



一色BASEの焚き火カフェは、すべての行程は、お客様がご自身で行います。焚き火カフェのセットを、海岸のポート小屋前に設置して、焚き火をしてください。火の扱いは十分注意してください。

焚き火セット内容

焚き火台 x 1、バーナートーチ x 1、チェア x 2、テーブル x 1、ストーブ x 1、ケトル x 1、コーヒー豆グラインダー x 1、コーヒーカップ x 2、コーヒードリッパー x 1、ドリッパーペーパー（またはパーコレーター）、コーヒー豆、焚き火用の薪、トング、革制グローブ



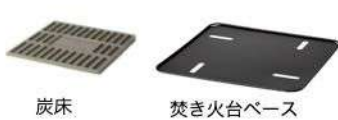
■チェア

写真のように組み上げて使用します。片付けの際には砂を落としてケースに収納してください。



■焚き火台

焚き火台ベースに焚き火台を乗せて、薪を入れてください。着火の際は、トーチバーナーを利用して、小枝をまとめて着火してください。火がいたらサイズの大きい木を入れてください。



■ガストーチバーナー

焚き火に火を点ける際に使用します。



■ストーブ

お湯を沸かすのに使用いただけます。親指で空気穴を抑えてポンピングをして、タンク内の圧力を上げます。ポンピングが固くなったら準備完了、赤色のコックを開いて、ライターで着火してください。火力が弱くなったら再度ポンピングをしてください。ケトル、パーコレーターで使用ください。



■コーヒー豆グラインダー

上部にコーヒー豆を入れて、ノブを回して豆を挽いてください。お好みに合わせて適量を挽いてください。



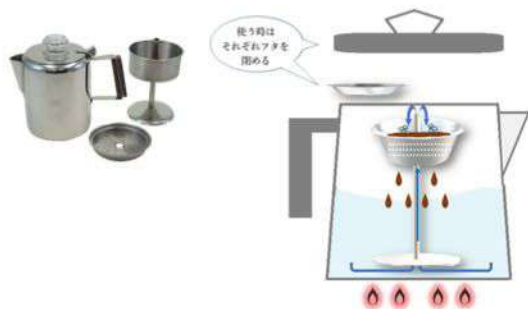
■コーヒードリッパー

ペーパーフィルターをドリッパーに設置、挽いたコーヒー豆を入れてお召し上がりください。



■パーコレーター

パーコレーターは、ケトル+バスケット+パイプで構成されています。(1)お湯を入れて沸騰させます。(2)沸騰後にバスケットの中に少し多めの挽いた豆を入れて、(3)3-4分ほど火にかけ(4)透明の取っ手のお湯がコーヒー色になってきたら飲み頃です。



■お片付け

焚き火で残った薪は、ポート小屋デッキにある火消し壺に捨ててください。炭はトングを利用してください。

火事にならないようにご注意ください。

