

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-800	株式会社クイックパック	0564-59-3525

●ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **TKG**

800



エスプレッソと泡立ち豊かなミルクフォームが一度に作れる



① **ビアレットティ 直火式エスプレッソメーカー モカエクスプレス (FES-33)**

	高さ	使用水量 (c.c.)	
6-0800-0101 1杯用 1161	70×130×135	50	¥ 4,200
6-0800-0102 2杯用 1168	80×140×145	100	¥ 4,500
6-0800-0103 3杯用 1162	90×160×165	150	¥ 4,800
6-0800-0104 4杯用 1164	95×165×185	200	¥ 5,000
6-0800-0105 6杯用 1163	105×185×210	350	¥ 5,300
6-0800-0106 9杯用 1165	115×205×240	450	¥ 8,000
6-0800-0107 12杯用 1166	135×220×265	780	¥ 12,000
6-0800-0108 18杯用 1167	135×225×320	900	¥ 15,000

材質: 本体/アルミ合金
フィルター/ステンレス
ハンドル/ナイロン樹脂
●耐久性やバルブの安定性を高めることで、いつも変わらないおいしいエスプレッソを楽しめます。

② **ビアレットティ 直火式カプチーノメーカー ムッカエクスプレス ムッカ 2杯用 1908**

〈FKP-04〉 6-0800-0202 ¥10,000
125×200×H205
使用量: 水/約150c.c.
牛乳/約190c.c.
材質: 本体/アルミ合金 フィルター/ステンレス
ハンドル/フェノール樹脂

エスプレッソメーカーにミルクフォーム用特殊バルブを内蔵。エスプレッソと泡立ち豊かなミルクフォームを一度に作ることができます。

③ **ガスバーナープレート**

〈DPL-07〉 6-0800-0301 ¥1,200
φ120×H10
材質: 鋳造鉄
●ガスレンジの五徳では、傾き、合わないぐらい小さな鍋やエスプレッソメーカーを加熱する際に使用できる便利な五徳。

タンピングの必需品。プロのバリスタやこだわる人の逸品。



Reg Barber

アメリカンカーブ
ベース底はアメリカンカーブと呼ばれるカーブが付いています。

④ **レッジ・バーバー エスプレッソ用タンパー ローズ**

〈FES-26〉 ¥12,000
6-0800-0401 大 φ57×H89
6-0800-0402 小 φ57×H76
材質: ハンドル/ローズウッド
ベース/ステンレス

●アメリカンカーブはエスプレッソ抽出に適した、コーヒーのプレスができます。
●コーヒーの粉を均一に押し固めて、より美味しいエスプレッソを。
※ご注文の際はコーヒーマシンのフィルターバスケット (エスプレッソホルダー) のサイズをご確認ください。

⑤ **レッジ・バーバー エスプレッソ用タンパー ブルー**

〈FES-27〉 ¥11,000
6-0800-0501 ブルー
6-0800-0502 レッド
φ57×H89
材質: ハンドル/アルミニウム
ベース/ステンレス

⑥ **レッジ・バーバー エスプレッソ用タンパー ブラッシュ**

〈FES-28〉 ¥10,000
6-0800-0601 大 φ57×H89
6-0800-0602 小 φ57×H76
材質: ハンドル/アルミニウム
ベース/ステンレス

⑦ **タッピングマット**

〈FIT-01〉 6-0800-0701 ¥2,000
206×151×H6
材質: ラバー
●エスプレッソマシンのタッピング時にホルダーを乗せてご使用下さい。

Dreamfarm



⑧ **ノックボックス 80225**

〈FNT-04〉 6-0800-0801 ¥7,500
168×180×H106
内寸: 136×150×H90
材質: ステンレス、ラバー
●エスプレッソマシンのコーヒーカス入れます。

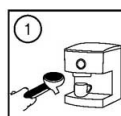
⑨ **ノックボックスホルダー 80226**

〈FNT-03〉 6-0800-0901 ¥10,000
164×176×H110
材質: スチール
●ノックボックスとセットしてお使いいただけます。
※旧タイプのノックボックスをご利用の場合は、別売りハッシュガasketが必要です。



⑩ **ビックグラインデンスタイン DFGR1785 黒**

〈FGL-02〉 6-0800-1001 ¥3,040
φ135×125
⑩材質: 本体/ABS樹脂
ダンパー/サントブレンゴム、スチール



ステップ1
グラインデンスタインを平坦で安定した台の上に置き、エスプレッソマシンのグループハンドルを機械本体から取り外してください。



ステップ2
グループハンドルをグラインデンスタインの上で逆さまにし、グラインデンスタインのダンパーに打ち付けてください。



ステップ3
これでグループハンドルのコーヒーカスが空になりました。コーヒーカスは自然の肥料として庭や室内の植物にご利用いただけます。



⑪ **グラインデンスタイン**

〈FGL-01〉 6-0800-1101 DFGR1181 黒
6-0800-1102 DFGR1280 赤
φ110×H101

グラインデンスタインは、エスプレッソマシンの使用済みのコーヒーパウダー (グラインズ) を容易に廃棄するための容器です。特許取得のデザインは、エスプレッソマシンのグループハンドルからコーヒーカスを手早く、手軽に、しかも手を汚さず取り除くよう考案されました。