

NÁVOD K OBSLUZE MLÝNKŮ RHINOWARES

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

Náchod

www.gourmetkava.cz

1 Sestavení mlýnku

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. Vždy dbejte na to, aby se do mlýnku omylem nedostalo i něco jiného, jak káva. Melte pouze kávu a to pouze praženou.

2 Nastavení mletí

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.

Několik užitečných rad pro nastavení vhodného mletí:

- Pro Aeropress utáhněte matici až nadoraz a poté o půl otáčky uvolněte.
- Pro French Pressu povolte o 1,5 otáčky.
- Pro dripper/filtrovanou kávu utáhněte kameny až na doraz a pak jděte o půl otáčky zpět.
- U moka konvičky, která je někde mezi filtrem a espressem, upravte mletí na nejjemnější úroveň tam, kde se kameny dotýkají, a potom o stupínek nebo dva uvolněte.

Přehled mletí:

- ☉ turek, džezva – velmi jemné mletí
- 🕒 moka konvička, espresso – jemnější střední mletí
- ☉ filtrovaná káva- střední hrubost
- ☉ frenchpress – hrubé mletí

(Pozn.obchodu: Na džezvu se káva mele úplně jemně až na prach, takové mletí v podstatě doma nelze na běžném mlýnku docílit, pokud budete mlít s mlýnkem nadoraz, mlecí kameny si brzo zničí. Proto je zde lepší možnost koupit kávu namletou přímo na džezvu (například u nás vám kávu nameleme dle zvoleného způsobu přípravy kávy). Při domácím mletí můžete kávu namlít hruběji a poté rozdrtit v hmoždíři, případně se smířit s hrubějším mletím).

Kapacita mletí:

- Rhinowares Ceramill- kapacita přibližně 42 gramů.
- Rhinowares Mini- kapacita přibližně 21–23 g.
(Menší mlýnek je také dodáván s adaptérem, s kterým můžete mlít přímo do AeroPress-u).

3 Údržba

Nejllepší je mlýnek rozebrat a vyčistit ho každé 4 týdny nebo častěji, pokud používáte tmavě praženou kávu (mastnější). Po odejmutí matice lze vyjmout mlecí kameny. Čištění provádějte **velmi opatrně**, keramické kameny jsou velice křehké. K odstranění všech zbytků kávy stačí použít teplou mýdlovou vodu a starý zubní kartáček. Nezapomeňte po dokončení opláchnout čistou vodou a před opětovnou montáží **nechte díly zcela vyschnout**. Kameny mají drážky, které musí zapadat do výstupků, aby pevně držely.