



Kaffeemühle Monza mit Kegelmahlwerk aus robuster Industriekeramik für einen schonenden Mahlvorgang mit einem homogenen Mahlergebnis:

Danke dass Sie sich für ein Produkt der Firma monkano entschieden haben. Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben, und Ihren Kaffee genießen können, hier einige Informationen:

1. Nehmen Sie die Kurbel und den Deckel der Kaffeemühle ab
2. Befüllen Sie das Oberteil mit Kaffeebohnen.
3. Um die gewünschte Menge genau abzuwiegen empfiehlt es sich, den Auffangbehälter auf die Kaffeewaage zu stellen und die Bohnen abzuwiegen. Durch Überstülpen der Mühle können Sie nun die Bohnen ganz einfach in die Mühle füllen. (Tip: Ein Befüllen des Auffangbehälters bis zur Oberkante des durchsichtigen Einsatzes entspricht ca. 30 g Kaffeebohnen)
Das Fassungsvermögen richtet sich unter anderem auch nach der Größe und nach dem Feuchtigkeitsgehalt der verwendeten Bohnen.
4. Setzen Sie den Deckel und die Kurbel auf
5. Stellen Sie den gewünschten Mahlgrad unten an der Mühle ein (von ganz fein – links – für Espresso – bis ganz grob – rechts – für Herdkocher oder Pressstempelkanne)
6. Stecken Sie den Auffangbehälter unten an die Mühle
7. Beginnen Sie den Mahlvorgang indem Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen.
8. Die Kaffeemühle sollte – je nach Gebrauch – mindestens 1 x pro Jahr gereinigt werden. Das Öl der Kaffeebohne lagert sich im Laufe der Zeit im Mahlwerk ab. Füllen Sie dazu einfach eine Hand voll Reis in die Kaffeemühle und mahlen Sie diesen in einem mittleren Mahlgrad. Der Reis löst die Ölrückstände des Kaffees im Mahlwerk auf. Jetzt steht einem puren Genuss nichts mehr im Weg.

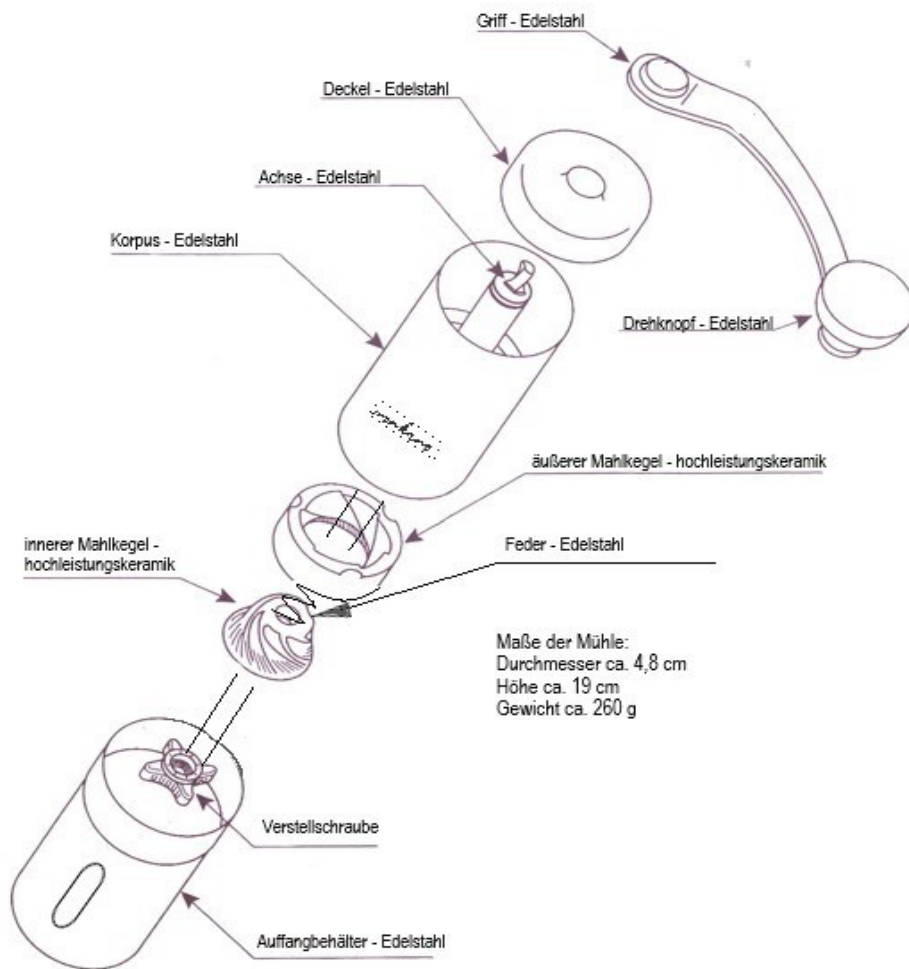


STS Stumpf GmbH

Falkenstrasse 6 – 90602 Pyrbaum
www.monkano.de – info@monkano.de
Tel.: 09180-1059 – Fax: 09180-1493



Einzelteile:



STS Stumpf GmbH
Falkenstrasse 6 – 90602 Pyrbaum
www.monkano.de – info@monkano.de
Tel.: 09180-1059 – Fax: 09180-1493