

fig. 1

KT01SET “Slow coffee” Set per Slow coffee

“Macinare chicchi freschi e preparare il caffè per te o per le persone a cui tieni è una cosa semplice ed è un ottimo modo per iniziare la giornata”.

Questo particolare set per la preparazione dello Slow coffee è stato disegnato da Keiji Takeuchi nel 2023. Il set è composto da un macinacaffè realizzato in acciaio inossidabile 18/10 (A), da una caraffa in vetro pirofilo (B), da un portafiltra con manico in porcellana (C) e un filtro in rete in acciaio inossidabile 18/10 (D) (fig. 1).

Avvertenze

- **Questo prodotto è stato realizzato esclusivamente per preparare e servire caffè caldo.**
- **La caraffa non è idonea per l'uso nel forno, nel microonde o per riscaldare le bevande su qualsiasi fonte di calore. Non mettere la caraffa vicino a fiamme libere.**
- **Potendo contenere bevande bollenti, evitare ai bambini di utilizzare la caraffa se non sotto la supervisione di un adulto. Per lo stesso motivo, non bere mai direttamente dalla caraffa.**
- **Prestare attenzione a non scottarvi quando toccate le parti che possono essere calde come il portafiltra e il filtro. Utilizzare sempre il manico per spostare la caraffa e per togliere il portafiltra.**
- **Non mettere la caraffa nel congelatore per raffreddare.**
- **Maneggiare con cura la caraffa per evitare urti o cadute accidentali, a seguito dei quali il vetro potrebbe rompersi. In caso di rottura prestare attenzione e utilizzare guanti di protezione per eliminare le parti rotte.**

Prima dell'uso

Dopo aver tolto tutti i componenti del set dall'imballaggio, controllare che siano integri. Prima dell'uso lavare la caraffa in vetro, il portafiltra e il filtro con acqua calda e un detergente per stoviglie e risciacquare abbondantemente. Asciugare con un panno morbido. Pulire esternamente il macinacaffè solo con un panno umido.

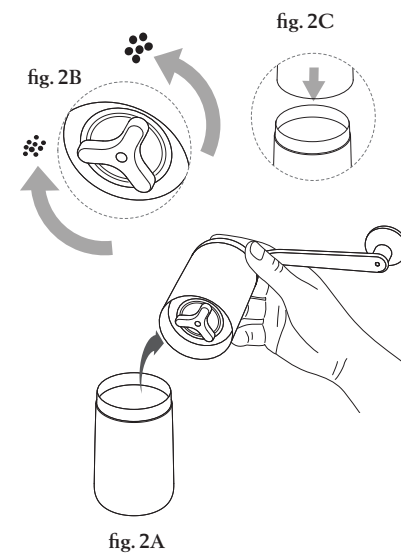


fig. 2A

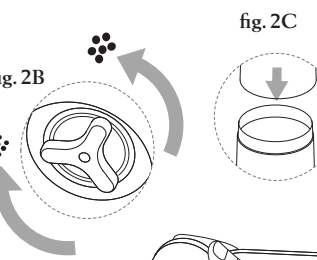


fig. 2B

fig. 2C

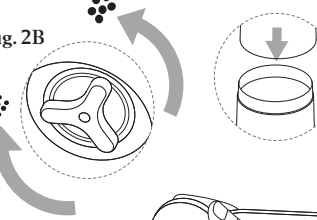


fig. 3A

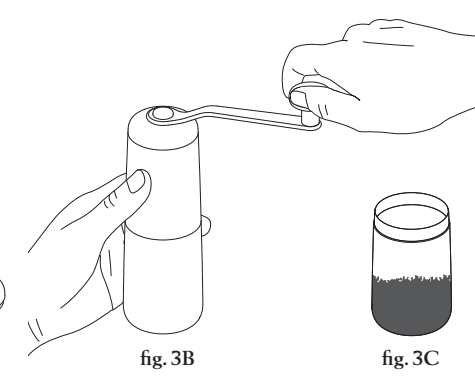


fig. 3B



fig. 3C

Il macinacaffè
Regolazione della macinatura e uso.
La regolazione della macinatura del caffè può variare leggermente a seconda del tipo di miscela adoperata e dal gusto personale. L'aroma del caffè è contenuto negli oli essenziali che, estremamente volatili, si perdono durante le operazioni di macinatura e tostatura. Ecco perché, per ottenere un buon caffè, i chicchi dovrebbero essere macinati appena prima di utilizzarli. Per impostare il tipo di macinatura utilizzare la rotella di regolazione posizionata sotto al corpo superiore del macinacaffè. Sollevare il corpo superiore dal contenitore inferiore (fig. 2A). Tenere ferma la manovella con la mano. Girare la rotella in senso orario per una macinatura più fine e in senso antiorario per aumentare il tipo di macinatura (fig. 2B). Riposizionare poi le due parti del corpo del macinacaffè una sopra all'altra (fig. 2C). Se, dopo qualche tempo il caffè dovesse togliere la manovella con pomolo e sollevare il coperchio appoggiato sul corpo superiore del macinacaffè (fig. 3A). Inserire il caffè in grani, riposizionare il coperchio sul corpo superiore e poi la manovella. Tenere il macinacaffè con una mano e con l'altra girare la manovella in senso orario per macinare il caffè (fig. 3B). Il caffè macinato viene raccolto nel contenitore inferiore ed è pronto all'uso. Per prendere il caffè, sollevare il corpo superiore del macinacaffè dalla parte inferiore (fig. 3C). La capacità del macinacaffè è di circa 20 g di caffè in grani sufficiente per preparare 1 mug di caffè.

Come preparare lo Slow coffee
Mettere a bollire l'acqua. Posizionare il portafiltra sulla caraffa in vetro e appoggiare all'interno il filtro in acciaio (fig. 4A), mettere tutto il caffè appena macinato (fig. 4B) e versarci sopra con un movimento lento e circolare l'acqua bollente (fig. 4C) di modo che l'acqua bagni la polvere di caffè, l'attraversi e ne assorba tutto l'aroma.

Le dosi consigliate per 2 tazze di un ottimo Slow coffee sono:
- **acqua bollente circa 600 ml**
- **caffè macinato circa 40 g (2 cicli di macinatura di caffè).**

Dopo aver versato sulla polvere di caffè tutta l'acqua, aspettate che sia passata attraverso la polvere di caffè e poi sollevate il portafiltra con il filtro.
Poiché queste parti sono molto calde utilizzate sempre il manico del portafiltra.
Il caffè può ora essere versato nelle tazze.

Qualora volette fare un solo caffè le dosi consigliate per 1 sola tazza sono:
- **acqua bollente 300 ml**
- **caffè macinato 20 g (1 solo ciclo di macinatura di caffè).**

Il portafiltra con il filtro può anche essere appoggiato direttamente sul bordo di una capiente mug (fig. 5). La procedura per la preparazione del caffè è sempre la stessa. Versate sul caffè macinato l'acqua bollente e attendete che tutta l'acqua sia passata attraverso la polvere di caffè.

Pulizia e manutenzione

La caraffa, il portafiltra e il filtro possono essere lavati a mano con acqua calda e detersivo per stoviglie e possono essere lavati in lavastoviglie. Se, dopo qualche tempo il caffè dovesse ostruire i micro fori del filtro, vi suggeriamo di lasciarlo a bagno per qualche minuto in acqua calda e detergente per stoviglie e poi sciacquarlo abbondantemente. Lasciarlo asciugare all'aria aperta. Il filtro è un componente delicato, prestare attenzione a non schiacciarlo perché si può danneggiare. **Macinacaffè:** il corpo esterno deve essere pulito SOLO con un panno morbido per togliere eventuali residui di polvere di caffè. **Sconsigliamo di lavare il macinacaffè sotto acqua corrente e di metterlo in lavastoviglie.**

KT01SET “Slow coffee” Slow coffee set

“As simple as grinding fresh beans and making coffee for yourself or for people you care for is a great way to start a day”.

This special set for preparing Slow coffee was designed by Keiji Takeuchi in 2023. The set consists of an 18/10 stainless steel coffee grinder (A), a heat-resistant glass jug (B), a filter holder with handle in porcelain (C) and an 18/10 stainless steel net filter (D) (fig. 1).

Warnings

- **This product was designed exclusively for preparing and serving hot coffee.**
- **The jug must not be used in the oven, the microwave or for heating beverages on any heat source.**
Do not place the jug near a naked flame.

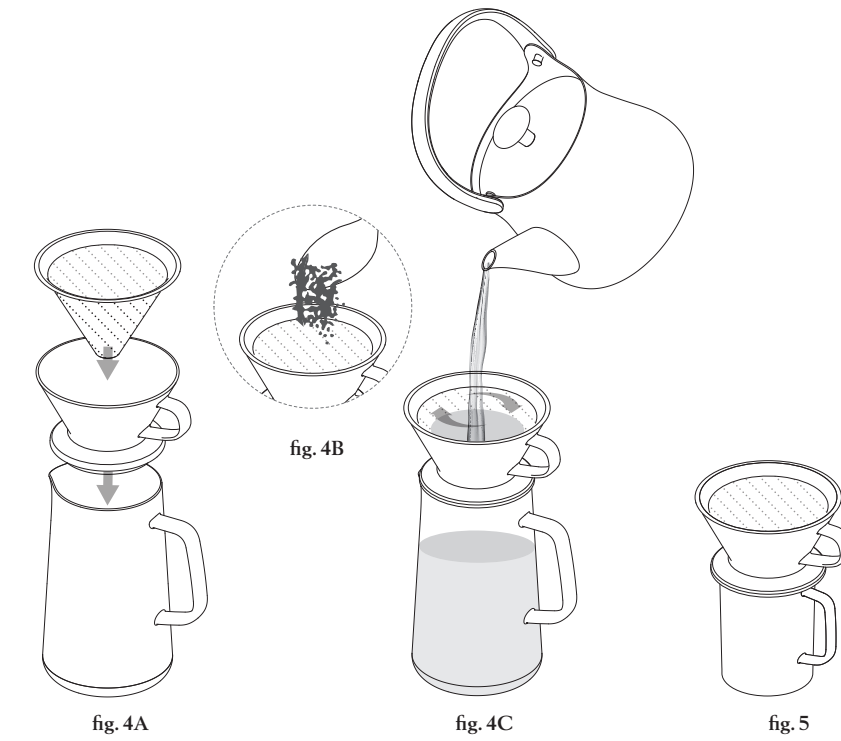


fig. 4A

fig. 4B

fig. 4C

fig. 5

- **As it may contain boiling hot beverages, do not allow children to use the jug unless supervised by an adult. For the same reason, never drink directly from the jug.**
- **Be careful NOT to burn/scald yourself when touching the parts that may be hot, such as the filter holder or the filter. Always carry the jug by the handle, and hold the handle when removing the filter holder.**
- **Do not put the jug in the freezer to cool it.**
- **Handle the jug with care to avoid accidentally knocking or dropping it, as this may cause the glass to break. If broken, take care and use protective gloves to remove the broken parts.**

Before use

Having removed all the parts of the set from the packaging, check that they are intact. Before using, wash the glass jug, the filter holder and the filter with hot water and washing-up liquid, then rinse in plenty of water. Dry them with a soft cloth. Clean the outside of the coffee mill with a damp cloth.

The coffee grinder
Adjusting the grinding level and use.
The coffee grinding adjustment may vary slightly depending on the type of blend used and personal taste. The coffee aroma is contained in its essential oils which are extremely volatile and can be lost during grinding and roasting. This is why a good coffee should be made with beans ground just before use. To set the grinding level, use the adjustment wheel beneath the upper body of the coffee grinder. Lift the upper body from the lower container (fig. 2A). Hold the handle firmly with your hand. Turn the wheel clockwise for finer grinding and anti-clockwise for coarser grinding (fig. 2B). Then replace the top part of the coffee grinder body on the bottom part (fig. 2C). To place the coffee beans in the coffee grinder, remove the handle with the knob and lift the cover resting on the upper body of the coffee grinder (fig. 3A). Insert the coffee beans, replace the cover on the upper body and then the handle. Hold the coffee grinder in one hand and with the other turn the handle clockwise to grind the coffee (fig. 3B). The ground coffee is collected in the bottom container and is ready for use. To take the coffee, lift the upper body of the coffee grinder from the lower part (fig. 3C).

Cleaning and maintenance

The jug, filter holder and filter can be washed by hand with hot water and washing-up liquid, or in the dishwasher. If after a while the coffee clogs the micro-holes in the filter, we suggest you leave it to soak in hot soapy water for a few minutes and then rinse it thoroughly. Leave to dry in the open air. The filter is a delicate component. Take great care not to crush it since it may be damaged. **Grinder:** the external coffee grinder body should ONLY be cleaned with a damp cloth to remove any coffee powder residues. **Do not wash the grinder under running water or in the dishwasher.**

FR

KT01SET “Slow coffee” Kit pour Slow coffee

« Mouder des grains frais et préparer le café pour vous-même et pour les personnes que vous aimez est une chose simple et une excellente façon de commencer la journée ».

Ce kit particulier pour la préparation du Slow coffee a été dessiné par Keiji Takeuchi en 2023. Le kit comprend un moulin à café fabriqué en acier inoxydable 18/10 (A), une carafe en verre borosilicate (B), un porte-filtre avec poignée en porcelaine (C) et un filtre à treillis en acier inoxydable 18/10 (D) (fig. 1).

Avertissements

- **Ce produit a été conçu exclusivement pour préparer et servir du café chaud.**
- **La carafe n'est pas prévue pour être utilisée dans le four, le micro-ondes ou pour réchauffer des boissons sur n'importe quelle source de chaleur. Ne pas approcher la carafe de flammes vives.**
- **Étant donné que la carafe peut contenir des boissons bouillantes, éviter que les enfants ne l'utilisent sans la supervision d'un adulte.**
Pour cette même raison, ne jamais boire directement de la carafe.
- **Faire attention à ne pas se brûler en touchant des éléments susceptibles d'être chauds comme le porte-filtre et le filtre. Toujours utiliser la poignée pour déplacer la carafe et pour retirer le porte-filtre.**
- **Ne pas mettre la carafe au congélateur pour la refroidir.**
- **Manipuler la carafe avec soin pour éviter les chocs ou les chutes accidentelles susceptibles de provoquer la rupture du verre. En cas de rupture, faire attention et utiliser des gants de protection pour éliminer les morceaux cassés.**

Avant l'utilisation

Après avoir sorti tous les composants du kit de l'emballage, vérifier qu'ils sont en parfait état. Avant l'utilisation, laver la carafe en verre, le porte-filtre et le filtre avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle, puis rincer abondamment. Les sécher avec un chiffon doux. Ne nettoyer l'extérieur du moulin à café qu'avec un chiffon humide.

Le moulin à café
Réglage de la mouture et utilisation.
Le réglage de la mouture du café peut varier légèrement en fonction du type de mélange utilisé et du goût personnel. L'arôme du café est contenu dans les huiles essentielles qui se perdent lors des opérations de mouture et de torréfaction parce qu'elles sont très volatiles. C'est pourquoi, pour obtenir un bon café, les grains devraient être moulus juste avant de les utiliser. Pour régler le type de mouture, utiliser la molette de réglage située sous le corps supérieur du moulin à café. Soulever le corps supérieur du contenant inférieur (fig. 2A). Maintenir la manivelle immobile avec la main. Tourner la molette dans le sens des aiguilles d'une montre pour une mouture plus fine et dans le sens inverse pour augmenter le type de mouture (fig. 2B). Remplacer ensuite les deux parties du corps du moulin à café l'une au-dessus de l'autre (fig. 2C). Pour introduire le café en grains dans le moulin à café, retirer la manivelle avec

poignée et soulever le couvercle appuyé contre le corps supérieur du moulin à café (fig. 3A). Introduire le café en grains, replacer le couvercle sur le corps supérieur et puis la manivelle. Tenir le moulin à café d'une main et de l'autre, faire tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre pour mouder le café (fig. 3B). Le café moulu est recueilli dans le contenant inférieur et est prêt à l'emploi. Pour prendre le café, soulever le corps supérieur du moulin à café pour le séparer de la partie inférieure (fig. 3C). Le moulin à café a une capacité de 20 g environ de café en grains, ce qui permet de préparer 1 mug de café.

Comment préparer le Slow coffee
Faire bouillir de l'eau. Placer le porte-filtre sur la carafe en verre, y déposer le filtre en acier (fig. 4A), le remplir avec tout le café qui vient d'être moulu (fig. 4B), puis, d'un mouvement lent et circulaire, verser dessus l'eau bouillante (fig. 4C) de façon que l'eau mouille le café en poudre, le traverse et absorbe tout son arôme.

Les doses conseillées pour 2 tasses d'un excellent Slow coffee sont :
- **eau bouillante environ 600 ml**
- **café moulu environ 40 g (2 cycles de mouture de café).**

Après avoir versé toute l'eau sur le café en poudre, attendre que l'eau soit passée à travers le café en poudre, puis soulever le porte-filtre avec le filtre.
Étant donné que ces éléments sont très chauds, toujours utiliser la poignée du porte-filtre.
Il est à présent possible de verser le café dans les tasses.

Pour faire un seul café, les doses conseillées pour 1 seule tasse sont :
- **eau bouillante 300 ml**
- **café moulu 20 g (1 seul cycle de mouture de café).**

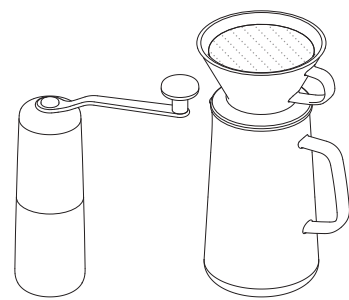
Il est également possible de déposer le porte-filtre avec le filtre directement sur le bord d'un grand mug (fig. 5). La procédure de préparation du café reste la même. Verser l'eau bouillante sur le café moulu et attendre que toute l'eau soit passée à travers le café en poudre.

Nettoyage et entretien

Il est possible de laver la carafe, le porte-filtre et le filtre à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle ou bien en lave-vaisselle. Si, après quelque temps, le café devait boucher les micro trous du filtre, nous vous conseillons de le faire tremper pendant quelques minutes dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle et puis de le rincer abondamment. Le laisser sécher à l'air libre. Le filtre est un composant délicat, veiller à ne pas l'écraser pour ne pas l'endommager. **Moulin à café :** le corps extérieur du moulin à café doit être nettoyé UNIQUEMENT avec un chiffon doux pour éliminer les résidus éventuels de café en poudre. **Nous déconseillons de le laver le moulin à café sous l'eau courante ou de le mettre en lave-vaisselle.**

ALESSI

ALESSI



KT01SET “Slow coffee”
Set per Slow coffee - Slow coffee set
design Keiji Takeuchi, 2023

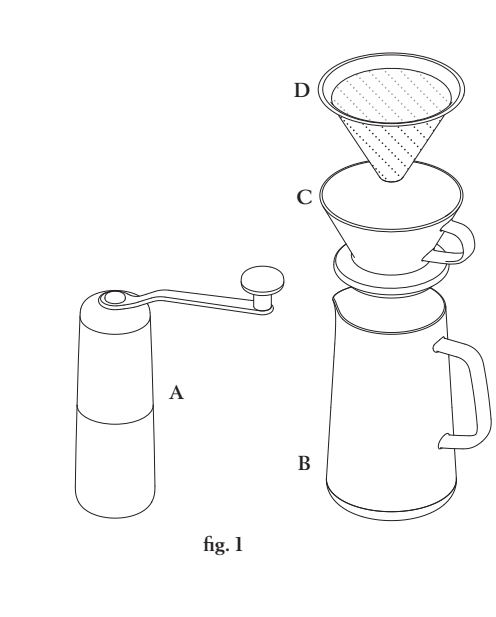


fig. 1

KT01SET “Slow coffee” Set für Slow coffee

“Frische Kaffeebohnen zu mahlen und den Kaffee für sich oder Ihre Lieben zuzubereiten ist einfach und genau das Richtige, um den Tag frohen Mutes zu beginnen“.

Dieses besondere Set für die Zubereitung des Slow coffee wurde von Keiji Takeuchi im Jahr 2023 entworfen. Das Set besteht aus einer Kaffeemühle aus Edelstahl 18/10 (A), einer Kanne aus feuerfestem Glas (B), einem Siebträger mit Griff aus Porzellan (C) und einem Filter aus Edelstahlnetz 18/10 (D) (Abb. 1).

Hinweise

- Dieses Produkt ist ausschließlich dafür bestimmt, um heißen Kaffee zuzubereiten und zu servieren.
- Die Kanne ist nicht für die Verwendung im Ofen, in der Mikrowelle oder zum Erhitzen von Getränken auf jeder beliebigen Wärmequelle geeignet. Stellen Sie die Kanne nicht in der Nähe von offenen Flammen auf.
- Da die Kanne heiße Getränke enthalten kann, darf sie nicht von Kindern verwendet werden, es sei denn unter Aufsicht eines Erwachsenen. Aus demselben Grund darf nicht direkt aus der Kanne getrunken werden.
- Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen, wenn Sie die heißen Teile wie den Siebträger und den Filter berühren. Verwenden Sie immer den Griff, um die Kanne zu versetzen und den Siebträger herauszunehmen.
- Kühlen Sie die Kanne nicht im Gefrierschrank.
- Gehen Sie vorsichtig mit der Kanne um, um versehentliche Stöße oder ein Herunterfallen zu verhindern, da dadurch das Glas zerbrechen könnte. Bei einem Bruch ist vorsichtig vorzugehen und es müssen Schutzhandschuhe getragen werden, um die zerbrochenen Teile zu beseitigen.

Vor dem Gebrauch

Nach Herausnehmen aller Bestandteile des Sets aus der Verpackung sind diese auf Ihre Unversehrtheit zu kontrollieren. Vor der Verwendung spülen Sie die Glas-kanne, den Siebträger und den Filter mit warmem Wasser und Spülmittel und spülen Sie sie reichlich ab.

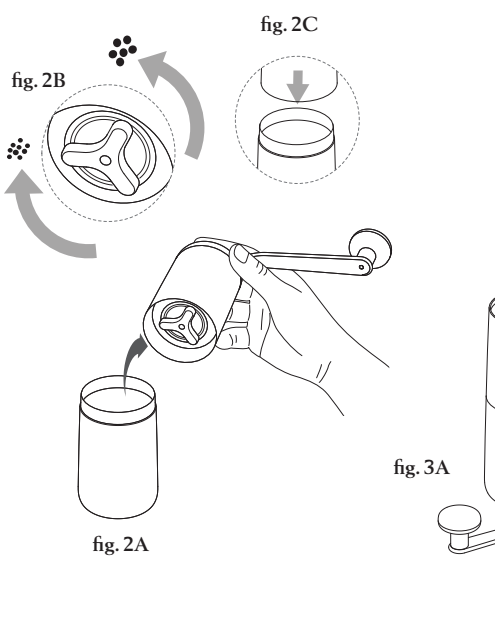


fig. 2A

Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Reinigen Sie die Außenflächen der Kaffeemühle nur mit einem feuchten Tuch.

Die Kaffeemöhlen **Einstellung des Mahlgrads und Verwend****ung**. Die Einstellung des Mahlgrads des Kaffees kann je nach Art der verwendeten Mischung und persönlichem Geschmack leicht variieren. Das Kaffearoma ist in den ätherischen Ölen enthalten, die aufgrund ihrer flüchtigen Natur während dem Mahlen und Rösten verfliegen. Und aus diesem Grund sollten die Kaffeebohnen erst kurz vor der Zubereitung des Kaffees gemahlen werden, um einen köstlichen Kaffee zu erhalten. Zum Einstellen des Mahlgrads verwenden Sie das Einstellrädchen unter dem oberen Korpus der Kaffeemühle. Heben Sie den oberen Korpus vom unteren Behälter an (Abb. 2A). Halten Sie die Kurbel mit der Hand fest. Drehen Sie das Rädchen im Uhrzeigersinn für einen feineren Mahlgrad und gegen den Uhrzeigersinn, um den Mahlgrad zu erhöhen (Abb. 2B). Legen Sie beide Teile des Korpus der Kaffeemühle übereinander (Abb. 2C). Zum Einfügen der Bohnen in die Kaffeemühle entnehmen Sie die Kurbel mit Knopf und heben Sie den auf dem oberen Korpus der Kaffeemühle aufliegenden Deckel an (Abb. 3A). Geben Sie die Kaffeebohnen ein und positionieren Sie den Deckel auf dem oberen Korpus und dann die Kurbel. Halten Sie die Kaffeemühle mit einer Hand fest und drehen Sie die Kurbel mit der anderen Hand im Uhrzeigersinn, um den Kaffee zu mahlen (Abb. 3B). Der gemahlene Kaffee wird in einem unteren Behälter aufgefangen und ist bereit für die Zubereitung. Für die Entnahme des Kaffees heben Sie den oberen Korpus der Kaffeemühle vom unteren Teil an (Abb. 3C). Die Kaffeemühle fasst rund 20 g an Kaffeebohnen, die für die Zubereitung von 1 Kaffee-Mug reichen.

Zubereitung des Slow coffee
Bringen Sie Wasser zum Kochen. Positionieren Sie den Siebträger auf der Glaskanne und legen Sie den Edelstahlfilter ein (Abb. 4A), geben Sie den soben gemahlenen Kaffee hinein (Abb. 4B) und gießen Sie das kochende Wasser mit einer langsamen und kreisenden Bewegung darauf (Abb. 4C), damit das Wasser das Kaffeepulver benässt, es durchdringt und sein unverkennbares Aroma aufnimmt.

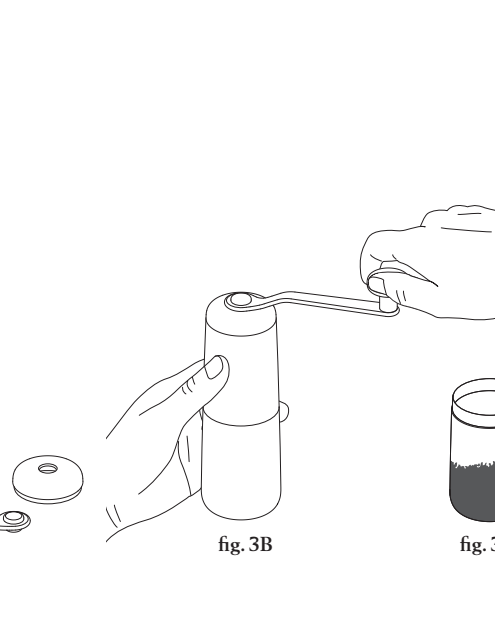


fig. 3A

Die empfohlenen Dosen für 2 Tassen köstlichen Slow coffee sind:

- etwa 600 ml kochendes Wasser
- etwa 40 g gemahlener Kaffee (2 Kaffee-Mahlzyklen).

Nachdem Sie das gesamte Wasser auf das Kaffeepulver gegossen haben, warten Sie ab, dass es durch das Kaffeepulver gedrungen ist, und heben Sie dann den Siebträger mit dem Filter an. **Da diese Teile sehr heiß sind, verwenden Sie immer den Griff des Siebträgers.** Nun kann der Kaffee in die Tassen gegossen werden. Wenn Sie nur einen Kaffee zubereiten möchten, nehmen Sie die empfohlenen.

Dosen für 1 Tasse:

- 300 ml kochendes Wasser
- 20 g gemahlener Kaffee (1 Kaffee-Mahlzyklus).

Der Siebträger mit dem Filter kann auch direkt auf den Rand eines großen Mugs aufgelegt werden (Abb. 5). Das Verfahren für die Zubereitung des Kaffees ist immer dasselbe. Gießen Sie das kochende Wasser auf den gemahlenen Kaffee und warten Sie ab, dass das gesamte Wasser durch das Kaffeepulver gedrungen ist.

Reinigung und Wartung

Die Kanne, der Siebträger und der Filter können mit warmem Wasser und Spülmittel von Hand oder in der Spülmaschine gespült werden. Falls der Kaffee nach einiger Zeit die Mikrolöcher des Filters verstopft, empfehlen wir Ihnen, diesen einige Minuten lang in warmem Wasser und Spülmittel einzutauchen und dann gründlich abzuspülen. Lassen Sie ihn an der Luft trocknen. Der Filter ist besonders empfindlich, zerdrücken Sie ihn nicht, da er beschädigt werden kann.

Kaffeemühle: der externe Korpus der Kaffeemühle darf **NUR** mit einem weichen Tuch gereinigt werden, um eventuelle Rückstände von Kaffeepulver zu entfernen. **Er sollte nicht unter laufendem Wasser gewaschen oder in die Spülmaschine gegeben werden.**

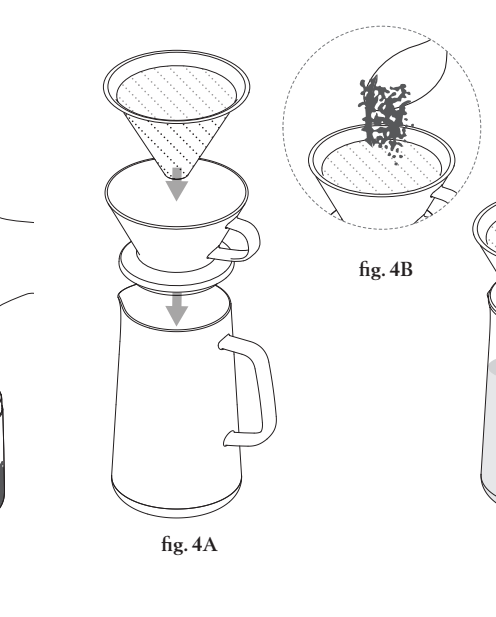


fig. 4A

KT01SET “Slow coffee” Juego para Slow coffee

“Moler granos frescos y preparar café para ti o para tus seres queridos es fácil de hacer y una excelente manera de empezar el día“.

Este característico juego para la preparación del Slow coffee ha sido diseñado por Keiji Takeuchi en 2023. El juego consta de un molinillo de café de acero inoxidable 18/10 (A), una jarra de vidrio resistente al calor (B), un portafiltro con asa de porcelana (C) y un filtro de malla de acero inoxidable 18/10 (D) (fig. 1).

Advertencias

- Este producto se ha realizado exclusivamente para preparar y servir café caliente.
- La jarra no es adecuada para su uso en el horno, microondas o para calentar las bebidas en ningún tipo de fuente de calor. No dejar la jarra cerca de llamas desnudas.
- Dado que puede contener bebidas hirviendo, evitar que los niños utilicen la jarra sin la supervisión de un adulto. Por el mismo motivo, no beber nunca directamente de la jarra.
- Tener cuidado de no quemarse al tocar las partes calientes como el portafiltro y el filtro. Utilizar siempre el asa para manipular la jarra y para sacar el portafiltro.
- No poner la jarra en el congelador para refrigerarla.
- Manipular la jarra con cuidado para evitar golpes o caídas accidentales que podrían provocar la rotura del vidrio. En caso de rotura, prestar atención y utilizar guantes de protección para recoger las piezas rotas.

Antes de utilizar

Después de haber sacado del embalaje todos los componentes del juego, compruebe que estén intactos. Antes de usar, lave la jarra de vidrio, el portafiltro y el filtro con agua caliente y un detergente para vajilla y enjuague bien. Seque con un paño suave. Limpie la parte exterior del molinillo de café únicamente con un paño húmedo.

El molinillo de café **Regulación de la molienda y uso**. La regulación de la molienda del café puede variar ligeramente dependiendo del tipo

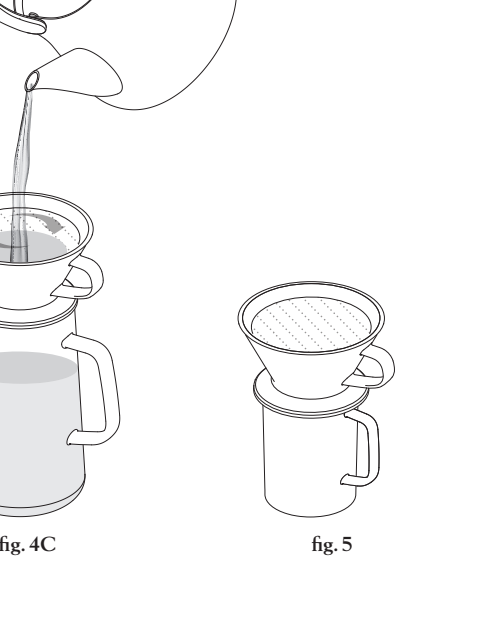


fig. 4B

de mezcla utilizada y de su gusto personal. El aroma del café se encuentra en los aceites esenciales que contiene los cuales, al ser altamente volátiles, se pierden durante las operaciones de molienda y tostado. Es por eso por lo que, para obtener un buen café, los granos se deben moler justo antes de usarlos. Para establecer el tipo de molienda, utilice el anillo de regulación situado debajo del cuerpo superior del molinillo de café. Separe el cuerpo superior del contenedor inferior (fig. 2A). Mantenga firme la manivela con una mano. Gire el anillo de regulación en sentido horario para obtener una molinda más fina y en sentido antihorario para aumentar el tipo de molienda (fig. 2B). A continuación, coloque las dos partes del cuerpo del molinillo de café una encima de la otra (fig. 2C). Para introducir los granos de café en el molinillo de café, quite la manivela con pomo y levante la tapa apoyada sobre el cuerpo superior del molinillo de café (fig. 3A). Introduzca los granos de café, vuelva a colocar la tapa sobre el cuerpo superior y, a continuación, la manivela. Sujete el molinillo de café con una mano y, con la otra mano, gire la manivela en sentido horario para moler el café (fig. 3B). El café molido se recoge en el contenedor inferior y está listo para usar. Para retirar el café, levante el cuerpo superior del molinillo de café para separarlo de la parte inferior (fig. 3C). La capacidad del molinillo de café es de aproximadamente 20 g de granos de café, suficientes para preparar 1 taza grande (mug) de café.

Cómo preparar el Slow coffee
Ponga a hervir el agua. Coloque el portafiltro en la jarra de vidrio y apoye en su interior el filtro de acero (fig. 4A), introduzca todo el café recién molido (fig. 4B) y vierta lentamente el agua hirviendo por encima con un movimiento lento y circular (fig. 4C) de manera que el agua empape el café en polvo, pase a través de él y absorba todo su aroma.

Las dosis recomendadas para 2 tazas de excelente café por goteo son:

- aprox. 600 ml de agua hirviendo
- aprox. 40 g de café molido (2 ciclos de molienda).

Tras verter toda el agua sobre el café en polvo, espere hasta que haya pasado a través del café en polvo y luego levante el portafiltro con el filtro. **Puesto que estas piezas están muy calientes, utilice siempre el asa del portafiltro.**

Ahora ya se puede verter el café en las tazas.

Si se desea preparar solo 1 taza de café, estas son las dosis recomendadas:

- 300 ml de agua hirviendo
- 20 g de café molido (1 solo ciclo de molienda).

El portafiltro con el filtro también se puede apoyar directamente sobre el borde de una espaciosa taza/mug (fig. 5). El procedimiento para la preparación del café es el mismo. Vierta el agua caliente sobre el café molido y espere hasta que toda el agua haya pasado a través del café en polvo.

Limpieza y mantenimiento

La jarra, el portafiltro y el filtro se pueden limpiar a mano con agua caliente y un poco de detergente para vajilla, y se pueden lavar también en el lavavajillas. Si trascurrido cierto tiempo, el café obstruye los microorificios del filtro, recomendamos dejarlo en remojo durante unos minutos en agua caliente con detergente para vajilla y luego enjuagarlo bien. Déjelo secar al aire libre. El filtro es un componente delicado; procure no aplastarlo, ya que puede dañarse. **Molinillo de café:** el cuerpo exterior del molinillo de café debe limpiarse SOLO con un paño suave para eliminar los posibles restos de café en polvo. **Se desaconseja lavarlo bajo un chorro de agua corriente, así como ponerlo en el lavavajillas.**

KT01SET “Slow coffee” スローコーヒーセット

「新鮮な豆を挽いて、自分や大切な人のためにコーヒーを淹れるのは、シンプルだけれど素敵な一日の始め方です」。

2023年に向けて、Keiji Takeuchiがデザインしたスローコーヒースペシャルセットです。

セット内容：18-10ステンレス製コーヒーグラインダー（A）、耐熱ガラス製コーヒーポット（B）、陶磁器製取っ手付きコーヒードリッパー（C）、18-10ステンレス製メッシュフィルター（D）（図1）

注意

- 本製品は、ホットコーヒーを淹れて提供する目的のために作られたものです。
- コーヒーマットは、オープンや電子レンジでの使用や、熱源で直接飲み物を温めるのには適していません。コーヒーマットを直火のそばに置かないでください。
- このコーヒーマットには高温の飲み物が入っていることがありますので、お子様が使用しないよう注意してください。お子様が使用される場合は、大人の方が目を離さないでください。
- 同じ理由で、コーヒーマットから直接飲み物を飲むことは絶対にしないでください。
- ドリッパーやフィルターなどの高温になる部分に触るときは、火傷をしないように注意してください。
- コーヒーマットの移動用ドリッパーの取り外しには、必ず取っ手を使用してください。
- コーヒーマットは、冷凍庫に入れて冷やさないでください。
- コーヒーマットを誤ってぶついたり落としたりしないよう、取り扱いには十分注意してください。
- ガラスが割れる可能性があります。万が一、破損した場合は手袋を着用し、注意して破損した部分を取り除いてください。

ご使用になる前に

セットを梱包から取り出し、すべての部品に破損等がないことを確認してください。ご使用の前に、ガラスポット、ドリッパー、フィルターをぬるま湯と食器用洗剤で洗い、よくすすいでください。やわらかい布で乾かしてください。コーヒーグラインダーは濡らせた布で外側をきれいに拭いてください。

コーヒーグラインダー
挽き目調整方法と使用方法
コーヒーの挽き方の調整は、使用するブレンドの種類や個人の好みによって若干異なる場合があります。
コーヒーの香りは、極めて揮発性の高い精油に含まれており、豆挽きや焙煎の際に失われてしまいます。そのため、美味しいコーヒーを淹れるには、淹れる直前に豆を挽くことが大切です。挽き目を調整するには、コーヒーグラインダー上側本体の下にあるアジャスターを使用してください。

上側本体を下側容器から外します（図2A）。ハンドルを手で動かさないように持ちます。アジャスターを右に回すと挽き目が細かくなり、左に回すと挽き目が粗くなります（図2B）。調整後、グラインダーの上下本体を組み立てます（図2C）。

コーヒーマットをグラインダーに入れるには、ノブ付きのハンドルを外し、グラインダー上側本体に付いている蓋を持ち上げます（図3A）。コーヒーマットを入れ、カバーとハンドルを上側本体に戻します。
片方の手でグラインダーを掴み、もう片方の手でハンドルを手で回してコーヒーマットを挽きます（図3B）。挽いたコーヒーマットは下側の容器に集められ、すぐに使用できます。コーヒーマットを取り出すには、グラインダー上側本体を下側容器から外します（図3C）。グラインダーの容量は約20gです。これは、マグカップ1杯分のコーヒーマットを淹れられる量に相当します。

スローコーヒーの作り方
水を沸騰させます。ガラスポットにドリッパーを取り付け、その中にステンレス製フィルターを装着します（図4A）。フィルターに挽いたばかりのコーヒーマットを入れ（図4B）、熱湯をゆつくりと回しながら注ぎ入れます（図4C）。こうすることで、お湯がコーヒーマットを通過するときには香りしっかりと吸取できるようになります。

スローコーヒーマット2杯分の過量：

- 沸騰したお湯 約600ml
- コーヒーマット 約40g（グラインダーで豆挽き2回分）。

コーヒーマットにお湯を注ぎ入れた後、お湯がコーヒーマットを通過するまで待ちます。お湯がすべて通過したら、フィルターを付けたままドリッパーを外します。これらの部品は非常に高温になりますので、取り扱い時は必ずドリッパーの取っ手を使用してください。

ここで、コーヒーマットに注ぐことができます。

コーヒーマット1杯だけ淹れる場合の目安量：

- 沸騰したお湯 約300 ml
- コーヒーマット 約20g（グラインダーで豆挽き1回分）。

フィルターを取り付けたドリッパーを大きめのマグカップに直接載せて使用することもできます（図5）。

この場合も、コーヒーマットの作り方は同じです。コーヒーマットに熱湯を注ぎ、お湯がすべて通過してなくなると待ちます。

お手入れ方法

コーヒーマット、コーヒードリップ、フィルターはぬるま湯と食器用洗剤で手洗いできるほか、食器洗い乾燥機で洗浄することも可能です。何度か使用した後でフィルターが目が詰まったときは、食器用洗剤を混ぜたぬるま湯に数分間浸けてからよくすすいでください。

その後、自然乾燥させてください。フィルターは繊細な部品です。押し付けるなどと壊れることがありますので、取り扱いには十分注意してください。磨好的咖啡粉会集中在下方的容器中并可立即取用。为取出咖啡粉，请从底部抬起研磨器的上半部（图3C）。研磨器约可收集20公克的咖啡豆，该量能调制出一个马克杯分量的咖啡。

如何调制慢咖啡
将水煮沸。将滤杯放置在玻璃壶上方，再将不锈钢滤网放入滤杯中（图4A），倒入所有磨好的咖啡粉（图4B）接着从上方缓缓的将沸水以绕圈方式注入（图4C），如此一来沸水能浸润、穿透咖啡粉并吸收所有的香气。

调制两杯极佳的慢咖啡建议材料配比为：

- 约 600 毫升的沸水
- 约 40 公克的研磨咖啡粉（研磨一圈）。

“为自己或你所爱的人研磨新鲜咖啡豆和烹煮咖啡是件如此简单的事,就用最棒的方式开启全新的一天吧”。

这个特殊的套装由 Keiji Takeuchi 于2023 年专为调制慢咖啡设计。该套装内含一个 18/10 不锈钢的咖啡豆研磨器(A)、一个耐热玻璃壶(B)、一个带手柄的陶瓷滤杯 (C) 以及一个18/10 不锈钢的滤网 (D)（图1）。

警告

若您只想调制一杯的量,建议材料配比为：

- 300 毫升的沸水
- 20 公克的研磨咖啡粉（研磨一圈即可）。

滤杯连同滤网可直接放置在一个宽口的咖啡杯上（图5）。调制咖啡的步骤都是相同的。将沸水倒在咖啡杯上,等待至所有水分完全通过咖啡粉并流至下方。

清洁和保养

玻璃壶、滤杯和滤网能以热水和洗碗液手洗或放入洗碗机中清洗。若咖啡粉经过一段时间之后堵塞滤网的孔洞,我们建议您将其浸泡在热水中几分钟,接着用洗碗液清洗并充分冲洗干净。将其放在通风处晾干。注意,该滤网为一个精细的器具,因此为避免损坏请勿重压。**咖啡研磨器的外部只能以湿布来清洁残留的咖啡粉。****我们不建议您将其水洗或放入洗碗机中清洗。**

使用之前
请检查产品套装自从包装取出后是否完好无损。使用该产品之前请先用热水和洗碗液充分清洗玻璃壶、滤杯和滤网,再用一块干的软布将其擦干。咖啡豆研磨器的外部仅能用湿布擦拭清洁。

咖啡豆研磨器**研磨咖啡豆的调整方式和使用**。研磨咖啡豆的调整方式因磨度的咖啡豆种类配比和个人口味偏好而略有不同。咖啡的香气内含在精油之中,它极易易于挥发并在研磨和烘豆的操作过程中散发。也就是这个缘故,只有现磨咖啡豆才能调制出一杯好的咖啡。请使用研磨器上半部底部的调节轮来设定研磨颗粒大小。将研磨器上半部从下半部分分离取（图2A）。用手固定住旋转手柄。以顺时针方向转动调节轮可使研磨颗粒更细,以逆时针则可使研磨颗粒更粗（图2B）。将研磨器的上下两部分重新组装起来（图2C）。

为将咖啡豆倒入研磨器内,请先除去旋转手柄并 将研磨器上半部的盖子移除（图 3A）。将咖啡豆倒入研磨器,重新装回上半部的盖子和旋转手柄。