

KAFFEE IST EINSTELLUNGSSACHE

Kaffeeliebhaber wissen es: der verheißungsvolle Duft bei der Kaffeezubereitung ist bereits ein kleines Versprechen vor dem wohltuenden Kaffeetrinken. Kaffee der unmittelbar vor dem Brühen gemahlen wird, verströmt nicht nur herrlichen Duft, sondern weckt dabei auch die Erwartungen auf eine besonders aromatische Tasse Kaffee. Ein Grund mehr für passionierte Kaffeegenießer vor allem frisch gemahlene Kaffee aufzubrühen.

Die Kaffeemühlen 7520 und 7521 von Cloer sind mit einem Kegelmahlwerk ausgestattet und verfügen über einen abnehmbaren Kaffeebohnen-Behälter mit großem Fassungsvermögen. Bis zu 300 g Kaffeebohnen können bevorratet werden, das Mahlen des Kaffees selbst geht dann ganz schnell und die Mahlmenge ist frei wählbar. Über den Mahlgrad-Regler kann darüber hinaus gewählt werden wie grob bzw. fein das Kaffeepulver sein soll.

Die Cloer Mühlen sind für Filterkaffee optimiert. Der Mahlgrad 7-9 entspricht handelsüblich gemahlenem Filterkaffee. Der Regler für die Tassenanzahl (2-12) ist so ausgelegt, dass ca. 5-7g Kaffeepulver pro Tasse gemahlen werden. Die Kaffeepulvermenge wird auch durch andere Faktoren, wie Kaffeesorte und Feuchtegehalt beeinflusst.

Egal wie der Kaffee zu Hause gemacht wird, die Cloer Kaffeemühlen 7520 und 7521 sind auf alles eingerichtet. Die Kaffeemühlen und ihre Skalierungen sind zwar für Filterkaffee optimiert, sie können aber auch ohne Probleme für Espresso oder auch Mokka verwendet werden. Der für Espresso benötigte feine Mahlgrad wird erreicht, wenn die Mühlen unterhalb von Stufe 4 mahlen. Soll das Pulver noch feiner werden, kann sogar eine Einstellung unterhalb von Stufe 1 gewählt werden. Den feinsten Mahlgrad erhält man, wenn bis zum Anschlag gedreht wird. Der Tassenzahl-Regler kann beim Mahlen von Espresso oder Mokka nicht wie bei Filterkaffee verwendet werden, da eine längere Zeit erforderlich ist, um das Pulver sehr fein zu mahlen. Hierzu einfach den Regler auf eine höhere Tassenzahl einstellen oder den Mahlvorgang mehrfach starten.

Bei der French Press Methode wird im Gegensatz zum Espresso ein sehr grober Mahlgrad gefordert. Dieser wird



bei einer Einstellung größer als 16 erreicht. Hierfür kann der Mahlgrad außerhalb der Markierung entlang der weißen Linie eingestellt werden. Wichtig dabei ist, dass nicht über die Linie hinausgedreht wird, es sei denn der Behälter soll abgenommen werden.

Je gröber der Kaffee gemahlen wird, desto mehr Kaffeemehl erhält man in der gleichen Zeit. Daher muss der Regler bei grober Körnung auf eine niedrigere Tassenzahl eingestellt werden, um die gleiche Menge wie bei Filterkaffee (mittlere Einstellung) zu erhalten.

Und auch hinsichtlich der Sicherheit bleiben keine Wünsche offen. Die Kaffeemühlen 7520/7521 sind mit einer Sicherheitsverriegelung ausgestattet: Der Betrieb der Mühle ist nur möglich, wenn der Kaffeebohnen-Behälter entsprechend positioniert ist. Rutschfeste Gummifüße sorgen darüber hinaus für entsprechende Standfestigkeit der Mühle. Das schwarze oder weiße Kunststoffgehäuse sowie die transparenten Kaffeebohnen- und Kaffeepulver-Behälter machen die Mühle zu einem Haushaltsgerät, das sich mit Understatement in jede Küchenumgebung einpasst.

DIE CLOER KAFFEEMÜHLE 7520/7521 IM ÜBERBLICK

- Kegelmahlwerk
- Großes Fassungsvermögen:
 - - Kaffeebohnen-Behälter für bis zu 300g (abnehmbar)
 - - Kaffeepulver-Behälter für bis zu 110g (herausnehmbar)
- Mahlgrad-Regler für grobes bis feines Kaffeepulver
- Mahlmenge wählbar (Tassen)
- An-/Ausschalter
- Start/Stopp-Knopf
- Sicherheitsverriegelung:
Betrieb nur mit Kaffeebohnen-Behälter in Position möglich
- Rutschfeste Gummifüße
- Schwarzes Kunststoffgehäuse
- L = 18,5 cm x B = 13,5 cm x H = 29,5 cm , Gewicht: 1,5 kg
- UVP: 99,99 €



KEGELMAHLWERK

Ein klassisches Kegelmahlwerk besteht aus zwei unterschiedlichen Teilen, welche im Fall von Cloer aus einem kegelförmigen und einem ringförmigen Messer besteht. Die Kaffeebohnen werden beim Mahlprozess in den oberen Teil eingefüllt. Beginnt das kegelförmige Messer zu rotieren, fallen die Bohnen nach unten und werden so zu Kaffeepulver gemahlen. Durch den Abstand zwischen den beiden Messern kann der Mahlgrad eingestellt werden. Sind die beiden Komponenten näher zusammen, wird der Kaffee feiner, ist der Abstand größer, wird das Pulver deutlich gröber.

Adresse für Bezugsquellennachweis:

Abdruck honorarfrei / Beleg erbeten

Cloer Elektrogeräte GmbH
Von-Siemens-Straße 12 . 59757 Arnsberg
Mail: pr@cloer.de
Website: <https://cloer.de>



Bilder-Download

7520

7521



Stand: 09/2019