

**NÁVOD K OBSLUZE MLÝNKU RHINOWARES, PORLEX,
SKERTON PRO, KAFFIA TALL, TIMEMORE, BIALETTI, KAFFIA MINI
SLIM, HARIO MINI MILL SLIM (+,PRO) ISTANBUL**

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

www.gourmetkava.cz

1 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. Káva se sype do horního dílu a namletá bude ve spodní části mlýnku. Při mletí přidržujte obě části mlýnku a melte krouživými pohyby po směru hodinových ručiček.

2 Hrubost mletí nastavíte jednoduše tak, že otočíte maticí, kterou naleznete uvnitř mlýnku po odejmutí spodního dílu. Čím blíže jsou mlecí kameny u sebe, tím bude mletí jemnější. Každá příprava kávy vyžaduje jinou hrubost mletí.

- turek, džezva – velmi jemné mletí
- moka konvička, espresso – střední hrubost
- frenchpress – hrubé mletí

3 Mlýnek má snadnou údržbu, a doporučujeme jej pravidelně čistit. Po odejmutí matice lze vyjmout mlecí kameny a jemně je očistit například suchým kartáčkem. Čištění provádějte velmi opatrně, keramické kameny jsou velice křehké. Kameny mají drážky, které musí zapadat do výstupků, aby pevně držely. Ocelové kameny nikdy nevystavujte vodě.