

HRMSS1B中文說明書

使用方法：

1. 先放入少量咖啡豆，邊磨邊調整出需要的粗細。
2. 放入 1~2 瓢咖啡豆，如果是普通湯匙的話，3 瓢為一杯咖啡的量（約 10~12 克）
3. 以順時鐘方向慢慢旋轉磨研咖啡豆。



特色：

1. 不佔空間的輕巧設計
2. 陶磁刀片，無金屬臭味，不會生鏽，鋒利不易磨損
3. 磨研部份可拆開清洗
4. 附有刻度，方便測量

咖啡粉粗細的調節方法：

押住旋轉手把，左右轉動調節器，

往右轉（順時鐘） 愈細

往左轉（逆時鐘） 愈粗



粗細	使用的咖啡器	烘焙時間	1 杯的量
細	冷泡咖啡壺	長時間烘焙	10~12g
	虹吸式咖啡壺	一般時間烘焙	
中細/中	V60 濾泡式咖啡壺		一杯約 12g
	滴漏式咖啡壺	10~12g	
粗	法式濾壓壺	中長時間~長時間	10~12g
	錐形獨享杯	一般時間~中長時間	6~7g
			10~12g