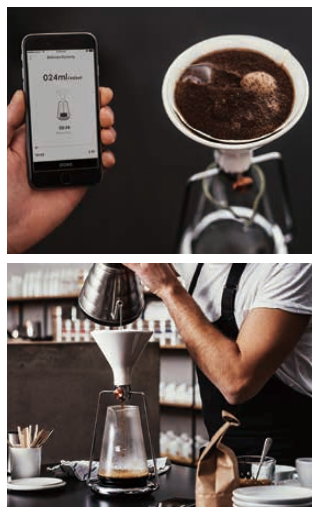


アプリと連携して様々な抽出レシピを再現可能!

ZOJIRUSHI

ZOJIRUSHI



専用アプリは
メーカーHPで
ご確認ください。



① GINA(ジーナ) スマートコーヒードリッパー (FKC-N6) M ¥38,000

1-0889-0101 GS-4065BL ブラック
1-0889-0102 GS-4066W ホワイト

163×135×H345

電源:USB給電(リチウムイオン充電電池3.7V 1,200mAh)

稼働時間:20時間(フル充電時)

質量:1.4kg

容量:ピッチャーサーバー/750ml

ファネル(漏斗)/300ml

コールドドリップグラス/約50g

付属品:ピッチャーサーバー、ファネル(漏斗)、ファネル蓋、

コールドドリップグラス、USBケーブル Type-B

●1台で透過式(プアオーバー)・浸漬式(フレンチプレス)・水出し(コールド

ブリュー)の3つの抽出を再現。

●Bluetoothを使いスマートフォンやタブレットと繋げてアプリを起動させれば、

スケール機能の使用や抽出レシピの記録、共有ができます。

●スマートスケールが、豆や湯量を計量し、ハンドドリップを手助けします。

●調整バルブの開閉調節で繊細な点滴を自在にコントロールし、ムラのない

均一な「蒸らし」が実現できます。

② 象印 コーヒーメーカー珈琲通 EC-KV50-RA

(FKC-M0) S 1-0889-0201 ¥16,500

240×165×H315

電源:単相100V

消費電力:650W

質量:2.4kg

最大使用水量:675ml

最大抽出容量:約5杯分

コードの長さ:1.3m

付属品:計量スプーン、ペーパーフィルター(2枚)、

カップ用受け皿、カップ用トレイ

●スイングバスケットを断熱構造にし、コーヒー抽出時の

温度低下を抑制することで、コクと香りを引き出す

高温抽出を実現しました。

●ステンレスサーバー採用によりヒーターを使わずに

保温するので、煮詰まらずおいしいコーヒーが長く楽

しめます。

●マイルド、レギュラー、ストロングの3段階濃度調節

機能付きです。

③ 象印 コーヒーメーカー珈琲通 EC-YS100

(FKC-K3) G 1-0889-0301 ¥32,000

270×200×H375

電源:単相100V

消費電力:800W

質量:4.1kg

最大使用水量:1.35ℓ

最大抽出容量:約10杯分

●ヒーターをマイコン制御し、あらかじめ管をあたためてか

ら、高温でしっかり蒸らしして抽出する「マイコン予熱&マ

イコン蒸らし」

●保温性と注ぎやすさを両立させた「プッシュボタン式まほ

うびんタイプのステンレスサーバー」

●抽出スタート時刻を設定できる「24時間予約タイマー」

●洗って繰り返し使える「ステンレスメッシュフィルター」付

●クリーニング時期をランプでお知らせ「クリーニングお知

らせランプ」

TIGER

TIGER

TIGER



④ タイガー コーヒーメーカー ACE-V081

(FKC-N9) S 1-0889-0401 ¥21,000

280×174×H345

電源:単相100V

消費電力:750W

質量:2.7kg

最大使用水量:1.08ℓ

最大抽出容量:約8杯分

コード長さ:1.25m

●真空断熱ステンレスサーバーで風味、香りを逃さず保温します。

●選べる抽出コース「レギュラー、ストロング、アイス、ドリップバック」を搭載。

●マイボトルへ直接ドリップ可能です。

●蓋を外したマイボトルの高さ約17cm以下に対応。

⑤ タイガー コーヒーメーカー ACJ-B120

(FKC-G8) S 1-0889-0501 ¥10,000

225×214×H378

電源:単相100V

消費電力:680W

質量:約2.6kg

最大使用水量:1.6ℓ

最大抽出容量:12杯分

●コーヒー豆にシャワー状のお湯がまんべんなく

注ぐシャワードリップ方式。

●給水、お手入れのしやすい着脱式水容器。

⑥ タイガー コーヒーメーカー ADC-A061

(FKC-M2) S ¥10,000

1-0889-0601 グレージュホワイト

1-0889-0602 ダークブラウン

272×154×H301

電源:単相100V

消費電力:550W

質量:1.9kg

最大使用水量:0.81ℓ

最大抽出容量:6カップ

●サーバーにドリップする以外にも、専用カップトレイを

使って、お手持ちのマグカップに直接ドリップする

ことができます。

●好みやシーンに合わせて濃度を2段階調節できます。

●シャワー状のお湯がまんべんなくじっくり蒸らし抽出

します。