

Der perfekte MAHLGRAD

1

FEIN



Espresso: 7-8g
Espresso Doppio: 16-18g
Zeit: Max. 30 Sekunden

Außerdem für Mokka & Espresso aus dem Vollautomaten.

2

MITTEL



Espresso: Sieb locker füllen
Zeit: 1-3 Minuten



Pro 200 ml: Ca. 12 g
Pro kleine Tasse (125ml): 6-8g

Zeit: Bis zu 10 Minuten bei
maschineller Zubereitung

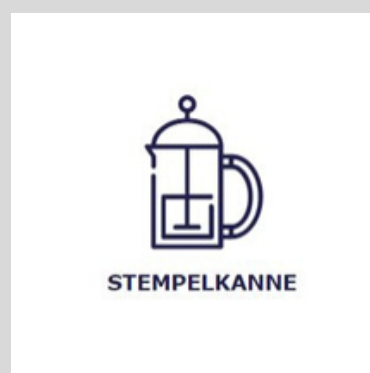
Außerdem für Chemex, Sowden & Aeropress.

3

GROB



Kaffee: 65-70g pro Liter
Zeit: 3-4 Minuten ziehen lassen



Für ein optimales Ergebnis empfehlen
wir 350 ml Wasser auf 16 g Kaffee.
45g auf 1l

Zeit: 4-5 Minuten

