

ダイニチ コーヒー 豆焙煎機 MR-F60A

実勢価格 ▶ 3万4760円

SPEC ● サイズ / W241×D186×H280mm・約2.3kg

- ◎ 焙煎したての豆を楽しめる
- ◎ 焙煎度合いを変えられる
- ◎ スイッチがわかりやすい
- ▲ 稼働音が大きめ



家電批評
OF THE YEAR 2023
第1位

コーヒー豆
焙煎機部門

自家焙煎つてこんなに
おいしいの!?

はこれ週末珈琲の新定番です!



おすすめ 5つ星家電オブザイヤー

豆本来の味を
引き出します

昔の焙煎機はもっと高かったので、この価格でも納得です



カフェトロワバグオーナー 三輪徳子さん

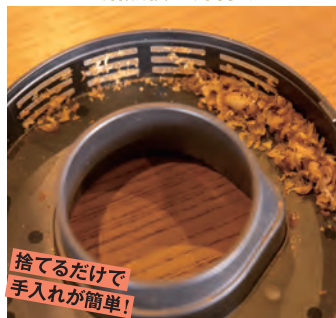


深煎りのコーヒー豆は、酸味が抑えられて苦味が引き立っていました!

カフェトロワバグオーナー 三輪徳子さん



▼ 焙煎後の片付けは……



チャフコンテナセット(上蓋)にチャフ(焼けたコーヒー豆の薄皮)が溜まります。裏返してゴミ箱に捨てるだけ!

事前にコーヒー豆の大きさが同じくらいのもを選別すると、煎りムラを防げてコーヒーの味も安定します

カフェトロワバグオーナー 三輪徳子さん



1位の理由

焙煎レベルを5段階から選ぶと
均一にムラなく焙煎できる

趣味のコーヒー時間が焙煎機でレベルアップする

おいしいコーヒーを淹れる方法のひとつが、自身で生豆(なまめ)又はきまめ)を焙煎すること。手網に生豆を入れて火にかける方法もありますが、この方法だと常にコンロの前で手を動かす必要があります、焙煎ムラができる可能性も

あります。そこでおすすめなのが、生豆を入れたら自動で焙煎し、豆本来の味を引き出すダイニチ「コーヒー豆焙煎機 MR・60A」です。

生豆を入れ焙煎レベルを5段階から選ぶと、焙煎運転を15分間、冷却を10分間行い焙煎が終了。焙煎したコーヒー豆を見ると、ムラのない均一な茶色になり浅煎りや深煎りもしっかりできます。

一方で稼働音はやや大きく、周囲に香りも漂うので夜中の稼働は注意が必要です。使用後は上ブタのゴミを捨てるだけなのでお手入れもラクちゃん。趣味の時間がさらに捗るアイテムです。