

- 外折
- 内折

HARIO



One Cup Caféor

ワンカップ カフェオール

注意

- 直火にかけられません。
- 不能直接放在火上烧。

CAUTION!

Do not expose to open flames.

取扱説明書

お買いあげ誠にありがとうございます。正しく使用していただくためこの取扱説明書を必ずお読みください。また、お読みになりましたら大切に保管してください。

使用说明书

感谢您的购买。为了正确使用本产品，请务必阅读本使用说明书。阅读后，请务必妥善保管。

Instruction Manual

Thank you for purchasing this HARIO product. Please be sure to read this instruction manual thoroughly in order to use this product correctly. After reading it, store it in a safe place for future reference.

家庭用品品質表示法による表示

品名	耐熱ガラス製器具
使用区分	熱湯用
耐熱温度差	120℃

取扱い上の注意

- 調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水をする時は冷水をさけ、またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないで下さい。
- 空だきをしないで下さい。
- 洗う時は、研磨材入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。
- 使用区分以外には使用しないで下さい。

HARIO株式会社

〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3

CFOM-1-CEX 説明書 2506

おすすめのコーヒーの淹れ方 / 推荐的咖啡冲泡方法 How to make delicious coffee

1



ドリッパーをセットし、珈琲粉(中挽き)を下図の下目盛まで入れ、粉は少しゆすって平らにします。珈琲粉の量は上目盛りを上限とし、お好みで加減してください。

放置好滴漏器，按照下图下图中下刻度线放入咖啡粉(中粗)，轻轻铺平咖啡粉。咖啡粉量最多为至上刻度线为止，请根据个人喜好添加咖啡粉。

上目盛り(約15g)
上刻度线(約15g)
Upper line
(around 15g)

下目盛り(約12g)
下刻度线(約12g)
Lower line
(around 12g)



Attach the dripper, fill it with coffee grounds (medium) up to one of the lines shown in the figure below and shake the grounds slightly so that they are spread evenly. Adjust the amount as desired. The top most line indicates the maximum amount that can be added.

2



沸かしたてのお湯を珈琲粉の中心から粉全体に注ぎ、30秒程蒸らします。その後、中心より滴上にお湯を注ぎます。

从咖啡粉中心向外画圈倒入沸腾的开水，闷蒸30秒左右。之后，再次向中心注入热水。

Pour freshly boiled water across the whole surface of the coffee grounds, starting at the center. Allow the coffee to moisten for 30 seconds, then pour the rest of the boiling water in a spiral motion starting from the center.



抽出後はドリッパーの側面が熱くなっておりますので取り外しの際はドリッパーの淵を持ってください。提取后，滴漏器侧面较烫，在拿取时请持滴漏器边缘。Hold the edge of the dripper when removing it after dripping, as the sides are hot.

完全に抽出が終わり、ドリッパーからコーヒーが落ちきったら、ドリッパーを外して出来上がりです。结束完全提取，滴漏器内咖啡全部滴入咖啡壶后，即可取下滴漏器完成冲泡。

After dripping finishes and all of the coffee has passed through the filter, remove the dripper. The process is now complete.

※フタは抽出後のドリッパー受けとしてご利用ください。液体が残ったまま置くとあふれる場合がありますのでご注意ください。

※壶盖可作为提取后的滴漏器使用。液体放置不管可能会溢出，敬请注意。

※The lid can be used to catch excess dripping later. Be careful not to leave liquid in it, as it may overflow.

使用上の注意 / 使用注意事项

Handling precautions

- △直火にかけられません。
- △ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取扱いください。
- △お子様に使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。

△ご使用時には火傷をしないよう十分ご注意ください。

- ご使用前には洗浄をしてください。
- ケガ防止の為、お取扱い前にはヒビや欠けが無いかご確認ください。
- ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
- ガラス器の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり、強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
- 破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
- 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。

- △不可使用明火加热。
- △玻璃是易碎品。清洗、使用时，请小心操作。
- △请不要让儿童使用。另外，请不要在幼儿身边使用或者放在幼儿够得着的地方。
- △使用时请小心，以免烫伤。

- 初次使用产品前请清洗干净。
- 为防止受伤，请在使用前检查并确保没有裂纹或缺口。
- 一旦发现玻璃上有裂痕、断裂及严重刮伤，请勿继续使用，可能会带来意想不到的破损。
- 请不要用金属勺等用力敲打、摩擦玻璃器的内表面。否则可能导致损坏。
- 如有破损，处理时请小心避免受伤。

- 废弃时，请按照当地政府的要求分类。

- △Do not expose to open flames.
- △Glass is fragile and may break. Handle it appropriately during normal use and cleaning.
- △Do not let children use it. Do not place in reach of children.
- △To avoid burns, handle with care during use.

- Wash the product before using for the first time.
- To prevent injury, make sure there are no cracks or chips prior to use.
- Do not use the product if it is cracked, broken, or heavily scratched as it may break unexpectedly.
- Do not strike or scrape the inside of the glass container with a metal spoon. Doing so may damage the product.

- If the product becomes damaged, please handle any broken pieces with care.
- Follow local rules on garbage disposal when disposing of this product.

お手入れ方法 / 保养方法 Product care

- △洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。
- △やわらかいスポンジでも、右図のようにガラスに傷のつくスポンジやクレンザーは使用しないでください。思わぬときに破損する原因となります。

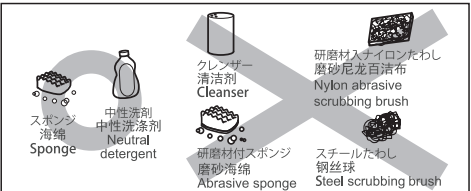
- ガラス本体は、食器洗い乾燥機や「家庭用漂白剤」のご使用はできません。
- ドリッパーを「家庭用漂白剤」に長時間浸け置きしますと金属の耐久性が低下しますので短時間の使用としてください。
- 長くお使いいただくうちに、まれに珈琲の油分の付着により、ドリッパーの目詰まりが生じる場合があります。その際は熱湯に浸け、やわらかいスポンジに中性洗剤をつけ、やさしく洗ってください。また、メッシュ部をやぶらないようご注意ください。

- △清洗时，请用软的海绵粘上中性洗涤剂擦拭。
- △如图所示，请避免使用下图所示的清洁剂或易划伤玻璃制品的例如带有磨砂、磨砂粒的清洁海绵，避免不必要的损坏。

- 玻璃本体不可使用洗碗烘干机以及“家用漂白剂”清洗。
- 请勿使用“家用漂白剂”长时间浸泡滴漏器，以免金属耐用性下降。
- 随着使用时间的增加，可能出现咖啡油脂附着的情况，导致滴漏器阻塞。此时，请用热水浸泡，并以柔软的海绵沾上中性洗涤剂轻轻清洗。清洗时请注意切勿弄破过滤网部分。

- △Use a soft sponge and mild dish detergent for cleaning.
- △Do not use sponges with abrasive or metal scouring pads as they may cause damage. Do not use abrasive cleansers. They may damage or scratch the surface of the glassware.

- The glass parts are not dishwasher safe. Do not use household bleach to clean.
- Soak the dripper for only a short time when using household bleach. If it is allowed to soak for too long, this will reduce the durability of the metal.
- In rare cases, coffee oil may adhere to the dripper and clog it, if used for a long time. If this happens, soak the pot in hot water and clean it gently with a soft sponge and a neutral detergent. Be careful not to break the mesh.



洗浄方法 / 清洗方式 How to wash

ドリッパーを逆さにし、裏側から水をあて珈琲粉を洗い流してください。请倒置滴漏器，冲洗内部所附着的咖啡粉。Turn the dripper upside down, add water from the bottom and carefully wash away the used coffee grounds.

※ステンレスメッシュフィルターを使用していますのでコーヒーの微粉が出ます。珈琲粉は中挽がおすすめです。

※因使用不锈钢过滤网，咖啡细粉会漏出。推荐将咖啡粉研磨成中粗颗粒。

※Medium grounds are recommended as fine grounds will pass through the stainless steel mesh filter.



材質について / 材质介绍 Material guide

抽出を安定させるためドリッパーの一部をカットングしてあります。为确保稳定冲泡咖啡，对滴漏器的部分进行了切割。Part of the dripper is cut to stabilize dripping.

①②MADE IN JAPAN
③MADE IN CHINA



- ※フタ・ドリッパー：耐熱温度120℃
- ガラスボール：耐熱温度差120℃
- ※蓋子・滴滤器本体：耐熱温度120℃
- 玻璃壶：耐熱温度差120℃
- ※Lid・Main body of dripper: Handles temperatures up to 120℃
- Glass bowl: Heat resistance temperature difference 120℃

製品についてのお問い合わせ先

HARIO株式会社

〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3

ナビダイヤル: 0570-022-555

https://www.hario.com

HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,

Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan

https://global.hario.com