

UNSER ZUBEREITUNGS-GUIDE

Caffè[®]
Passione

HANDFILTER



32 g



mittel



500 ml

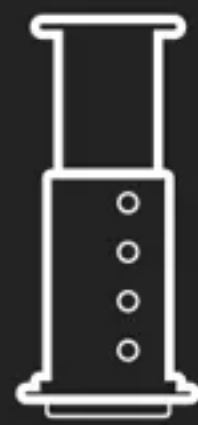


96 °C



3 - 4 min

AEROPRESS



16 g

fein - mittel

200 ml

90 °C

1 - 2 min

CHEMEX



38 g

mittel

600 ml

96 °C

4 - 5 min

FRENCH PRESS



65 g

mittel - grob

1.000 ml

96 °C

4 min

KAFFEEMASCHINE



75 g



mittel



1.250 ml



95 °C



4 min

BAYREUTHER KANNE



22 g

grob

350 ml

96 °C

3 min

ESPRESSOKOCHER



Sieb füllen

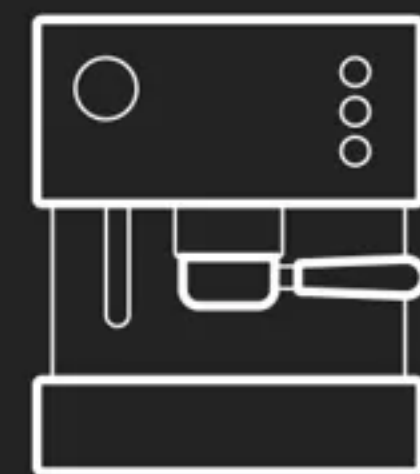
fein - mittel

bis zum Ventil

99 °C

1 min

ESPRESSO - MASCHINE



17 g

sehr fein

40 ml

94 °C

30 sek

= Kaffeemenge

= Mahlgrad

= Wassermenge

= Wassertemperatur

= Durchlaufzeit