

Mahlgrad

Zubereitung

Grob

Grobes Mahlgut enthält körnige Stücke der Bohnen — ähnlich zu grobem Meersalz

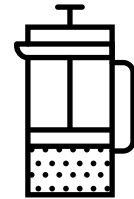
1000 - 1600 μm



Mittel-Grob

Zwischen grob und mittel — Dieser Mahlgrad sieht aus wie grober Sand

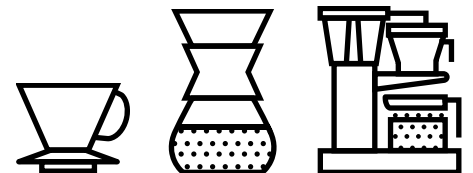
800 - 1400 μm



Mittel

Der mittlere Mahlgrad erinnert in der Konsistenz an Sand

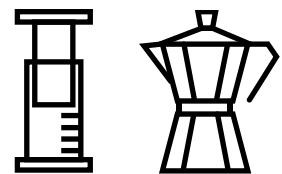
600 - 1200 μm



Fein-Mittel

Der mittelfeine Mahlgrad besitzt eine Textur wie Tafelsalz

300 - 900 μm



Fein

Der typische Mahlgrad von vorgemahlenem Kaffee — er ist feiner als Tafelsalz

200 - 600 μm

