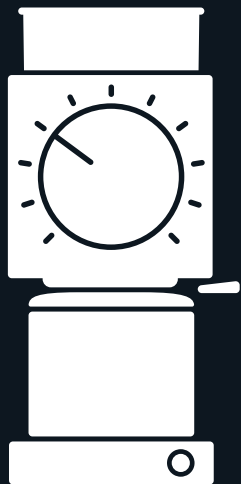


FELLOW®

ODE™ BREW GRINDER

について知る

スタートガイド





こんにちは、ODEです!

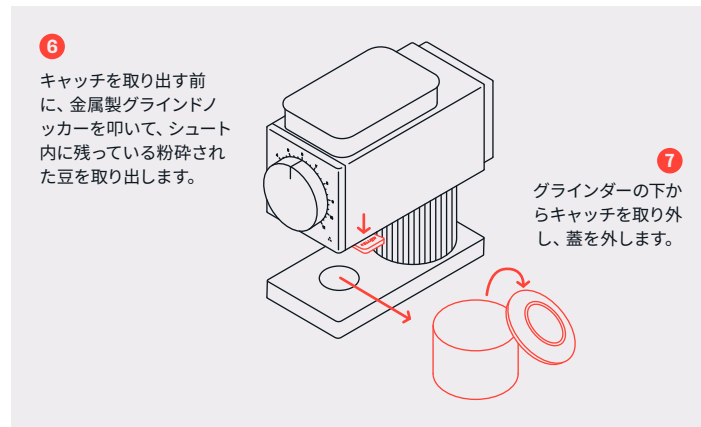
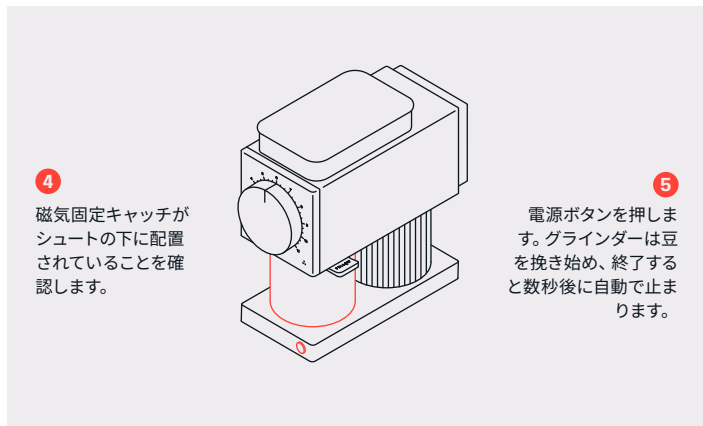
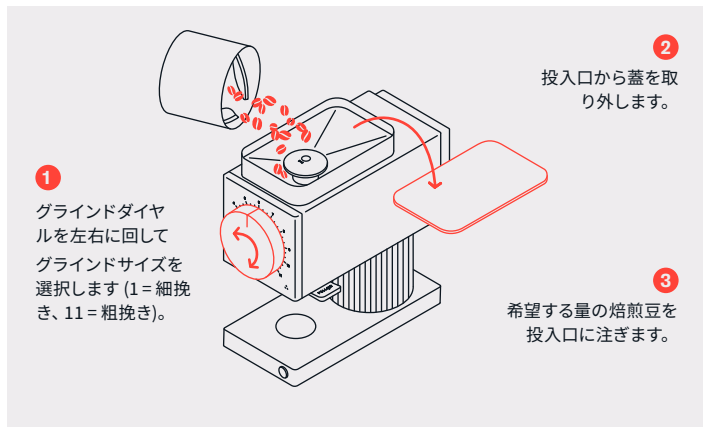
コーヒー豆を挽く人には幸運が訪れると言われてい
ます。そして、リラックスした気分で、朝の一杯を作るサポ
ートを私に任せてくれる人にも、きっと良いことが起こるは
ずです。Prismoを付ける、ハンドドリップする、フレンチブ
レスを使うなど、今日のあなたのブリュー方法をおっしゃ
ってくださいれば、私に対応いたします。

私はとても清潔で静かなので、友人からはステルスと呼
ばれていたりします。かといって、棚の中などに片付けな
いで。私の体はカフェを形作るアイテムの一つであり、キッ
チンやカウンターが、私のステージなのです。どうかマイ
クを、いや、あなたのお気に入りのコーヒー豆が入った袋
を私に渡してください。

さあ、さっそく挽いてみましょう!

クイックスタートガイド

本製品を使用する前に、すべての安全に関する説明書をよくお読みください。

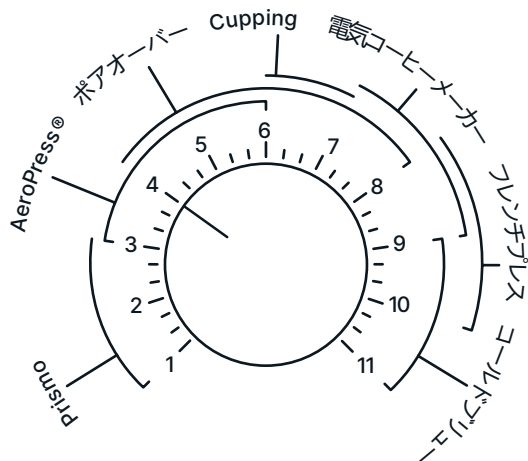


グランド設定

グランドをダイヤルで設定する

グランドダイヤルをゆっくりと左右に回して、粗さのスケールを希望の数値に合わせます。ダイヤルを右(時計回り)に回すと粒度が粗く、左(反時計回り)に回すと粒度が細くなります。以下の図に示す設定は、一般的なガイドラインとして使用いただけます。

注 グライNDERの電源を切った後、バリの間に中途半端に挽かれたコーヒー豆が残る場合があります。グランド調整を行う前に、グライNDERを動かし、残っているコーヒー豆を取り除いてください。



1-3 Prismo AeroPress® Attachment | 3-6 AeroPress®
4-8 ポアオーバー | 6-7 Cupping | 7-9 電気コーヒーメーカー
8-10 フレンチプレス | 9-11 コールドブリュー

コーヒーに関するヒント



新鮮が一番! コーヒーを淹れる直前に豆を挽くことをお勧めします。レシピは焙煎レベルによって異なる場合があります。完璧な一杯にダイヤルを合わせるには、様々な挽き加減を試されることをお勧めします。



グライNDERを頻繁に使用しない場合(毎日または隔日)は、シュートに残っている前のコーヒー粉/豆を取り除くことをお勧めします。以前のコーヒー粉がグライNDERの中に残っていると、次の抽出の味に影響を与える可能性があります。取り除くには、最初に少量(7g / 0.25 オンス)を事前に粉碎し、廃棄してください。



ハンドドリップコーヒーを作る際に、お湯が溜まって詰まってしまう場合には、挽き目を粗くして試してみingことをお勧めします。

詳細情報に関しては、[Fellowproducts.com/pages/gear-guides](https://fellowproducts.com/pages/gear-guides)をご覧ください



www.fellowproducts.com | [@fellowproducts](https://twitter.com/fellowproducts)

789-00034 A