



電気不要・超小型 エスプレッソマシン

電気不要でとにかく小さく、どこでも使える超小型のエスプレッソマシンです。

簡単操作 抽出まで約1分

エスプレッソマシンの常識を覆すシンプルな操作で本格的なエスプレッソを抽出できます。カフェポッドなら抽出まで約1分!

コーヒー粉、 カフェポッドに対応

お好みのコーヒー粉で抽出したい方も、手早く手軽に楽しみたい方も、自分好みの本格コーヒーが作れます。



エスプレッソマシン ハンドプレス



オフィシャルウェブサイト
www.handpresso.asia

handpresso 日本輸入総発売元

大作商事株式会社

〒100-0011 東京都千代田区内幸町1-1-1 帝国ホテルタワー12F

TEL : 03-3539-4000 FAX : 03-3539-4100

www.daisaku-shoji.co.jp



エスプレッソマシン ハンドプレス



Handpresso is at the core of the NOMADIC ESPRESSO. Simple, light, elegant and compact, it works without electricity. It has all the basic qualities to make a premium quality coffee anywhere.

オフィシャルウェブサイト
www.handpresso.asia



ハンドプレスは、フランスで開発された手軽に持ち運びができるハンディタイプのエスプレッソマシンです。電気のいらないエアポンプによる加圧抽出式なので、ご家庭ではもちろん山や海、旅行先でも気軽に本格エスプレッソを楽しむことができます。シンプルかつコンパクト、取り扱いも簡単なハンドプレスは、世界中のエスプレッソファンから愛されています。あなただけのプレミアムタイムをお楽しみください。





本格派

コーヒー豆から
こだわりたい!!!

お好みに合わせて2通りの使い方

お手軽派

手早く、簡単に
楽しみたい!!!

コーヒー粉

カフェポッド

付属のタンパー(キャップ)を使用すればお好みのコーヒー粉でエスプレッソを楽しめます。タンピングの固さも調整できるので、より自分好みのコーヒーを淹れることができます。



カフェポッドとは、エスプレッソマシンなどで使用するコーヒー粉パックのことです。取扱いがとても簡単で、誰が淹れても同じ味になるため、簡単にお店の味が出せます。1杯分が1つに包装されているので酸化しにくく、後片付けも簡単!

At Hotel 滞在先のホテルなどで

ハンドプレスならカバンに楽々入り、出張先、旅行先でも気軽にエスプレッソが楽しめます。電気(電池)も必要なく、コンパクトなので場所もとりません。お店がなくてもエスプレッソが楽しめます。

At Home ご家庭でも手軽に

ハンドプレスは長さ22cm、幅10cmなのでエスプレッソマシンを置く場所がないご家庭や、もっと気軽にエスプレッソを楽しみたい方も場所を取らずに簡単にご使用頂けます。

At Office オフィスでも手軽に

エスプレッソの深い味わいと口に広がる芳醇なアロマ香はハードな仕事の休憩によく似合います。カフェインの少ないエスプレッソにたっぷり砂糖を入れて飲めば、心身もリフレッシュ。

At Outdoor 大自然の中で

大自然に囲まれて飲むエスプレッソは格別の味わい。ハンドプレスは電気が使えない場所でも、エスプレッソを楽しめる画期的なマシンです(お湯が必要です)。かさばらずに携帯できるハンドプレスはキャンプや登山などに気軽に携帯できます。



1 圧力計が緑色のレンジになるまでポンプします。



2 抽出フィルターを取り外します。(ポンプの前でもOK。)



3 パウダーケースにお好みのコーヒー粉を入れ、タンピングします。



4 ウォータータンクにお湯を入れます。



5 タンピングをしたパウダーケースをセットします。



6 抽出フィルターを閉めます。



7 抽出ボタンを押すとエスプレッソが抽出されます。

ハンドプレス レシピ
カフェラテ
エスプレッソ 50cc
牛乳 150cc

1. 牛乳をカップに入れてレンジで60℃程度に温めます。
2. 温めている間、ハンドプレスをポンプして16気圧に。
※ 抽出時は9気圧で抽出されます。
3. 温まった牛乳の上にエスプレッソを抽出します。
4. お好みで砂糖を加えて良く混ぜれば出来上がり。



1 圧力計が緑色のレンジになるまでポンプします。



2 抽出フィルターを取り外します。(ポンプの前でもOK。)



3 ウォータータンクにお湯を入れます。



4 お好みのカフェポッドをセットします。



5 抽出フィルターを閉めます。



6 抽出ボタンを押すとエスプレッソが抽出されます。

ハンドプレス レシピ
カプチーノ
エスプレッソ 50cc
泡立てた牛乳 110cc

1. 牛乳をカップに入れてレンジで60℃程度に温めます。
2. 温めている間、ハンドプレスをポンプして16気圧に。
※ 抽出時は9気圧で抽出されます。
3. カップにエスプレッソを抽出し、お好みで砂糖を加えます。
4. 温めた牛乳を別売りのミルクフォーマーで泡立てます。
5. 泡立てた牛乳をお好みの分量でのせたら出来上がり。

製品仕様

品名: Handpresso (ハンドプレス)
[カフェポッド (ESE規格44mm対応) 及びコーヒー粉対応]
品番: DHPHPB1BK
本体サイズ: 220 × 100 × 70 mm
ウォータータンク容量: 50cc
主材料: アルミニウム、ポリイミド樹脂、ポリアセタール樹脂、ポリアミド樹脂、シリコンゴム、他
重量: 500g
最大圧力: 16ba
使用環境: 気温5℃~50℃ / 高度0m~3000m
付属品: ポッドホルダー×1、パウダーケース×1、予備用ラバーリング(抽出フィルター)×3、専用タンパー(キャップ型)×1
開発・デザイン: フランス
製造国: 中国
価格: 12,600円(税込)



別売品

ハンドプレス専用キャリーケース
品番: DHPC-01



価格: 2,100円(税込)

ハンドプレス用カフェポッドセット
品番: DHPP20-01



[ESE規格(44mm)]

どんなカフェポッドを購入したら良いかわからないエスプレッソ初心者の方におすすめです。

ベレイラ...10個/フレンチ...5個
グアテマラ...5個 計20個

価格: 1,680円(税込)

ミルクフォーマー
品番: DDKOTMF1BK

簡単にミルクを泡立てることができ、カプチーノなどを作る際に大活躍です。

価格: 1,260円(税込)



ハンドプレス プレミアムセット
品番: DHPPS1
内容物: 専用(バック型)ケース×1、真空断熱ステンレスボトル×1、専用カップ×4、ランチョンマット×2
※ ハンドプレス本体及びカフェポッドは付属していません。
価格: 12,600円(税込)

写真はイメージです。

