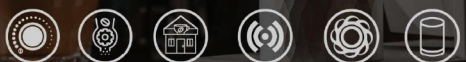


IHR SCHLÜSSEL ZU FRISCH GEMAHLENEM GESCHMACK

MERKMALE

- Perfekte Crema und das beste Aroma dank frisch gemahlenem Kaffee
 - 20 Mahlgrad-Einstellungen von grob bis türkisch fein
 - Einzeldosis 58 mm
 - Manuelle Dosierung mit der Start-/Pause-Taste
 - Professionelle Mahlsteine Durchmesser (konische Mahlscheiben): 40 mm – das Mahlwerk mahlt schonend bei 700 U/min, was die wertvollen Öle im Kaffee bewahrt.
 - Abnehmbares Mahlwerk und einfach zu reinigen
 - Bohnenbehälter mit 75 g Kapazität
 - Leistungsstarker 150-Watt-Motor mit Riemenantrieb für geräuscharmes Mahlen und Sicherheit
 - Inklusive Reinigungsbürste
- 220V ~ 240V \ 50-60Hz



MAHLEN
WIE EIN
PROFI

BRIVA HAUS®

TASTE IT YOUR WAY

MAHLEN VON
AMERIKANISCHEM BIS
TÜRKISCHEM KAFFEE



BRIVA GRINDER PRO C40

EIN
GESCHMACK
DES CAFÉS IN
JEDER TASSE

BRIVA GRINDER PRO C40

MANUELLE DOSIERUNG MIT DER
START-/PAUSE-TASTE

LEISTUNGSSTARKER
150-WATT-MOTOR MIT RIEMENANTRIEB

EINZELDOSIS 58 MM

SCHLEIFEN ALLER KAFFEETYPEN

 1-2 (EXTRA FEINES MAHL)	TURKISH COFFEE SEHR FEIN, ÄHNLICH WIE TAFELSALZ ODER PUDERZUCKER. ES IST DAS FEINSTE MAHL. FAST WIE SAND.
 3-7 (FEINES MAHL)	ESPRESSO ETWAS GRÖßER ALS ESPRESSO, ABER IMMER NOCH FEIN. STELL DIR VOR, ES IST ETWAS GRÖßER ALS PUDERZUCKER, ABER IMMER NOCH LEICHT PUDERIG.
 8-10 (MITTLERES MAHL)	MOKA POT EINE TEXTUR WIE KRISTALLZUCKER. DIESES MAHL IST IDEAL FÜR DIE MEISTEN FILTERKAFEE-MASCHINEN ODER POUR-OVER-METHODEN.
 10-12 (GROBES MAHL)	SIPHON COFFEE GRÖßER ALS TAFELSALZ MIT GRÖßEREN UND AUFLÖSLICHEN KÖRNERN.
 12-15 (GROBES MAHL)	FILTER COFFEE SEHR GROB, WIE MEERSALZ ODER SODAR ETWAS GRÖßER. DIES ERMÖGLICHT EINE LÄNGERE EXTRAKTION OHNE ÜBEREXTRAKTION ODER BITTERKEIT.
 8-10 (MITTELFEIN)	AEROPRESS NICHT SO FEIN WIE ESPRESSO, ABER FEINER ALS FILTERKAFEE. STELL DIR VOR ES IST ÄHNLICH WIE TAFELSALZ.
 8-10 (MITTLERES MAHL)	PERCOLATOR GROB, ABER NICHT SO GROB WIE FÜR EINE FRENCH PRESS ODER COLD BREW. ES SOLLTE IN DER GRÖßE DEM KÖSCHEREN SALZ ÄHNELN.
 19 (GROBES MAHL)	COLD BREW SO FEIN WIE PUDERZUCKER ODER MEHL ES IST EXTREM FEIN, FAST WIE EIN PULVER.
 20 (SEHR GROBES MAHL)	FRENCH PRESS ÄHNLICH WIE FILTERKAFEE, MITTLERES MAHL. ETWAS FEINER ALS FÜR DIE FRENCH PRESS.
 20 (SEHR GROBES MAHL)	NITRO COFFEE VERWENDEN SIE FÜR BESTE ERGEBNISSE EIN SEHR GROBES MAHL. DA ES ÜBER EINEN LANGEN ZEITRAUM GEBRAUT WIRD.

ART.NO. :87830

