the equipment.

*Please use fresh coffee beans every time.