

## Mahlgrad

## Zubereitung

### Grob

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

**1000 - 1600  $\mu\text{m}$**



### Mittel-Grob

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

**800 - 1400  $\mu\text{m}$**



### Mittel

Der mittlere Mahlgrad erinnert in der Konsistenz an Sand

**600 - 1200  $\mu\text{m}$**



### Fein-Mittel

Der mittelfeine Mahlgrad besitzt eine Textur wie Tafelsalz

**300 - 900  $\mu\text{m}$**



### Fein

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

**200 - 600  $\mu\text{m}$**

