

1 豆を投入・点火

シリンダーに生豆を200g投入し、カセットこんろを点火。1秒間に1回転を目安に回転ハンドルを回します。

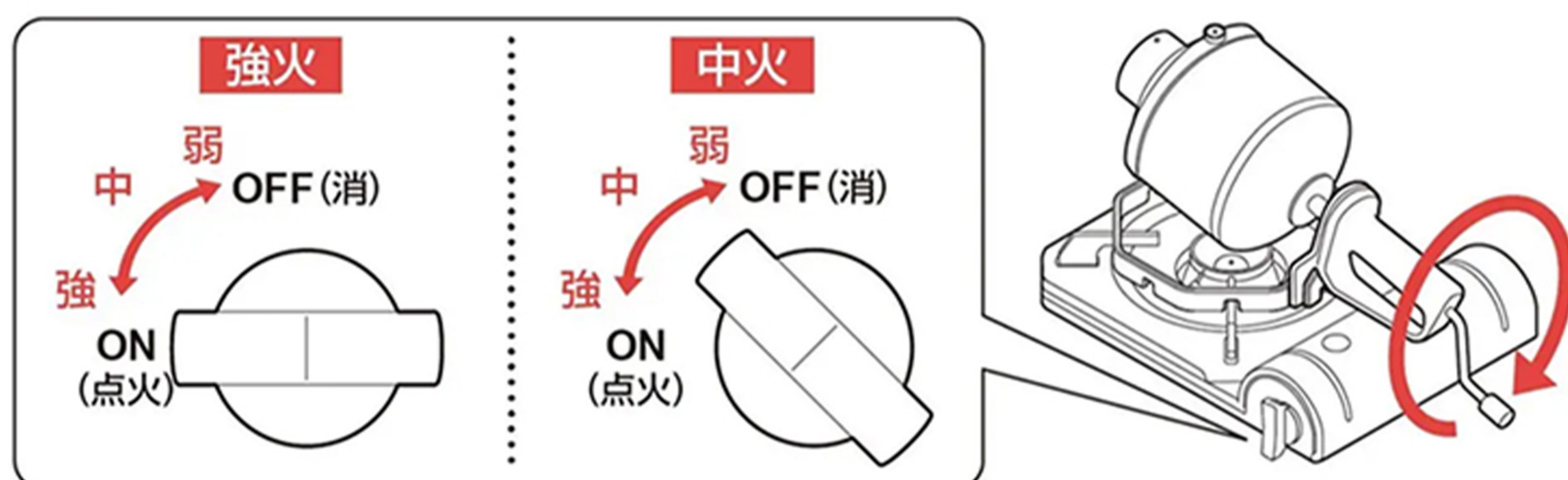
【火力の目安】

カセットフーミニ (1600kcal)

開始時は「強火」、ハゼ始めたら「中火」

カセットフー達人スリム (2800kcal)

開始時は「中火」、ハゼ始めたら「弱火」



※弱火の目安は、炎を目視して中火よりも炎の大きさが小さくなる状態です。



2 焙煎具合を確認

豆がハゼはじめたら、テストスプーンを使用して、こまめに焙煎具合を確認します。

「1ハゼ」は、ポンッ、ポンッとハゼる音が聞こえます。

「2ハゼ」は、ピチ、ピチとハゼる音が聞こえます。



焙煎時にコーヒー豆の焙煎具合を確認できる、専用のテストスプーンもご用意しました。プロの焙煎士のような動作をお楽しみください。

3 完成・冷却

お好みの焙煎具合になったら、こんろを消火してシリンダー内の豆を金属製のザルに空けよく冷まします。



■ 煎り加減の目安

浅煎り(酸味系)： 1ハゼ終盤

中煎り(バランス系)： 1ハゼ終了後～2ハゼ序盤

中深煎り(ほろ苦系)： 2ハゼ中盤

深煎り(苦味系)： 2ハゼ終盤

※「ハゼ」とは加熱によって生豆に化学変化が起き膨張する際に聞こえる音のことで、「1ハゼ」、「2ハゼ」の順番で発生します。