

【最高峰のゼロ・リテンション】

ceado E37Z Naked シングルドース・コーヒーグラインダー



「1粒の無駄もなく、豆の個性を限界まで引き出す」

イタリアの職人技と最先端テクノロジーが融合した、シングルドース・グラインダーの完成形。

イタリア・ヴェネツィアの老舗グラインダーメーカーCeado(チェアド)が、一切の妥協を排して開発したフラッグシップモデルが『E37Z Naked』です。

このグラインダーはコーヒー豆の風味を損なう要素を徹底的に削ぎ落としました。チャンバー内に粉を一切残さないゼロ・リテンション(残留ゼロ)構造と、豆ごとに最適な回転数をコントロールできる機能を備え、豆が持つ本来のポテンシャルを100%カップへと導きます。

1. 残留ゼロへ。革新的なゼロ・リテンション構造

E37Z Nakedは、グラインダー内部にコーヒー粉が残留することを防ぐため、排出口が真下を向いた画期的なダイレクトドロップ構造を採用しています。

さらに、静電気を抑制するゼロ・リテンション・ベロウズ(蛇腹)が付属。挽き残りを限りなくゼロに近づけることで、次に挽く豆に古い粉が混ざることが完全に防ぎます。毎回、完全にフレッシュな状態でグラインディングが可能です。



2. 究極の理想を形にした「Z-Hero burrs (Z-Heroブレード)」

E37Z Nakedには、Ceadoが独自にエンジニアリングした特別な「Z-Heroブレード」が搭載されています。

最大の特徴は、刃の表面に固定用のネジ穴が一切ないこと。これにより、コーヒー豆が引っかかるデッドスペースを完全に排除し、粒度の均一性を極限まで高めました。さらに、上下の刃でそれぞれ異なる2つの独自のカッティング構造を採用。豆のカット効率を最適化し、風味のクリアさを引き出します。表面には最高峰の耐久性を誇るDLC(ダイヤモンドライクカーボン)コーティングが施されています。

これにより、発熱を最小限に抑えてコーヒーの繊細なアロマを守りながら、極めて均一な粒度分布を実現します。エスプレッソ用の極細挽きから、フィルター用の粗挽きまで、完璧な精度で対応します。



3. 45°の傾斜が生む、DLCコーティング・グラインディングチャンバー

刃だけでなく、豆を挽く空間であるチャンバー内部そのものにもDLCコーティングを施しています。

さらに、チャンバー全体を45度に傾斜させた設計にすることで、重力とスムーズな表面コーティングの相乗効果を発揮。豆の投入口から粉の排出口に至るまで、どこにも粉を滞留させない「真のトータルゼロ・リテンション」を構造から実現しました。

4. クイック・セット・ギア & 無段階調整

Ceado独自の「Quick Set Gear」システムにより、粒度の調整が驚くほどスムーズかつ正確に行えます。

無段階調整のため、エスプレッソの抽出時間を秒単位でコントロールするための微調整もストレスなく行えます。



5.スマート・サーボ・モーター(可変無段変速)

豆の種類や焙煎度、抽出方法に合わせて、ブレードの回転数(RPM)を自由にコントロールできます。回転数を変えることで、同じ豆でもフレーバーの引き出し方、酸味の強調やボディ感のコントロールを変えることができ、味のプロファイリングに無限の可能性をもたらします。

6.ステディ・ロック・グランド(Steady Lock Grind)

Ceadoが特許を持つこのシステムは、挽く際の負荷がかかっても、上下の刃のプロペラ間隔を常に一定に保ちます。これにより、長時間の使用や硬い浅煎り豆を挽く際にも、設定した粒度が絶対にブレません。

【商品仕様】

ブレード(刃)	83mm フラット刃(Z-Titanium / DLCコーティング)
モーター出力	450 W
回転数(RPM)	可変式(コントロール可能)
調整機構	クイック・セット・ギア / 無段階(ステプレス)調整
外形寸法	215 x 355 x 400h mm
本体重量	19,5 kg (梱包込み21,5 kg)