

G.A.T社製 エスプレッソメーカー「カフェティエラ」 取扱説明書

※取扱説明書は大切に
保管して下さい。

G.A.T社 カフェティエラをお買い上げ賜り、誠に有難うございます。
ご使用になる前に必ずこの取扱説明書をよくお読み頂き、正しくご使用下さい。

特徴とイタリア流エスプレッソの飲み方

カフェティエラは、家庭用エスプレッソマシンの代名詞。G. A. T. 社のカフェティエラは、本場イタリア製、デザイン・品質に優れ、美味しい家庭のエスプレッソ(モカコーヒー)が、簡単にできます。イタリア人は、小さなカップのエスプレッソに、スプーンいっぱいの砂糖を入れ、よくかき混ぜて溶かし、甘苦い美味しさを楽しみます。だから本当のエスプレッソカップは、しっかりかき混ぜられるように、底が丸みを帯びています。イタリアでは、エスプレッソをベースに、カプチーノ、カフェラテ、アメリカーノなどを作ります。

美味しいエスプレッソ・カプチーノ等を楽しむために

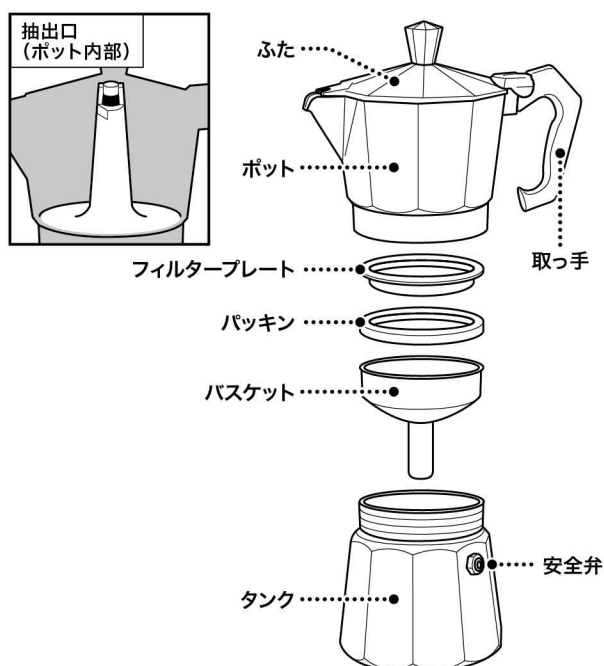
良いコーヒー豆を選ぶ: 当社直輸入のペリーニコーヒー※ は、高級アラビカ種100%のTOPを初め、多くのイタリア人が、とても大好きなまるやか味の素晴らしいコーヒーです。本物のカップを選ぶ: ペリーニの特製エスプレッソカップは、底が丸みを帯びた作法にのっとった、アマゾンベストセラーに選ばれた一品。又電気式よりも決めの細かいクレマ(泡)ができる、クレマイジーは、カプチーノを作るのに欠かせません。

※ペリーニ: イタリアの3大メーカーに次ぐ規模、イタリアの消費者テストではイリー社と並んで常に1～2位を争うエスプレッソ専門メーカー。

各種モデル

Lady Oro (レディオロ)	<3カップ用> ・ブラック / GALOBK3 ・イエロー / GALOYL3 ・グリーン / GALOGR3	対応: ガスコンロ、電気コンロ、ハロゲンヒーター 非対応: IH調理器
Magnifica (マグニフィカ)	<3カップ用> GAMG3	対応: IH調理器、ガスコンロ、電気コンロ、ハロゲンヒーター ※ IH調理器のメーカー・機種により、使用できない場合があります。ご使用の際はIH調理器の取扱説明書等をよく読みご使用下さい。不明の点はお問い合わせ下さい。

各部名称

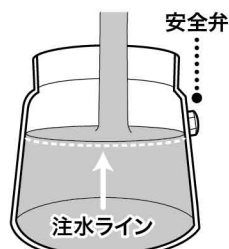


使用するコーヒーの粉

深煎り、細挽きのエスプレッソ用コーヒーのご使用をおすすめします。当社直輸入ペリーニコーヒーをおすすめします。

ご使用方法

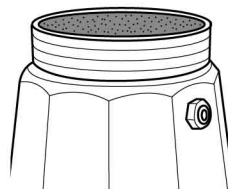
① タンクに水を入れます。



注意

- 安全弁の少し下あたりまで入れて下さい。安全弁より上には絶対に水を入れないで下さい。ポットからコーヒーが噴き出て、火が消えたり、噴き出たコーヒーで火傷をする危険性がありますので、絶対に入れないで下さい。

② タンクにバスケットを差し込み、コーヒーの粉をすり切り一杯入れます。



注意

- 粉は押し付けずふんわりと入れて下さい。
- バスケットのふちやタンクのねじ山部分にコーヒーの粉が付かないよう気をつけて下さい。お湯や蒸気が漏れる原因となります。

ご使用になる前に

- ① 本体の内側、底部にシール、紙などの付着物がないか確認し、ある場合は取り除いてからご使用下さい。
- ② 本体中央部を回して外し、ポット、バスケット、タンクをそれぞれ水又はぬるま湯で洗って下さい。
- ③ 使い始めの2～3回は、コーヒーを沸かした後、飲まずにそのまま捨てて下さい。本体の金属臭が取れ、コーヒー本来の香りをお楽しみいただけます。

③ タンクにポットをかぶせ、しっかりと締めます。



注意

- タンクを平面に置き、片手で押さえながらポットを右に回して下さい。
- 締め方が不十分の場合、タンクとポットの接合部よりお湯や蒸気が漏れ、火傷をする危険性があります。