

AKIRA® ネルドリップ°

法蘭絨手沖咖啡濾網



- コーヒーを淹れる手法の一つ。ネルと呼ばれる布製のフィルターで抽出を行う。
- 最も美味しくコーヒーを淹れられる方法と言われることがあり、コーヒー愛飲者に人気である。

【用最簡單器具展現出咖啡最大極限風味，
讓你也能像老饕一樣享用最香醇的咖啡】



- 1-2人用濾器 ○ 1-2人用濾布(3入)
- 3-4人用濾器 ○ 3-4人用濾布(3入)

台灣製造

材質：棉布\不銹鋼\橡膠原木

內附使用說明書

使用方法：

- 1、將裝有濾布的過濾裝置於加溫過的咖啡壺上（濾布兩面可依個人習慣任意變換使用）。
- 2、將中度研磨的咖啡粉按照沖泡杯數放入濾布內，再將咖啡粉弄平（一人份咖啡粉約10-12克，水量約120ml）
- 3、淺烘培的咖啡開水溫度約95度，而深烘培的咖啡則要低些；最初先以能將咖啡粉濕潤程度的水量注下，待咖啡粉膨脹後，以等量的開水以漩渦狀注入，從中心到外側再回到中心，使其完全沖泡（注水動作需一氣呵成，不可中斷）。
- 4、不需要讓開水完全滴完，照人數份沖泡即可，濾布可在開水未滴完的狀態時取出。
- 5、當沖泡完成後，將咖啡倒入已經加溫過的咖啡杯內即可享用。



濾布的處理

- ◎新使用的濾布要先煮沸過後，放入冷水中浸泡，在擰乾後再行使用。
- ◎濾布使用後要用水好好清洗，為防止氧化要加水放在冷藏庫裡，並且必須每天換水，否則會起水垢將布目堵塞。
- ※只需將布取出冷藏即可，勿將整支手把冷藏，避免材質產生變化。
- ◎為防止異味產生，請勿使用乾燥的濾布沖泡咖啡，使用前請先以溫開水沖泡，再充分擰乾後使用。

濾布的安裝方法

- ※將過濾器上的環套以迴轉方式將濾布套入成組。

