KAFFEE · MAHLGRADE

Der richtige Mahlgrad

Je kürzer Wasser und Kaffee in Kontakt sind, desto feiner wird gemahlen.



Mokka / türkischer Kaffee — extrem fein · wie Puder — Aufkochen im Kännchen



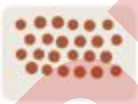
Espresso — sehr fein · wie feiner Sand — etwa 25–30 Sekunden



Espressokocher (Herdkanne) — fein bis mittelfein · etwas gröber als Espresso — wenige Minuten



Handfilter — mittelfein · wie Speisesalz — etwa 2–4 Minuten



Filtermaschine — mittel · wie grober Sand — etwa 4–6 Minuten



French Press — grob · wie grobes Meersalz — etwa 4 Minuten



Cold Brew — sehr grob · wie Pfefferschrot — viele Stunden kalt

Sauer, dünn, läuft zu schnell? Feiner mahlen.
Bitter, trocken, läuft zu langsam? Gröber mahlen.

küchenkunst

Richtwerte · Herstellerangaben der Mühle beachten

PROBE

Probeseite aus dem Shop Küchenkunst – nur zum Ansehen. Die Vollversion gibt es im Shop.