



Tchibo

FRISCH GEMAHLEN, VOLLER GESCHMACK

Alles rund um die Kaffeemühle -
dauerhaft für Sie bei Tchibo

DAS BESTE, WAS EINER KAFFEEBOHNE PASSIEREN KANN

Ob praktisch elektrisch oder elegant per Hand:
Mit den Kaffeemühlen von Tchibo zaubern Sie
Ihren frisch gemahlene Kaffee jetzt ganz einfach
selbst. Am besten direkt vor der Zubereitung -
so genießen Sie immer das volle Aroma aus jeder
einzelnen Bohne.

Und, fast genauso wichtig:

AUCH DEN BELIEBTESTEN KAFFEEDUFT
VON TCHIBO HABEN SIE SO IMMER
FRISCH IN IHRER KÜCHE.





WELCHE MÜHLE IST DIE RICHTIGE FÜR MICH?



Auf traditionelle Art mahlen oder doch lieber wie ein Profi-Barista? Für jeden Geschmack gibt es die passende Mühle. Jede Kaffeemühle von Tchibo besitzt ein hochwertiges Mahlwerk und bereitet im Handumdrehen perfekt gemahlene Kaffee zu.

„DER PROFI“

„DIE PRAKTISCHE“

„DIE MANUELLE“

„DIE TRADITIONELLE“



SIEGER PREIS/LEISTUNG

Haus & Garten Test

sehr gut

(1,4)

Tchibo
368543

In Test: elektrische Kaffeemöhlen (mit Kegelmahlwerk)
Ausgabe 2/2020 · www.haus-garten-test.de



Funktionsweise	Elektrisch	Elektrisch	Manuell	Manuell
Material (Mahlwerk)	Edelstahl- Kegelmahlwerk	Edelstahl- Kegelmahlwerk	Keramik- Kegelmahlwerk	Stahl- Kegelmahlwerk
Material (Gehäuse)	Kunststoff und Edelstahl	Kunststoff	Kunststoff und Edelstahl	Holz (Buche natur)
Fassungsvermögen des Bohnenbehälters	400g (Bohnenbehälter abnehm- und am Boden verschließbar)	150g	35g	50g
Mahlstufen	26	26	18	Stufenlos einstellbar
Fassungsvermögen des Mahlbehälters	100g	84g	30g	50g
Dosierungs- möglichkeiten	Mit eingebauter Waage. Mehrere Dosierungsmöglichkeiten per Display einstellbar: • nach Gramm • nach Anzahl gewünschter Kaffeeportionen (auch für Siebträger!)	Nach Anzahl gewünschter Kaffeeportionen	Nach Markierung auf Behälter	Nach Augenmaß, Tipp: Bohnen vorher abwiegen
Besonders gut geeignet für	häufiges Wechseln der Zubereitungsart	Filterkaffee	Filterkaffee, Espresso	Filterkaffee und French Press
Preis	€ 79,95	€ 49,99	€ 19,99	€ 69,95



SELBST MAHLEN LEICHT GEMACHT

Mit einer Kaffeemühle von Tchibo ist perfekter Kaffeegenuss ganz einfach. Entscheidend ist der Mahlgrad, der je nach Zubereitungsart variiert – sowie die Dauer, wie lange das Kaffeepulver in Kontakt mit Wasser kommt. Je feiner das Pulver, desto kürzer sollte die Kontaktzeit sein – und umgekehrt.

- **Grober Mahlgrad:**
z.B. für Siebstempelkannen sowie Cold-Brew/Cold-Drip-Kannen
- **Mittlerer Mahlgrad:**
z.B. für Filterkaffeemaschinen, Handfilter und Pour Over
- **Feiner Mahlgrad:**
z.B. für Espressobereiter und Siebträger





Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg; www.tchibo.de

DIE GANZE WELT DER KAFFEEZUBEREITUNG STEHT IHNEN OFFEN!

Vom Handfilter über Vollautomaten, Kapselmaschinen und Siebstempelkannen bis zu Tassen, Milchaufschäumer & Co: Bei Tchibo finden Sie alles, was Sie für perfekten Kaffeegenuss brauchen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Stöbern, Zubereiten und Genießen!



Diese und viele weitere Produkte finden Sie in Ihrer Filiale und auf www.tchibo.de