



Rattleware® Cupping Brewer™

Rattleware® Cupping Brewer™

ラトルウェア カッピング・ブルーワー

ラトルウェア カッピング・ブルーワー™をお買い上げいただき、ありがとうございます。ラトルウェア カッピング・ブルーワーは、非常に複雑で繊細なカッピングを、カッピングテーブルを使わず快適・便利に体験できる新しいブルーイング器です。効果的にお使いいただくため、以下の方法に従ってください。

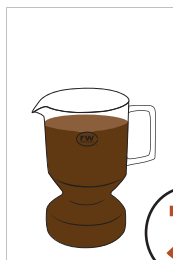


コーヒーを量る

中挽きのコーヒーを30グラム用意します。
コーヒー粉をカッピング・ブルーワーに入れます。
ドライ状態のコーヒーの香りを評価します。

お湯を注ぐ

93℃のお湯500グラムをカッピング・ブルーワーに注ぎます。
粉全体がお湯に浸るようにします。
コツ：注ぎ始めたときからタイマーをスタートしてください。

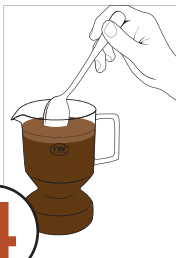


評価する

ブルーワー上層の湿ったコーヒー粉の香りを評価します。コーヒー粉やカッピング・ブルーワーを動かしたり触ったりしないでください。

4分待つ

4分経過すれば、再び香りを評価しながら上層のコーヒー粉を静かにかき混ぜます。表面に浮かんでいるコーヒー粉だけを動かすように注意してください。浮かんでいるコーヒー粉を「崩す」だけにし、かき混ぜすぎないでください。



4

表面をすくい取る

香りを十分に評価したら、スプーン2本を使って液体表面に残っている浮遊物をすくい取ります。浮遊物には、コーヒー粉、泡、豆の皮などが含まれます。完全に取り除くには数回すくい取らなければならないこともあるので、すくい取ったものを捨てた後、毎回スプーンをお湯でよくすすいでください。



5

ストッパーを差し込む

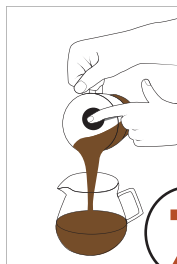
十分時間が経過してコーヒー粉が完全に底に沈めば、ストッパーを差し込んで容器の細くなった部分にはめ込みます。こうすることで沈んだコーヒー粉が密封されます。



6

注ぐ

コーヒー粉がコーヒーに混じり込まないように、ストッパーが容器の細くなった部分にしっかりとまっていることを確かめます。ストッパーの棒の端を押さえながら、出来上がったコーヒーをブルーワーから注ぎます。



7



For additional product questions please contact Customer Service at:

Espresso Supply, Inc.©

1123 NW 51st Street Seattle, WA 98107

1-800-782-6671 or 206-782-6670

info@espressosupply.com

Customer Service hours: 8am–5:00pm, M-F, PST

Rattleware® is a registered trademark of Espresso Supply©