

NÁVOD K OBSLUZE MLÝNKU COMANDANTE C40 MK3 Nitro Blade

Prodejce: GourmetKava s.r.o., IČ: 03724034, Za Kapličkou 1246, 54701

Náchod

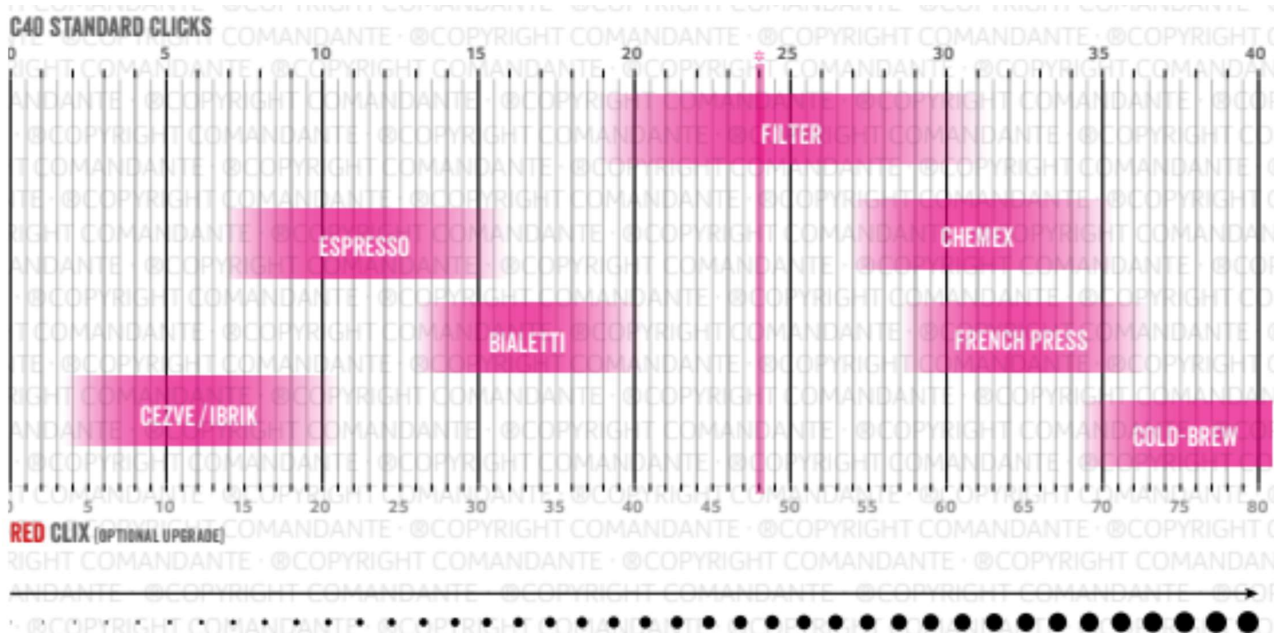
www.gourmetkava.cz

1 Sestavení. Sundejte z mlýnku kličku a víčko, nasypejte zrnkovou kávu a opět nasadte víčko a kličku. Lepší je vždy použít takové množství kávy, které ihned spotřebujete. Mlýnek držte pevně v ruce a melte krouživými pohyby po směru hodinových ručiček.



2 Nastavení hrubosti. Hrubost mletí nastavíte jednoduše tak, že otočíte maticí, kterou naleznete uvnitř mlýnku po odejmutí spodního dílu. Každá příprava kávy vyžaduje jinou hrubost mletí. U matice najdete zobrazení, kterým směrem točit pro jemnější a hrubší mletí.

- ⌚ turek, džezva – velmi jemné mletí
- ⌚ espresso – jemné mletí
- ⌚ moka konvička, filter – střední mletí
- ⌚ frenchpress, cold brew – hrubé mletí



3 Údržba. Mlýnek má snadnou údržbu a doporučujeme jej pravidelně čistit. Ocelové kameny nikdy nevystavujte vodě. Můžete je jemně očistit například suchým kartáčkem. Jednou za čas použijte speciální směs na čištění mlýnků, abyste jej vyčistili od zbytků kávy.

VAROVÁNÍ!

Neodšroubovávejte vnější kámen, je perfektně zkalibrovaný týmem Comandante !

4 Upozornění.

- v mlýnku melte pouze pražená kávová zrna,
- mlýnek není určen na koření ani zelenou kávu,
- nemelte na mlýnku přepraženou kávu - přepražená káva je mastná, olej z ní vám může zanést mlýnek a snížit jeho efektivitu
- mlýnek s ocelovými kameny neumývejte vodou

Pro více info.:

