

# パーコレーター



## 特徴

- ・コーヒーを自分の好みに合わせて抽出できる！
- ・フィルターなどの消耗品が必要ない！
- ・取っ手が熱くなるので火傷をしないように気をつけましょう

どんな場面で使える？

例えば・・・

- ・1人での登山やキャンプの時に！
- ・直火でコーヒーを楽しみたいときに！

# パーコレーターの 使い方・注意点

## 使い方

まず、お湯を沸かします。沸いたら一度火を止めてからフタを開け、ろ過器(穴が開いた金属製の器)にコーヒーの粉を入れ、再びフタを閉じ弱火に掛けます。すでに沸騰しているので、火にかけたら真ん中の管にてお湯が吸い上げられ、中フタからポタポタとお湯がコーヒーの粉に降りかかります。中を確認しつつ、ちょうどいい色合いになったら「おいしいコーヒー」のできあがりです。

## 注意点

やけどに注意しましょう。

取っ手には木材等の加工がされていますが、それでもかなりの高温となります。触る際には軍手等を着用しましょう。

また、市販の粉ではお湯と一緒に穴から落ちてしまいます。手間ですが、コーヒー店に出向き店頭で「粗挽き」にしてもらったものを購入しましょう。