

コーヒーマーカー MC-SVD40A 推奨レシピ

コーヒー粉の量は下記の推奨レシピ表を参考に、焙煎度合、挽き目にあわせてお好みで調整してください。

推奨レシピ表

操作部で設定する項目					
運転モード	焙煎度合	カップ数	挽き目	粉の量 [g]	計量カップを使ったときの杯数
 NEW WAVE スッキリとした味わいが特徴です	L I G H T	1	中細挽き	11	1杯
		2		20	2杯
		3		28	2と3/4杯
		4		36	3と3/4杯
	M E D I U M	1		10	1と1/4杯
		2		20	2と3/4杯
		3		28	3と3/4杯
		4		37	5杯
	D A R K	1		10	1と1/2杯
		2		19	2と3/4杯
		3		28	4と1/4杯
		4		38	5と3/4杯
 CLASSIC 濃厚な味わいが特徴です	L I G H T	1	中挽き	15	1と1/2杯
		2		25	2と1/2杯
		3		35	4と1/2杯
		4		45	5と1/2杯
	M E D I U M	1		15	2杯
		2		25	3と1/4杯
		3		35	4と1/2杯
		4		45	6杯
	D A R K	1		15	2と1/4杯
		2		25	3と3/4杯
		3		35	5と1/4杯
		4		45	6と3/4杯

計量カップについて

計量カップの内側の線が計量の目安となります。

※計量カップすりきり1杯約7~10g

- ・コーヒー豆の種類や焙煎度合により変化します。
- ・目安量のため、はかりで計量することをお勧めします。

すりきり1杯

3/4

1/2

1/4

