

# ZUM

# AUSDRUCKEN

Bei der richtigen Kaffeezubereitung gibt es einiges zu beachten!

Aber jetzt haben Sie alle wichtigen Infos immer zur Hand!

Einfach ausdrucken und in die Küche legen ... :)

Viel Erfolg bei Ihrem Kaffee.

Sie lieben guten Kaffee und möchten etwas neues versuchen?



[www.kaffee-eshop.de](http://www.kaffee-eshop.de)

## So gelingt Ihnen Ihr PERFEKTER Kaffee!



 HANDFILTER	 18g  92°C  300 ml  mittel  3 min
 AEROPRESS	 15g  92°C  250 ml  mittel  1:30 min
 CHEMEX	 30g  93°C  600 ml  mittel  4-5 min
 FRENCH PRESS	 45g  93°C  750 ml  mittel-grob  3-4 min
 KAFFEEMASCHINE	 60g  93°C  1000 ml  mittel  4-5 min
 KARLSBADER KANNE	 24g  94°C  400 ml  grob  3-4 min
 ESPRESSOKOCHER	 Sieb füllen  96°C  bis zum Ventil  fein  1-2 min
 ESPRESSOMASCHINE	 16g  93°C  40 ml  sehr fein  25 sec

 Kaffeemenge

 Mahlgrad

 Wassertemperatur

 Wassermenge

 Durchlaufzeit