

HARIO

PEGASUS DRIPPER

ペガサスドリッパー 01



01

FOR **1-2** CUPS

1

SPIRAL RIBS



スパイラルリブはペーパーとの密着を防ぎ、空気が抜けて珈琲粉がしっかりと膨らみます。

2

SCALE



珈琲粉の杯数目安盛り付き。

3

HANDLE



大きくて持ちやすい取っ手。

4

PEEP HOLE



保温ボトルや陶器マグでも抽出量が見えるのぞき窓。

コーヒーの美味しい淹れ方

1



ペーパーフィルターの圧着部を互いに折り曲げ、ドリッパーにセットして、珈琲粉(中挽き)を杯数分入れます。※一杯分(120mL)10gが目安です。

2



少しゆすって平らにし、お湯を珈琲粉全体がしめる程度に注いで、30秒程蒸らします。

3



お湯を中心からうず状に、数回に分けて注ぎます。お湯が落ちきるまで3分以内が目安です。



食洗機 OK

MADE IN JAPAN



樹脂製品ですので、火のそばに置かないでください。



HOW TO USE

HARIO

PEGASUS DRIPPER

ペガサスドリッパー 02



02

FOR **2-4** CUPS

1

SPIRAL RIBS



スパイラルリブはペーパーとの密着を防ぎ、空気が抜けて珈琲粉がしっかりと膨らみます。

2

SCALE



珈琲粉の杯数目安目盛り付き。

3

HANDLE



大きくて持ちやすい取っ手。

4

PEEP HOLE



保温ボトルや陶器マグでも抽出量が見えるのぞき窓。

コーヒーのおいしい淹れ方

1



ペーパーフィルターの圧着部を互いに折り曲げ、ドリッパーにセットして、珈琲粉(中挽き)を杯数分入れます。※一杯分(120mL)10gが目安です。

2



少しゆすって平らにし、お湯を珈琲粉全体がしめる程度に注いで、30秒程蒸らします。

3



お湯を中心からうず状に、数回に分けて注ぎます。お湯が落ちきるまで3分以内が目安です。



食洗機 OK

MADE IN JAPAN

⚠ 樹脂製品ですので、火のそばに置かないでください。



HOW TO USE

HARIO

PEGASUS DRIPPER

ペガサスドリッパー 03



03

FOR **4-7** CUPS

1

SPIRAL RIBS



スパイラルリブはペーパーとの密着を防ぎ、空気が抜けて珈琲粉がしっかりと膨らみます。

2

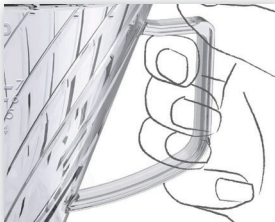
SCALE



珈琲粉の杯数目安目盛り付き。

3

HANDLE



大きくて持ちやすい取っ手。

4

PEEP HOLE



保温ボトルや陶器マグでも抽出量が見えるのぞき窓。

コーヒーの美味しい淹れ方

1



ペーパーフィルターの圧着部を互いに折り曲げ、ドリッパーにセットして、珈琲粉(中挽き)を杯数分入れます。※一杯分(120mL)10gが目安です。

2



少しゆすって平らにし、お湯を珈琲粉全体がしめる程度に注いで、30秒程蒸らします。

3



お湯を中心からうず状に、数回に分けて注ぎます。お湯が落ちきるまで3分以内が目安です。



食洗機 OK

MADE IN JAPAN

⚠ 樹脂製品ですので、火のそばに置かないでください。



HOW TO USE