HARIO

V60
Coffee Filter Paper

Instruction Manual

English

Deutsch

Français

Español

Italiano

Polski

HARIO

V60
Coffee Filter Paper

Instruction Manual

Thank you for your purchase.
Please read this instruction manual carefully before use. Kindly keep this manual in a safe place for future reference.

Contact

HARIO EUROPE B.V.

Prof. J.H.Bavincklaan 2
1183 AT Amstelveen, The Netherlands
eu.customerservice@hario.com

English

⚠ Handling precautions ⚠

⚠ Keep away from small children. The product may cling to nose and mouth and create a choking hazard.

⚠ Filter and coffee may be hot after use, so please be careful when discarding.

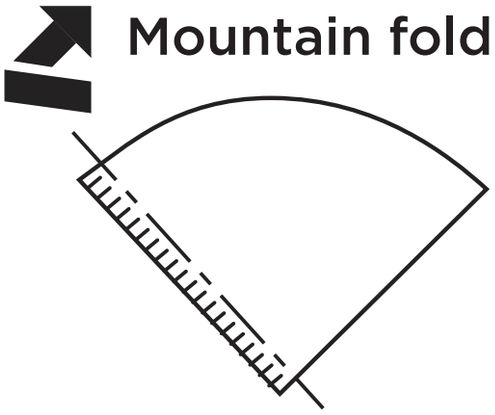
About V60 Filter Paper

The 60-degree cone shape lets hot water flow toward the centre, allowing it to stay in contact with the coffee grounds longer and ensuring a proper extraction.
This filter paper is made in compliance with EU regulations.

About HARIO

Founded in Tokyo in 1921, HARIO has been dedicated to producing heatproof glass and high quality coffee-, tea and kitchen items for more than a century.
We are proud to provide you with everything you need for your coffee brewing setup; from our award-winning V60 Dripper, to kettles, servers, scales, grinders, cold brew bottles and more.

How to brew



1

Fold the paper filter along the seam and place it in the dripper. Rinse the filter with hot water and remove the water from the server.
Add ground coffee (medium-fine grind) and shake the dripper lightly to level the bed. Generally, you can aim for 10-12g of ground coffee for one serving (120mL). We highly recommend using freshly ground coffee.



2

Take the boiling water off the flame, and wait for the water to settle. Pour hot water slowly to moisten the grounds from the center outward, while moving in a circular pattern. Wait for about 30 seconds.



3

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.

HARIO

V60
Kaffeefilterpapier

Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie dieses HARIO-Produkt erworben haben. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um das Produkt korrekt zu verwenden. Bewahren Sie die Anleitung nach dem Lesen an einem sicheren Ort auf, um in Zukunft darauf zurückgreifen zu können.

Kontakt

HARIO EUROPE B.V.

Prof. J.H.Bavincklaan 2
1183 AT Amstelveen, The Netherlands
eu.customerservice@hario.com

Deutsch

⚠ Vorsichtsmaßnahmen zum Gebrauch ⚠

⚠ Von kleinkindern fernhalten. Das produkt kann an nase und mund haften bleiben und eine erstickungsgefahr darstellen.

⚠ Filter und kaffeepulver können nach dem gebrauch heiss sein. Seien sie daher beim entsorgen vorsichtig.

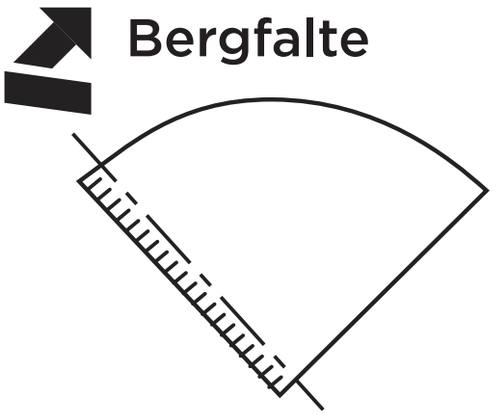
Infos zum V60-Filterpapier

Durch die 60-Grad-Kegelform fließt das heiße Wasser zur Mitte hin, wodurch es länger mit dem Kaffeepulver in Kontakt bleibt und eine optimale Extraktion gewährleistet wird.

Über HARIO

Das 1921 in Tokio gegründete Unternehmen HARIO widmet sich seit mehr als einem Jahrhundert der Herstellung von hitzebeständigem Glas sowie hochwertigen Kaffee-, Tee- und Küchenartikeln.
Wir sind stolz darauf, Ihnen alles bieten zu können, was Sie für Ihre Kaffeezubereitung benötigen – von unserem preisgekrönten V60-Tropfer über Wasserkocher, Kaffeekannen, Waagen und Mühlen bis hin zu Cold-Brew-Flaschen und vielem mehr.

So brühen Sie



1

Falten Sie den Papierfilter entlang der Falz und legen Sie ihn in den Tropfer. Spülen Sie den Filter mit heißem Wasser aus und lassen Sie das Wasser aus der Kaffeekanne ablaufen. Geben Sie den gemahlenen Kaffee (mittelfein gemahlen) hinein und schütteln Sie den Tropfer leicht, um das Kaffeebett zu glätten. In der Regel sollten Sie für eine Portion (120 ml) 10–12 g gemahlenen Kaffee verwenden. Wir empfehlen, frisch gemahlenen Kaffee zu verwenden.



2

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



3

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 angestrebte Brühzeit sollte innerhalb von 3 Minuten liegen.

HARIO

V60
Filtre à café papier

Manuel d’instructions

**Nous vous remercions d’avoir acheté ce produit HARIO.
Merci de lire ce manuel d’instructions attentivement afin d’utiliser le produit correctement.
Après l’avoir lu, le garder dans un endroit sûr pour pouvoir s’y référer plus tard.**

Contact

HARIO EUROPE B.V.

Prof. J.H.Bavincklaan 2
1183 AT Amstelveen, The Netherlands
eu.customerservice@hario.com

Français

⚠ Précautions d’utilisation ⚠

⚠ Tenir hors de portée des jeunes enfants. Cet article peut se coller au nez et à la bouche et présenter un risque d’étouffement.

⚠ Le filtre et le café peuvent être chauds après utilisation ; soyez prudent lorsque vous les jetez.

À propos du filtre papier V60

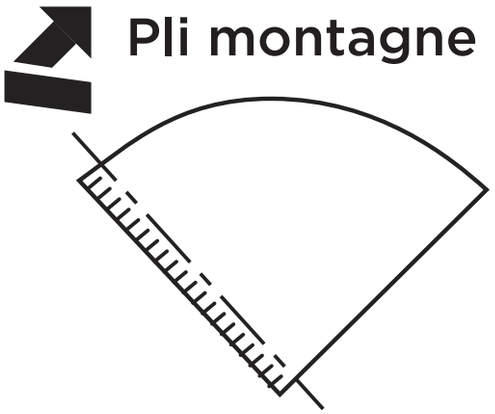
La forme conique à 60 degrés permet à l’eau chaude de s’écouler vers le centre, ce qui prolonge son contact avec le café moulu et garantit une extraction optimale.

À propos de HARIO

Fondée à Tokyo en 1921, HARIO se consacre depuis plus d’un siècle à la fabrication de verre résistant à la chaleur et d’ustensiles de grande qualité destinés au café, au thé et à la cuisine.

Nous sommes fiers de vous proposer tout le matériel nécessaire à la préparation du café : porte-filtre V60 primé, bouilloires, cafetières, balances, moulins, bouteilles pour infusion à froid, et plus encore.

Comment infuser



1

Pliez le filtre en papier le long de la ligne de pliage et placez-le dans le porte-filtre. Rincez le filtre à l'eau chaude, puis videz l'eau de la cafetière. Ajoutez le café moulu (mouture moyenne à fine), puis secouez légèrement le porte-filtre pour aplanir le café. En règle générale, il faut compter entre 10 et 12 g de café moulu pour une tasse (120 ml). Nous vous recommandons vivement d'utiliser du café fraîchement moulu.



2

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



3

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.
La durée d'infusion doit être de 3 minutes maximum.

HARIO

V60
Papel de filtro de café

Manual de instrucciones

Gracias por comprar este producto HARIO. Asegúrese de leer este manual de instrucciones completamente con el fin de usar este producto correctamente. Después de leerlo, guárdelo en un lugar seguro para referencia futura.

Contacto

HARIO EUROPE B.V.

Prof. J.H.Bavincklaan 2
1183 AT Amstelveen, The Netherlands
eu.customerservice@hario.com

Español

⚠ Precauciones de uso ⚠

⚠ Mantener fuera del alcance de los niños pequeños. El producto puede adherirse a la nariz y la boca, y provocar un riesgo de asfixia.

⚠ El filtro y el café pueden estar calientes después de su uso, así que tenga cuidado al desecharlos.

Acerca del papel de filtro V60

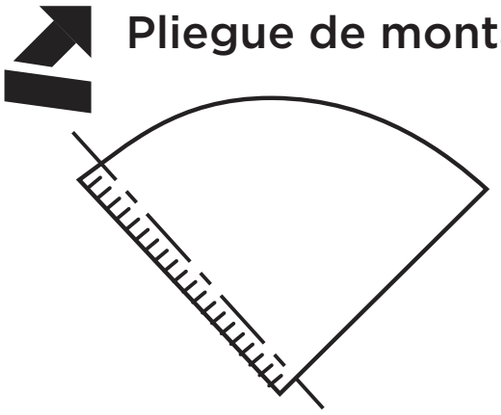
La forma cónica de 60 grados hace que el agua caliente fluya hacia el centro, lo que permite que permanezca en contacto con el café molido durante más tiempo y garantiza una extracción adecuada.

Acerca de HARIO

Fundada en Tokio en 1921, HARIO lleva más de un siglo dedicándose a la fabricación de vidrio resistente a alta temperatura y de artículos de alta calidad para café, té y la cocina.

Estamos orgullosos de ofrecerle todo lo que necesita para preparar café: desde nuestra galardonada cafetera de goteo V60 hasta teteras de agua, jarras, básculas, molinillos, botellas para café frío y más.

Cómo realizar el filtrado



1

Doble el filtro de papel por el pliegue y colóquelo en la cafetera de goteo. Enjuague el filtro con agua caliente y vacíe el agua de la jarra. Añada el café molido (molienda media-fina) y agite ligeramente la cafetera de goteo para nivelar el lecho. Por lo general, se recomienda utilizar entre 10 y 12 g de café molido por cada taza (120 ml). Recomendamos encarecidamente utilizar café recién molido.



2

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



3

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 preparación debe ser de unos 3 minutos.

HARIO

V60
Carta per filtri da caffè

Manuale di istruzioni

**Grazie per avere acquistato questo prodotto HARIO.
Per un utilizzo corretto del prodotto, leggere attentamente il presente manuale di istruzioni.
Dopo avere letto il manuale, conservarlo in un luogo sicuro per futura consultazioni.**

Contatto

HARIO EUROPE B.V.

Prof. J.H.Bavincklaan 2
1183 AT Amstelveen, The Netherlands
eu.customerservice@hario.com

Italiano

⚠ Precauzioni per l’uso ⚠

⚠ Tenere lontano dalla portata dei bambini. Il prodotto potrebbe attaccarsi al naso e alla bocca creando un rischio di soffocamento.

⚠ Il filtro e il caffè potrebbero essere caldi dopo l’uso; prestare quindi attenzione durante lo smaltimento.

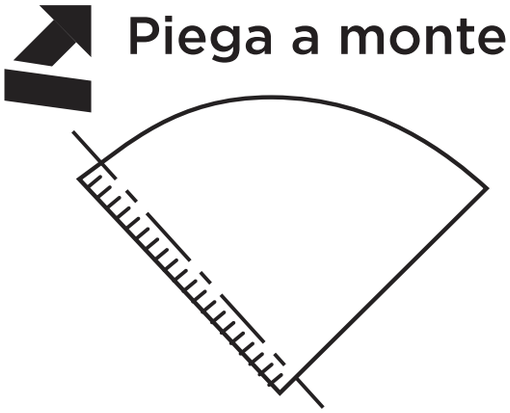
Informazioni sulla carta per filtro V60

La forma conica a 60 gradi fa sì che l’acqua calda fluisca verso il centro, consentendole di rimanere a contatto con il caffè macinato più a lungo e assicurando un’estrazione ottimale.

Informazioni su HARIO

Fondata a Tokyo nel 1921, HARIO si dedica da oltre un secolo alla produzione di vetro resistente al calore e di articoli di alta qualità per il caffè, il tè e la cucina.
Siamo orgogliosi di offrire tutto il necessario per l’attrezzatura da caffè: dal nostro pluripremiato gocciolatoio V60 a bollitori, caraffe, bilance, macinacaffè, bottiglie per il metodo cold brew e molto altro ancora.

Come eseguire l’infusione



1

Piegare il filtro in carta lungo la linea di giuntura e inserirlo nel gocciolatoio. Sciacquare il filtro con acqua calda e svuotare la caraffa. Aggiungere il caffè macinato (macinatura medio-fine) e scuotere leggermente il gocciolatoio per livellare lo strato di caffè. In genere, si consiglia di utilizzare 10-12 g di caffè macinato per una tazza (120 mL). Consigliamo vivamente di utilizzare caffè appena macinato.



2

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



3

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 preparazione consigliato dovrebbe essere di circa 3 minuti.

HARIO

V60
Papierowe filtry do kawy

Instrukcja obsługi

**Dziękujemy za zakup niniejszego produktu firmy HARIO.
W celu prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
Po przeczytaniu należy ją odłożyć w bezpieczne miejsce z myślą o przyszłym wykorzystaniu.**

Kontakt

HARIO EUROPE B.V.

Prof. J.H.Bavincklaan 2
1183 AT Amstelveen, The Netherlands
eu.customerservice@hario.com

Polski

⚠ Środki ostrożności dotyczące stosowania ⚠

⚠ Trzymać z dala od małych dzieci. Produkt może przylgnąć do nosa i ust, stwarzając zagrożenie zadławieniem.

⚠ Filtr i kawa mogą być gorące po użyciu, należy więc zachować ostrożność podczas wyrzucania.

O filtrach papierowych V60

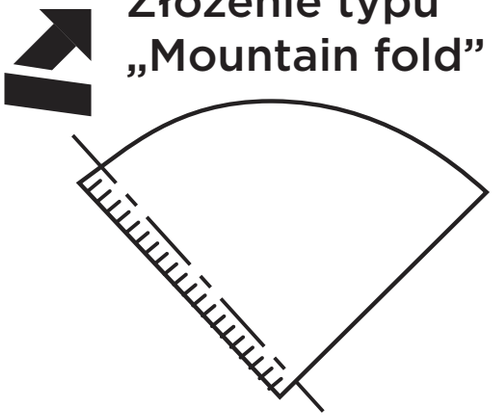
Kształt stożka o kącie 60 stopni sprawia, że gorąca woda spływa w kierunku środka, dzięki czemu dłużej pozostaje w kontakcie z mieloną kawą, co zapewnia prawidłową ekstrakcję.

O firmie HARIO

Założona w Tokio w 1921 roku firma HARIO już od ponad 100 lat zajmuje się produkcją szkła żaroodpornego, wysokiej jakości artykułów do parzenia kawy i herbaty oraz akcesoriów kuchennych.

Z dumą oferujemy wszystko, czego potrzebują Państwo do przygotowania kawy — od naszego wielokrotnie nagradzanego drippera V60, po czajniki, dzbanki, wagi i młynki, aż po butelki parzenia na zimno i wiele innych produktów.

Instrukcja parzenia



1

Złożyć filtr papierowy wzdłuż łączenia i umieścić go w dripperze. Zwilżyć filtr gorącą wodą i wylać wodę z dzbanka. Wsypać zmieloną kawę (o średnio-drobnym stopniu zmielenia) i delikatnie potrząsnąć dripperem, aby wyrównać warstwę kawy. Zasadniczo na jedną porcję (120 ml) należy użyć około 10–12 g mielonej kawy. Zdecydowanie zalecamy używanie świeżo zmielonej kawy.



2

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



3

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 wynosić maksymalnie 3 minuty.