

PALMPRESS

A PERSONAL COFFEE PRESS FOR HANDBREWING DELICIOUS COFFEE

パームプレスなら、誰でも簡単に美味しくコーヒーを淹れることができます！



"This is the holy grail of coffee makers: Fast, no filters, easy-to-clean, and it makes very good coffee."

5-star review

**NAMED A
WIRED
MAGAZINE
TOP COFFEE MAKER**

ADD COFFEE &
HOT WATER

LET BREW
THEN PRESS

ENJOY!



〈ワンプレス・コーヒードリッパー商品特徴〉

・コーヒー特有の濃厚な舌触りを楽しめる！

金属製フィルターなので、オイルがフィルターに吸収されずに抽出されるため、よりコクや深みを感じる濃厚な舌触りになります。
また、容器にコーヒー豆とお湯を入れ、全体を浸してじっくりと抽出するため、コーヒー豆そのものの味わいを、より強く味わうことができます。

・持ち運び簡単！コンパクトなコーヒードリッパー

パームプレスはコンパクトでシンプルなデザインです。
おうちはもちろん、アウトドア・オフィス・旅行での使用にぴったり。

・フィルター要らずで簡単&サスティナブル

ポッド・交換用ペーパーフィルター要らずで楽々コーヒーを淹れることができます。
廃棄物が出ないので、サスティナブルです。

・分解して隅々までお掃除可能

パームプレスは細部まで分解可能！日常にお掃除して、清潔に保てます。
フィルターカップとブリューイングカップを温水と食器用洗剤で洗浄してください。

〈ワンプレス・コーヒードリッパー / コーヒーおいしさの秘訣〉

・ドリップとパームプレスの違い

ドリップとパームプレス、それぞれで抽出したコーヒーの味わいには、以下のような違いがあります。

DRIP ドリップ

- ・お湯を注ぐタイミングやスピードなど、さまざまな工夫が必要。
- ・紙製のフィルターが油分を吸う為、オイル分が少なくすっきりとした味わい！

PALMPRESS パームプレス

- ・コーヒー豆とお湯を入れるだけで、誰でも手軽に美味しいコーヒーを入れられる。
- ・金属製のフィルターの為、オイル分を含んだ濃厚な舌触り！
- ・コーヒーならではのボディ感を楽しみやすい。



〈使用方法〉



1. 開ける

Palmpress の蓋を開けて、
ブリューイングカップを
広げてください。



2. コーヒーを入れる

挽いたコーヒー（中挽き）を
コーヒーラインまで入れます。



3. お湯を注ぐ

お湯を注ぎます。
(92°のお湯を、沸騰後1分)



4. キャップを閉じて蒸らす

片手でグリップリングを持
ち、クロー징マーカ
ーが
一列に並ぶまで、フィルター
キャップを慎重にねじ込みま
す。そのまま3分間置いて、
コーヒーを蒸らします。



5. マグカップにセット

フィルター側を下にして、マ
グカップの中央にセットしま
す。その際、熱いコーヒー
がマグカップに注がれますの
で、フィルターに触れないよ
うに注意してください。



6. プレスする

パームプレスがマグカップに
固定されたら、キャップが完
全に潰れるまで押し込んでく
ださい。コーヒーは自然にフィ
ルターから抽出されますので、
強く押す必要はありません。



7. Enjoy !

フィルター側を上に向けて。パームプレスを取り外します。
ハンドドリップで淹れたコーヒーをお楽しみください。
コーヒーと水の比率を調整して、お好みの濃さに仕上げてみてください！

#868724000306

ワンプレス・コーヒードリッパー
ブラウン

¥9,900(税込) / ¥9,000(税抜)

LOT 3



0868724000306

