

So gelingt dein Kaffee zu Hause.



Den ersten Schritt hast du schon erfolgreich hinter dir: Den Kauf eines leckeren Kaffees, bzw. der hochwertigen Espressobohnen. Jetzt kommt es auf die richtige Zubereitung an. Aber keine Angst: Wir machen aus Kaffee keine Wissenschaft, sondern möchten dir lediglich zum bestmöglichen Genuss verhelfen. Daher haben wir dir hier unsere Empfehlungen zusammengestellt:

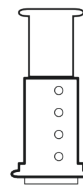
Handfilter



	Kaffeemenge
	Mahlgrad
	Wassermenge
	Wassertemperatur
	Durchlaufzeit

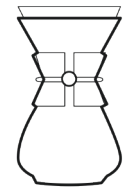
	32 g
	mittel
	500 ml
	96 °C
	3 - 4 min

Aeropress



	32 g
	fein - mittel
	200 ml
	90 °C
	1 - 2 min

Chemex



	38 g
	mittel
	600 ml
	96 °C
	4 - 5 min

Handfilter



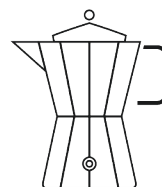
	65 g
	mittel - grob
	1000 ml
	96 °C
	4 min

Kaffeemaschine



	75 g
	mittel
	1250 ml
	95 °C
	4 - 5 min

Mokkakanne



	Sieb füllen
	fein - mittel
	bis zum Ventil
	99 °C
	1 - 2 min

Siebträger



	16 g
	sehr fein
	32 ml
	94 °C
	25 - 30 sek