

Gevi Japan · ECMN0

ミルクスチームガイド

Milk Steaming Guide

PART 1 - 予熱 & 残水排出



Gevi Japan · ECMN0

ミルクスチームガイド

Milk Steaming Guide

PART 2 — スターミング & 後処理

13



角度キープ5-8秒 (空気を含ませる)

14



ピッチャーを少し上げてノズルを深く沈める (渦巻き)

15



熱くて持てなくなってきたら停止 (約60℃)

16



レバーを初期位置に戻す

17



スチームノズルを拭く

18



ノズルをトレイの上にセット

19



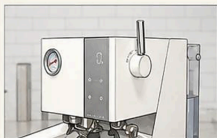
レバーをスチームへ倒す

20



残存ミルクを流す (最終バージ)

21



レバーを初期位置に戻しスチーム停止



ふわふわなミルクを
お楽しみください
Enjoy your silky milk

※ スチームにはコツがあります。別紙の動画ガイドカードでわかりやすく解説しています。
解説：ELEPHANT COFFEE オーナー 今村氏 (現役バリスタ・世界大会 BEST 4)