



Gocciolatoio V60

Coador V60

Kroplownik V60

V60 Druppelaar

V60 القطارة

V60 ドリッパー

# V60 Dripper

V60 濾杯

V60 濾杯

V60 드리퍼

V60 Tropfer

Cafetera de goteo V60

Porte-filtre V60

**HARIO**

84291800  
V60 共通リーフEX 2104

計量スプーン

Measuring spoon

量勺 量匙 계량스푼

Dosierlöffel

La cuchara medidora

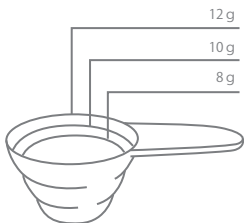
Cuillère graduée

Cucchiaio misurino

Colher medidora

Łyżka do dozowania

Meetlepel ملعقة قياس



HARIO CO., LTD.

<https://global.hario.com>

e-mail : [contact\\_us@hario.com](mailto:contact_us@hario.com)

## V60の特長



円錐形

円すい形なので深いコーヒー粉の層ができ、注がれたお湯が中心に向かって流れることによりコーヒー粉に長く触れ、成分をより抽出することができます。



スパイラルリブ

ドリッパー内部のリブ(凸部)を高く上部まで付けたことにより、ペーパーとドリッパーの密着を防ぎ、空気の抜ける空間ができます。蒸らしの際に、この空間から空気が抜け、コーヒー粉がしっかりと膨らみます。



大きな一つ穴

ドリッパーの底面に大きなひとつ穴。注がれたお湯がドリッパーからの制限を受けることなく抽出でき、よりネルドリップに近い抽出ができます。お湯を注ぐ速度により、コーヒーの味を変えることが出来るため、お好みの味をお楽しみ頂けます。

## 抽出方法



ペーパーフィルターのチャック部(点線部)を折り曲げ、ドリッパーの内部にぴったりとセットし、杯数分のコーヒー粉(中細挽き)をいれます。粉は少しゆすって平にします。

※ 1杯分(120mL) 10~12gが目安です。コーヒー粉は新鮮なものをご使用ください。



コーヒー粉の中心から粉全体がしめる程度にお湯を注ぎ、30秒程蒸らします。



中心よりうず状にお湯を注ぎます。お湯を注ぐときはペーパーフィルターにお湯がかからないように注ぎ、抽出時間は杯数に関係なく3分以内とします。

# Features of V60

English



Cone Shape

With the shape of a cone, the layers of coffee grounds become thick vertically. The cone-shaped dripper lets hot water flow toward the center, allowing it to stay in contact with the coffee grounds longer and ensuring a proper extraction of taste and aromatic constituents from the coffee grounds.



Spiral Ribs

When grounds are saturated, the high ribs do not hinder their expansion and a layer of air the dripper. The twisted ribs prevent the paper and the dripper from sticking, let the air through and allow the grounds to expand adequately. This promotes a smooth extraction.



Large Single Hole

A large hole is made in the bottom of the dripper. This makes the tip of paper protrude through the hole, allowing the hot water, unrestricted by the dripper, to perform extraction closer to that of cloth filter. By changing the speed of pouring, you can brew coffee with your preferred taste, stronger or lighter.

---

## How to brew



Fold the paper filter along the seams and place inside the dripper. Add coffee grounds (medium-fine grind) for your required servings and shake it lightly to level.

\* 10-12g is for one serving (120mL ). Using fresh ground coffee is recommended.



Pour water slowly to moisten the grounds, from the center outward, while moving in a circular pattern.

Wait for about 30 seconds.



Slowly start adding more water using the same speed and swirling motion as before, making sure the water does not come into direct contact with the paper filter. Brewing time should be within 3 minutes.



锥形构造

锥形构造设计为咖啡粉制造更深层的空间，注入的热水向中心流动，从而使热水接触咖啡粉的时间更长，更充分地冲泡出咖啡的成分。



漩涡状凹凸花纹

滤杯内部的花纹（凸起部）直至滤杯上部，可防止滤纸和滤杯紧贴，让空气得到流通。闷蒸时空气充分流通，确保咖啡粉充分膨胀。



大型单孔

滤杯底部有较大开孔。注入的热水不受滤杯限制进行咖啡冲泡，更接近法兰绒滤布冲泡的风味。根据注水速度的变化，而改变咖啡的风味，冲泡属于您自己的味道。

## 冲泡方法



将滤纸沿压边部（虚线部）折叠，对准放入滤杯内部，并放入所需杯数的咖啡粉（中细研磨）。晃动咖啡粉将其铺平。

※每杯（120mL）的大致标准为10~12g。请使用新鲜的咖啡粉。



向咖啡粉中心注入热水，均匀润湿咖啡粉，并闷蒸30秒。



从中心开始沿螺旋状注入热水。注入热水时，确保热水不淋湿滤纸，无论冲泡几杯咖啡，冲泡时间均为3分钟以内。

## V60 的特點



圓錐形

由於是圓錐形，因此會形成較深的咖啡粉層，藉由注入的熱水朝中心流動，長時間接觸咖啡粉，能夠更加萃取成分。



螺旋肋槽

透過濾杯內部高及上部的肋槽(肋骨(凸部))，防止濾紙和濾杯緊貼，形成空氣排出的空間。燜蒸時，空氣會從此空間排出，咖啡粉確實膨脹。



大單孔

濾杯的底面有大單孔。注入的熱水能夠不受限地從濾杯萃取，達到更加接近使用法蘭絨濾布的萃取。能夠依注入熱水的速度，改變咖啡的味道，因此能夠享用個人喜好的味道。

## 萃取方法



彎折濾紙的虛線部，服貼安裝於濾杯的內部，注入沖泡杯數的咖啡粉(中細研磨)。稍微搖晃，弄平咖啡粉。

※1杯(120mL)的參考用量為10~12g。請使用新鮮的咖啡粉。



注入熱水至從咖啡粉的中心到整個咖啡粉濡濕的程度，燜蒸30秒左右。



從中心以漩渦狀注入熱水。注入熱水時，避免熱水淋到濾紙，無論杯數多寡，萃取時間皆為3分鐘內。

## V60의 특징



원뿔형

커피 가루의 층이 깊게 생기는 원뿔형으로, 뜨거운 물이 중심을 향해 흐르기 때문에 커피 가루에 좀 더 오래 머물러서 성분을 보다 잘 추출할 수 있습니다.



스파이럴 리브

드리퍼 내부의 리브(돌출부)를 높게 위쪽까지 장착하여, 페이퍼와 드리퍼의 밀착을 막아 공기가 통과할 공간이 생깁니다. 땀을 들일 때 이 공간으로 공기가 통과하여, 커피 가루가 잘 부풀어 오릅니다.



큰 싱글 홀

드리퍼 밑면에 난 큰 구멍. 물이 드리퍼의 제한을 받지 않고 추출되어, 보다 용드립에 가까운 추출이 가능합니다. 물을 붓는 속도에 따라 커피 맛에 변화를 줄 수 있어, 원하는 취향을 즐기실 수 있습니다.

## 추출 방법



종이 필터의 척 부분(점선부)을 접고 드리퍼 안쪽에 맞게 세팅한 후 적당량의 커피 가루(가는 굵기)를 넣습니다. 가루를 가볍게 흔들어 평평하게 합니다.

※ 1잔분(120mL) 10~12g이 적당합니다. 커피 가루는 신선한 것을 사용해 주십시오.



커피 가루 중심부터 가루 전체를 적실 정도로 뜨거운 물을 붓고 30초 정도 기다립니다.



중심부터 소용돌이 모양으로 뜨거운 물을 붓습니다. 부을 때는 종이 필터에 물이 닿지 않게 붓고, 추출 시간은 양에 상관없이 3분 이내로 합니다.



Kegelform

Durch die Kegelform werden die Schichten des Kaffeepulvers vertikal verdichtet. Der kegelförmige Tropfer lässt heißes Wasser in Richtung der Mitte fließen, wodurch es länger in Kontakt mit dem Kaffeepulver bleiben kann und eine optimale Extraktion der Geschmacks- und Aromastoffe aus dem Kaffeepulver ermöglicht wird.



Spiralförmige Rippen

Wenn das Kaffeepulver durchtränkt ist, verhindern die Rippen nicht seine Ausdehnung und eine Luftschicht bewegt sich durch den Tropfer. Die verdrehten Rippen verhindern das Verkleben des Papiers und des Tropfers, lassen die Luft durch und ermöglichen die richtige Ausdehnung des Kaffeepulvers. Hierdurch wird eine einwandfreie Extraktion begünstigt.



Großes einzelnes Loch

In den Boden des Tropfers ist ein großes Loch eingelassen. Dadurch ragt die Spitze des Papiers durch das Loch, so dass das heiße Wasser ohne durch den Tropfer behindert zu werden eine Extraktion durchführen kann, die mehr der eines Tuchfilters entspricht. Durch Ändern der Eingießgeschwindigkeit können Sie Kaffee mit Ihrem bevorzugten Geschmack brühen, entweder stärker oder schwächer.

## So brühen Sie



Falten Sie den Papierfilter entlang den Nähten und setzen Sie ihn in den Tropfer ein. Fügen Sie Kaffeepulver (halbfeiner Mahlgrad) für Ihre benötigten Portionen hinzu und schütteln Sie leicht, um es zu ebnen.

\* 10-12g ist für eine Portion (120 ml). Es wird die Verwendung von frisch gemahlenem Kaffee empfohlen.



Gießen Sie langsam von der Mitte nach außen und in einer kreisförmigen Bewegung Wasser ein, um das Kaffeepulver zu befeuchten. Ca. 30 Sekunden warten.



Beginnen Sie langsam, mehr Wasser hinzuzufügen, und verwenden Sie dabei die gleiche Geschwindigkeit und drehende Bewegung wie zuvor. Achten Sie dabei darauf, dass das Wasser nicht in direkten Kontakt mit dem Papierfilter kommt. Die Brühzeit sollte innerhalb von 3 Minuten liegen.





Forma cónica

La forma cónica permite que se creen capas gruesas de café molido en vertical. La cafetera de goteo con forma cónica hace que el agua caliente fluya hacia el centro, lo que permite que esta permanezca en contacto con el café molido durante más tiempo y asegura una extracción correcta del sabor y el aroma del mismo.



Estrías en espiral

Cuando el café molido se empapa, las estrías superiores no dificultan su expansión y el aire se puede mover por la cafetera de goteo. Las estrías en espiral evitan que el papel se pegue a la cafetera de goteo, dejan que pase el aire y permiten que el café molido se expanda de forma adecuada. Esto propicia una extracción homogénea.



Orificio grande único

La cafetera de goteo cuenta con un orificio grande en la zona inferior. De este modo la punta del papel sobresale por el orificio permitiendo que el agua caliente, que no se ve bloqueada por la cafetera de goteo, realice una extracción más similar a la que se realiza con un filtro de tela. Al cambiar la velocidad a la que vierte el agua puede preparar el café según el sabor que prefiera, más fuerte o más ligero.



## Cómo realizar el filtrado

Doble el filtro de papel por las costuras y colóquelo en la cafetera de goteo. Añada la cantidad de café molido (molido medio-fino) que desee y agite la cafetera ligeramente para nivelarlo.

\* 10-12 g son suficientes para elaborar un café (120 mL). Recomendamos utilizar café recién molido.



Vierta el agua poco a poco, desde el centro hacia fuera y de forma circular, para humedecer el café molido. Espere unos 30 segundos.



Comience a agregar más agua lentamente a la misma velocidad y con el mismo movimiento que antes, asegurándose de que no entra en contacto directo con el filtro de papel. El tiempo de filtrado no debe ser superior a 3 minutos.



Forme conique

Grâce à la forme de cône, les couches de mouture de café s'épaississent en sens vertical. Le porte-filtre en forme de cône laisse l'eau chaude couler vers le centre, lui permettant de rester en contact avec les moutures de café plus longtemps et lui garantissant une bonne extraction du goût et des constituants aromatiques des moutures de café.



Nervures en spirale

Quand les moutures sont saturées, les nervures hautes n'empêchent pas leur expansion et une couche d'air se déplace à travers le porte-filtre. Les nervures torsadées empêchent le papier et le porte-filtre de coller, laissant l'air passer et permettant aux moutures de s'étendre de façon adéquate. Cela favorise une extraction en douceur.



Grand trou simple

Un grand trou se crée au fond du porte-filtre. Cela fait ressortir la pointe du papier à travers le trou, permettant à l'eau chaude, non limitée par le porte-filtre, de réaliser une extraction plus proche de celle d'un filtre en tissu. En changeant la vitesse de coulée, vous pouvez infuser le café à votre guise, plus fort ou plus doux.

## Comment infuser



Plier le filtre papier en suivant les coutures, et le placer dans le porte-filtre. Ajouter les moutures de café (mouture moyennement fine) pour les portions souhaitées et les secouer légèrement pour les égaliser.

\* 10-12 g représente une portion (120 mL). Utiliser du café fraîchement moulu est recommandé.



Verser lentement l'eau pour humidifier les moutures, du centre vers l'extérieur, tout en effectuant des mouvements circulaires. Attendre environ 30 secondes.



Commencer lentement à ajouter de l'eau en utilisant la même vitesse et en effectuant des mouvements circulaires, comme auparavant, tout en s'assurant que l'eau n'entre pas directement en contact avec le filtre papier. Le temps d'infusion doit être inférieur à 3 minutes.



Forma conica

Grazie alla forma a cono, gli strati di caffè macinato si compattano verticalmente. Il gocciolatoio a forma di cono fa defluire l' acqua calda verso il centro, permettendole di rimanere a contatto con il caffè macinato più a lungo e garantendo una corretta estrazione del gusto e dei costituenti aromatici del caffè macinato.



Nervature a spirale

Quando il macinato è saturo, le nervature alte non ostacolano la sua espansione e uno strato d' aria si sposta attraverso il gocciolatoio. Le nervature a spirale impediscono alla carta di attaccarsi al gocciolatoio, lasciano passare l' aria e consentono al macinato di espandersi adeguatamente. Ciò promuove un' estrazione omogenea.



Grande foro singolo

È presente un grande foro sul fondo del gocciolatoio. In questo modo la punta della carta sporge attraverso il foro, permettendo all' acqua calda, che non viene bloccata dal gocciolatoio, di effettuare un' estrazione più simile a quella che si esegue con il filtro in tessuto. Modificando la velocità di versamento, è possibile preparare il caffè a seconda del gusto che si preferisce, più forte o più leggero.

## Come eseguire l'infusione



Piegare il filtro di carta lungo le cuciture e posizionarlo all' interno del gocciolatoio. Aggiungere il caffè macinato (macinatura medio-fine) per le porzioni desiderate e agitarlo leggermente per livellare.

\* 10-12 g sono sufficienti per una porzione (120 mL).  
Si raccomanda di utilizzare del caffè appena macinato.



Versare l' acqua lentamente per inumidire il macinato, dal centro verso l' esterno, muovendosi in modo circolare. Attendere circa 30 secondi.



Iniziare ad aggiungere altra acqua lentamente, con la stessa velocità e lo stesso movimento rotatorio utilizzati in precedenza, assicurandosi che l' acqua non entri in contatto diretto con il filtro di carta. Il tempo di infusione dovrà essere non maggiore di 3 minuti.



Forma de cone



Ranhuras em espiral



Orifício grande único

Com a forma de um cone, as camadas de pó de café tornam-se espessas verticalmente. O gotejador em forma de cone permite que a água quente flua para o centro, permitindo que ela permaneça em contato com o pó de café por mais tempo e garantindo uma extração adequada do sabor e dos constituintes aromáticos do pó de café.

Quando o pó estiver saturado, as ranhuras altas não impedem sua expansão e uma camada de ar se move através do gotejador. As ranhuras torcidas impedem que o papel e o gotejador grudem, deixam o ar passar e permitem que o pó se expanda adequadamente. Isso promove uma extração suave.

Um orifício grande encontra-se no fundo do gotejador. Isso faz com que a ponta do papel saia pelo orifício, permitindo que a água quente, sem restrição do gotejador, faça a extração mais próxima de um filtro de pano. Ao alterar a velocidade de despejo, você pode preparar o café com o seu sabor preferido, mais forte ou mais leve.

---

## Como preparar



Dobre o filtro de papel ao longo das costuras e coloque dentro do gotejador. Adicione o pó de café (moagem fina-média) para as porções desejadas e agite levemente para nivelar.

\* 10-12g equivale a uma porção (120 ml). Recomenda-se o uso de pó de café fresco.

Despeje água lentamente para umedecer o pó, do centro para fora, enquanto move em um padrão circular. Aguarde cerca de 30 segundos.

Lentamente, comece a adicionar mais água usando a mesma velocidade e movimento giratório de antes, certificando-se de que a água não entre em contato direto com o filtro de papel. O tempo de preparo não deve passar de 3 minutos.

# Cechy kroplownika V60



Stożkowy kształt



Spiralne  
uźebrowanie



Duży pojedynczy  
otwór

Dzięki stożkowemu kształtowi grubość warstwy zmielonej kawy zwiększa się w pionie. Kroplownik o stożkowym kształcie umożliwia przepływ gorącej wody w kierunku środka, dzięki czemu pozostaje ona dłużej w kontakcie ze zmieloną kawą i zapewnia prawidłową ekstrakcję smaku oraz składników aromatycznych.

Gdy zmielone ziarna są nasycone wodą, wysokie uźebrowanie nie utrudnia ich rozprężania i umożliwia ruch powietrza w kroplowniku. Spiralne uźebrowanie zapobiega przywieraniu papieru do kroplownika, przepuszcza powietrze i umożliwia odpowiednie rozszerzanie zmielonych ziaren. Dzięki temu zapewnia sprawną ekstrakcję.

W dnie kroplownika znajduje się duży otwór. Końcówka papierowego filtra wpasowuje się w ten otwór i sprawia, że gorąca woda, której rozprzestrzenianie nie jest ograniczone przez kroplownik, zapewnia ekstrakcję zbliżoną do ekstrakcji z filtra tkaninowego. Zmieniając prędkość nalewania, można zaparzyć kawę o preferowanym smaku – mocniejszą lub słabszą.

## Instrukcja parzenia



Złożyć papierowy filtr wzdłuż szwów i umieścić w kroplowniku. Dodać odpowiednią ilość zmielonej kawy (średnio-drobny poziom zmielenia) i lekko nią wstrząsnąć, aby wyrównać poziom.

\* 10–12 g na jedną porcję (120 mL). Zalecamy stosowanie świeżo zmielonej kawy.



Wlewać wodę powoli, aby zwilżyć zmieloną kawę, wykonując ruchy okrężne w kierunku od środka na zewnątrz. Poczekać około 30 sekund.



Powoli zacząć dolewać więcej wody, stosując taką samą prędkość i ruch okrężny, jak poprzednio. Pilnować, aby wlewana woda nie miała bezpośredniego kontaktu z papierowym filtrem. Czas parzenia powinien być nie dłuższy niż 3 minuty.



Kegelvorm

Door de kegelvorm worden de lagen gemalen koffie verticaal gevormd. De kegelvormige druppelaar laat het hete water naar het midden vloeien, waardoor het langer met de gemalen koffie in contact blijft. Hierdoor wordt de juiste extractie van smaak en aromatische bestanddelen van de gemalen koffie gegarandeerd.



Spiraalvormige ribben

Als de gemalen koffie verzadigd is, verhinderen de hoge ribben niet dat deze uitzet en dat er lucht uit de druppelaar kan ontsnappen. Door de spiraalvormige ribben gaan het koffiefilter en de druppelaar niet kleven, kan er lucht ontsnappen en kan de gemalen koffie gepast uitzetten. Hierdoor krijg je een goeie extractie.



Eén groot gat

Er is een groot gat gemaakt onderaan de druppelaar. Hierdoor gaat de tip van het filter door het gat steken, waardoor het hete water, niet gehinderd door de druppelaar, een extractie kan uitvoeren die dichter aanleunt bij een stoffen filter. Door de sneller of trager water op te gieten, kunt u koffie bereiden met uw smaakvoorkeur, sterker of lichter.

## Hoe te bereiden



Vouw het papierfilter langs de naden en plaats het in de druppelaar. Voeg gemalen koffie (medium-fijn gemalen) voor het gewenste aantal koppen toe en schud het lichtjes om effen te krijgen.

\* 10 - 12 g is voor één kopje (120 ml). Het is aan te bevelen om versgemalen koffie te gebruiken.



Giet langzaam water op om de gemalen koffie te bevochtigen, van in het midden naar buiten toe in cirkelvormige bewegingen. Wacht ongeveer 30 seconden.



Giet daarna langzaam meer water met dezelfde snelheid en met een draai beweging zoals voorheen. Zorg ervoor dat het water niet direct met papierfilter in contact komt. De bereidingstijd mag maximaal 3 minuten duren.

## مميزات V60



شكل مخروطي

بفضل الشكل المخروطي، يزداد سُمك طبقات القهوة المطحونة عموديًا. تسمح القطارة ذات الشكل المخروطي بتدفق الماء الساخن نحو المركز، مما يتيح له ملامسة حبيبات القهوة المطحونة لفترة أطول من الوقت ويضمن استخراج عناصر النكهة والرائحة من القهوة المطحونة بالدرجة المناسبة



ضلع حلزونية

عندما تتشعب حبيبات القهوة المطحونة بالماء، تعمل الأضلاع العالية على عدم إعاقة تمددها لتتشكل طبقة من الهواء بالقطارة. كما تمنع الضلع الملتوية التصاق المرشح الورقي بالقطارة، وبذلك تسمح بدخول الهواء وتمدد حبيبات القهوة المطحونة بشكلٍ كافٍ. وهذا يعزز الاستخراج السلس لعناصر النكهة والرائحة



فتحة واحدة كبيرة

توجد فتحة كبيرة في قاع القطارة. وهذا يجعل طرف المرشح الورقي بارزًا من خلال الفتحة، مما يسمح للماء الساخن، غير محدود الحركة بسبب القطارة، بإتمام الاستخراج بصورة قريبة للمرشح القماشي. ومن خلال تغيير سرعة السكب، يمكنك تحضير القهوة بالمذاق المفضل لديك، لتكون أثقل أو أخف حسب تفضيلك

## كيفية التحضير



اطوِ المرشح الورقي على طول الدروز وضعه داخل وعاء التقطير. أضف القهوة المطحونة (مطحونة طحناً متوسط-ناعم) بما يناسب عدد الأكواب التي تريدها وهزها هزاً بسيطاً حتى تصبح متساوية

\* 10-12 جرام للكوب الواحد (120 مل)

ننصح باستخدام قهوة مطحونة حديثاً



صُب الماء ببطء لترطيب القهوة المطحونة من المركز نحو الخارج، فيما تصب الماء بنمطٍ دائري. انتظر لمدة 30 ثانية تقريباً



ابدأ ببطء بإضافة المزيد من الماء باستخدام السرعة وحركة الدوران ذاتهما كما فعلت سابقاً، مع التأكد من عدم ملامسة الماء مباشرة للمرشح الورقي. يجب ألا يتجاوز وقت النقع 3 دقائق