

珈琲道楽。



視覚、聴覚、嗅覚、触覚、味覚。
自分だけのコーヒーを五感で堪能。

評判の理由(主な特徴)

- 焙煎されていく様子がわかるガラス蓋。
- 色・味・香り。自分好みの焙煎具合をつくりだせるダイヤル式多段階調整。
- 焙煎中に漂う香り。ただし、煙は90%カット。リビングでも楽しめます。
- チャフは分離、焙煎釜は脱着式。お手入れが簡単です。
- 静粛性の高い低騒音モーター採用。
- 使えば使うほど愛着が湧くレトロなデザイン。どこに置いてもしっかりきます。



自分好みの至福の一杯を、自らの手で。そのための焙煎には妥協したくない。
強いこだわりをもつ珈琲を愛する大人のための1台。



01

焙煎されていく様子がわかるガラス蓋。

ガラスドームの中で、徐々にコーヒー豆が焙煎されていく様子を見ることができます。自分だけの焙煎タイムをお楽しみください。

ガラスドーム

アフターバーナー

通気口

焙煎設定ダイヤル

チャフコレクター

焙煎用内釜

02

お手入れが簡単。使えば使うほど愛着が。
メンテナンスも楽しい時間に。

コーヒー豆用の焙煎釜に入っているスリット(スキマ)からチャフ(銀皮)と呼ばれるコーヒー豆から剥がれ落ちるやっかいな薄皮を焙煎釜下のチャフコレクターに収集されるためゴミが飛び散ることなくお掃除も簡単です。

計量カップ

ハンドル

03

焙煎中の薫りは残し、
煙は90%カット。

焙煎により発生する煙を、背面のアフターバーナー機能で再燃焼処理。そのため室内に煙をほとんど排出しません(焙煎時に排出される煙の約90%をカット)。室内での焙煎が快適です。

煙がでないので
リビングでも焙煎が楽しめます。



ナッツモード搭載モデル

J-150CRとの違いは本体カラーと機能。JN-500Rは、コーヒー豆だけでなく生アーモンドや生くるみなど、ナッツの焙煎にもお使いいただけます。

04

自分好みの色・味・香り。
ダイヤル式で簡単に調整可能。

簡単なダイヤル操作でお好きな焙煎度合いを選ぶことができます。J-150CRでは、浅煎り(1~3)、中煎り(4~6)、深煎り(7~9)の9段階から選ぶことができます。JN-500Rでは、コーヒーは時間別に12段階(14~25分)、ナッツは時間別に5段階(6~18分)で調節ができます。さらにJN-500Rの場合、時間設定でお好みの焙煎度合いが得られない場合はヒーターの温度を調整し、よりこだわりの焼き加減で焙煎することもできます。



焙煎時間表示
(9段階 1~3:浅煎、4~6:中煎、7~9:深煎)

予熱

ON/OFFボタン

焙煎表示ランプ

焙煎設定ダイヤル



焙煎時間表示
コーヒー:12段階(約13分から24分間)、
ナッツ:5段階(約6分~18分)

アラーム

焙煎インジケータ

ON/OFFボタン

焙煎設定ダイヤル

浅煎り

中煎り

深煎り



浅煎りから深煎りまで、焙煎設定ダイヤルでお好みの焼き加減に調節可能
(J-150CRは9段階、JN-500Rは12段階)

OTTIMOの良い所は何と言っても焙煎状態がよく見える点。
焙煎の色を見て炒り止めをすれば、
初体験の方でも自分好み・至福のコーヒーを焙煎できます。
色と香りをお楽しみください。

使えば使うほど愛着が湧く
レトロなデザイン。



最大焙煎量は150g

※JN-500Rは最大200gの
焙煎が可能です。



焙煎はシンプルな5ステップ。(JN-500Rの場合)
焙煎初体験の方でもすぐ覚えることができます。

1. 電源プラグをコンセントに挿します。
2. ガラスドームを開け、コーヒーの生豆を内釜に入れます。
3. 焙煎設定ダイヤルを回転させ、お好みの焙煎レベルに設定。スタートボタンを押して、焙煎スタート。
4. ガラスドームの中で、徐々にコーヒー豆が焙煎されていく様子を見ることができます。
5. 焙煎時間が終わると焙煎終了のアラームが鳴り、ランプが点滅。約10分間の簡易冷却が始まります。簡易冷却後に回転翼も止まり、これで焙煎が終了です。

※J-150CRの場合は生豆を内釜に入れる前に、予熱作業が必要となります。



J-150CR

OTTIMO

木目調の激渋ブラウン。



飽きれるほどに多機能。驚くほどにユーザー目線。

チャフ分離機能付き



焙煎中にチャフ(コーヒー豆の薄皮)が自動的に分離し、釜の下に集められます。チャフの取り出しも簡単です。

セーフティ機能付き



焙煎中にガラスカバーが開いたり、焙煎釜やチャフコレクターが未装着の場合は作動しない安全設計。さらにJN-500Rの場合は、ヒーターの空冷が終わるまでは(過熱状態のままでは)作動しない安全機能も備えています。

焙煎釜は脱着可能



焙煎後は付属品のハンドルを使用して焙煎釜を取り外せます。扇風機やウチワで扇いで豆を冷却させます。別売りの「オットィモ コーヒークーラー J-300C」を使えば冷却も簡単です。

静粛性の高い低騒音モーター



静粛性の高いモーターを使用し、動作音を抑えました。



コーヒークーラー
J-300C

OTTIMO



焙煎後、まだ冷めていない焙煎豆を完全冷却する装置です。置き台に冷却ファンがついており、その上に焙煎釜をそのままのせることで簡単に冷却できます。

※J-150CRもしくはJN-500Rとセットでご購入されるお客様が多いです。



JN-500R

OTTIMO



インテリアを選ばない洗練ホワイト。



至福の一杯。

煙の出ない家庭用焙煎機

OTTIMO
オッティモ

煙90%
カット

特許番号
4643678号



自分好みの至福の一杯。
そのための焙煎には妥協したくない。
強いこだわりをもつ
珈琲を愛する大人のための1台。

商品名	コーヒー ビーンロースター J-150CR	デュアル ロースター コーヒー・ナッツ焙煎機 JN-500R	コーヒークーラー J-300C
サイズ	幅240mm x 奥行330mm x 高さ305mm	幅240mm x 奥行330mm x 高さ292mm	幅160mm x 奥行192mm x 高さ82mm
重量	5.6kg		0.8kg
定格電圧	AC100V 50/60Hz		DC24V0.5A
消費電力	1100W		—
電源コード	PSE対応品 AC125V 15A		—
コードの長さ	1.4m		
温度 ヒューズ制限	167℃		—
加熱防止 温度	150℃		—
温度制御 方式	サーモスタット方式		
最大 焙煎量	コーヒー豆 150g	コーヒー豆 200g以下、 ナッツ 1計量カップ	—
付属品	コーヒー用焙煎釜、 チャフコレクター、計 量カップ、ハンドル、取 扱説明書/保証書	コーヒー用焙煎釜、 ナッツ用焙煎釜、チャ フコレクター、計量 カップ、ハンドル、プ ラン、取扱説明書/保証書	ACアダプター(入力: 100~240V 50/60Hz 出力: 24VDC 0.2A 5W)、取 扱説明書/保証書

〔日本総代理店〕 株式会社ユニフレックス
〒167-0021 東京都杉並区井草3丁目25番6号
TEL:03-3397-1141 FAX:03-3397-1144

お問い合わせ



視覚



聴覚



嗅覚



触覚



味覚

