

ネルフィルター使用にあたって

※ネルフィルターはペーパーフィルターと違い、使用前後に準備が必要です。

使用前の準備

1. 初回仕様時の前は、フィルターを煮沸する。できればお湯よりも、コーヒーの出し殻と一緒に煮込んでしまうとなじみが良い。目的はフィルターについた糊をとることと、コーヒーになじませること。
2. 縫い合わせがある方を内側、起毛側を外にするのが一般的だが、フィルターの裏表は基本的には自由。

使用時

冷蔵保存（下記）していたフィルターはお湯で軽く温め、しばって水分を抜いてから使用する。

おすすめ抽出条件：中挽き・2人分24g・湯温90度・抽出量280ml

好みの味わいに合わせるが、ネルはペーパーよりも蒸らし効果がしやすいことを考慮すること。

1. お湯の注ぎ方はペーパー同様、「の」の字を書くように、フィルター内に十分に湯があるようにする。
2. 蒸らし時間は30秒ほど。ペーパーと同様。
3. 目的量抽出したら、フィルターを外す。すぐ横にボウルを置いておくと便利。

ネルフィルターの管理

使用後はコーヒー出し殻を捨て流水で洗った後、水を張った容器に入れ冷蔵庫で保管する。

洗剤使用や乾燥はしないこと。

次回使用時は軽く湯をかけ温めてから、しばって水分を抜いてから使う。

ネルフィルターの使い終わり

1. 繰り返し使い続けることで目詰まりしたり、起毛が抜けて来た時。
2. フィルターから普段とは違うにおいがしてきた時。

おいしいコーヒーをお楽しみください。