Tchibo

WENN KAFFEE, DANN TCHIBO!

KAFFEE MÜHLEN



KAFFEE MÜHLEN

GANZE BOHNEN
FRISCH GEMAHLEN

Ob elektrisch oder elegant per Hand: Mit unseren Kaffeemühlen zaubern Sie Ihren frisch gemahlenen Kaffee einfach selbst.



Lieben Sie es auch, wenn sich der Kaffeeduft in der Küche verbreitet und Sie ihn mit allen Sinnen genießen können?



SELBST MAHLEN LEICHT GEMACHT

Auf traditionelle Art mahlen oder doch lieber wie ein Profi-Barista? Für jeden Anspruch gibt es die passende Mühle. Jede Kaffeemühle von Tchibo besitzt ein hochwertiges Kegelmahlwerk und bereitet im Handumdrehen gemahlenen Kaffee zu.

SIEGER PREIS/LEISTUNG
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,4)
Tchibo
368543
Im Test: elektrische Kaffeemühlen (mit Kegelmahlwerk)
Ausgabe 2/2020 · www.haus-garten-test.de

	„DER PROFI“	„DIE PRAKTISCHE“	„DIE FLEXIBLE“	„DIE MANUELLE“
				
Funktionsweise	Elektrisch	Elektrisch	Akkubetrieb	Manuell
Material (Mahlwerk)	Edelstahl-Kegelmahlwerk	Edelstahl-Kegelmahlwerk	Keramik-Kegelmahlwerk	Keramik-Kegelmahlwerk
Material (Gehäuse)	Kunststoff und Edelstahl	Kunststoff	Kunststoff und Edelstahl	Kunststoff und Edelstahl
Fassungsvermögen des Bohnenbehälters[1]	ca. 400 g (Bohnenbehälter abnehm- und am Boden verschließbar)	ca. 150 g	ca. 25 g	ca. 35 g
Mahlstufen	26	26	5	18
Fassungsvermögen des Mahlbehälters[2]	ca. 100 g	ca. 85 g	ca. 85 g	ca. 30 g
Dosierungs-möglichkeiten	Mit eingebauter Waage Mehrere Dosierungsmöglich-keiten per Display einstellbar: • nach Gramm • nach Anzahl gewünschter Kaffeeportionen • nach Mahldauer	Nach Anzahl gewünschter Kaffeeportionen	Vorher abwiegen oder mit einem Kaffeelot dosieren	Nach Markierung auf Behälter
Empfohlen für	Filterkaffee z. B. für Handaufguss, Filterkaffee-maschine, Siebstempelkanne und Cold Brew. Espresso z. B. für handelsübliche Sieb-trägermaschinen (zusätzlicher Auffangbehälter inkludiert)	Filterkaffee z. B. für Handaufguss, Filter-kaffeemaschine, Siebstempelkanne und Cold Brew. Espresso z. B. für handelsübliche Siebträgermaschinen	Filterkaffee z. B. für Handaufguss, Filterkaffee-maschine, Siebstempelkanne und Cold Brew	Filterkaffee z. B. für Handaufguss, Filterkaffee-maschine, Siebstempelkanne und Cold Brew

[1] abhängig von der verwendeten Kaffeesorte
[2] abhängig vom verwendeten Mahlgrad

DER RICHTIGE MAHLGRAD

Mit einer Kaffeemühle von Tchibo ist perfekter Kaffeegenuss ganz einfach. Entscheidend ist der Mahlgrad, der je nach Zubereitungsart variiert, sowie die Dauer, wie lange das Kaffeepulver in Kontakt mit Wasser kommt. Je feiner das Pulver, desto kürzer sollte die Kontaktzeit sein – und umgekehrt.

- **Grober Mahlgrad:**
  z. B. für Siebstempelkannen sowie Cold Brew-/Cold Drip-Kannen
- **Mittlerer Mahlgrad:**
  z. B. für Filterkaffeemaschinen, Handfilter und Pour Over
- **Feiner Mahlgrad:**
  z. B. für Espressobereiter und Siebträger



GROB FEIN





Frisch gemahlen und aufgebrüht schmeckt Kaffee am besten – vor allem, wenn Sie den Mahlgrad auf Ihre Lieblingsaufgussart abstimmen. So genießen Sie jederzeit den idealen Kaffee.





Haben Sie Ihre Lieblingssorte schon gefunden?
Entdecken Sie jetzt die ganze Kaffeevielfalt bei Tchibo.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg; www.tchibo.de