



DIE WELT DER KAFFEEZUBEREITUNG ENTDECKEN!

Seit über 70 Jahren bringen wir beste Kaffeequalität aromafrisch geröstet in die Tassen unserer Kunden. Klar, dass beste Kaffeequalität auch bestes Equipment verdient. In unserem Sortiment an Kaffeezubereitungsprodukten und -zubehör hat sich in den letzten Monaten und Jahren viel getan – und das Sortiment wächst immer weiter. Ein Grund mehr, sich die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten rund um das beliebte Heißgetränk einmal genauer anzuschauen:

Von Filterkaffeemaschine über Kapselmaschine bis hin zum Vollautomaten und Siebträger: Alle liefern die fertige Tasse Kaffee auf Knopfdruck, aber was unterscheidet sie? Wie bereite ich meinen Kaffee mit dem Handfilter zu? Was muss ich bei der Siebstempelkanne beachten? Was macht die Pour Over Zubereitung, die momentan im Trend liegt, so besonders? Warum und wofür brauche ich eigentlich eine Kaffeemühle? Und wie gelingt cremiger Milchschaum für Cappuccino oder Latte Macchiato?

Viele Fragen, auf die dieses Booklet eine Antwort geben soll. Lust bekommen? Dann wünschen wir jetzt viel Freude beim Stöbern, Zubereiten und Genießen!







DER TCHIBO VOLLAUTOMAT -HÖCHSTER KAFFEEGENUSS AUF KNOPFDRUCK.

ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Der Esperto Caffè bereitet Espresso und Caffè Crema zu. Der Esperto Latte bereitet darüber hinaus noch Milchschaum zu. Der Esperto Pro bereitet auch Cappuccino auf Knopfdruck zu.
- Kaffeestärke anpassen dank Intense+ Technolgie
- Genuss aus ganzen Bohnen jederzeit frisch gemahlen
- Komfortable Zubereitung dank übersichtlichem Touchdisplay
- Hochwertiges Edelstahl-Kegelmahlwerk
- Platzsparendes Design (nur 18 cm breit)
- 1.1 | Wassertank
- Einfache Reinigung dank entnehmbarer Brühgruppe

Kaffeegenuss

Purer



- 1. Bohnen einfüllen.
- 2. Wasser einfüllen.
- 3. Gewünschtes Getränk durch Tastendruck auswählen.



ESPERTO CAFFÈ

Mit Milchschaumdüse



ESPERTO LATTE

Milchschaum und Cappuccino auf Knopfdruck



ESPERTO PRO





DIE SIEBTRÄGER-**MASCHINE-**KAFFEEGENUSS WIE IM CAFÉ.

NEU

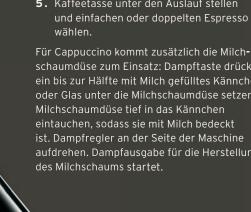
ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Siebträgermaschine für einfachen und doppelten Espresso sowie Milchschaum für z.B. Cappuccino
- · Individuelle Einstellung der Kaffee-Wassermenge
- Drehbare Milchschaumdüse für Dampf und Heißwasserbezug
- Edelstahlgehäuse mit Tassenstellfläche
- Kurze Aufheizzeit
- Pumpendruck 15 bar

SO GEHT'S:

- 1. Das gewünschte Sieb für eine oder zwei Tassen in den Siebträger einsetzen.
- 2. Kaffeebohnen mit einer separaten Mühle fein mahlen, z.B. mit der elektrischen Kaffeemühle von Tchibo.
- 3. Kaffeemehl in den Siebträger dosieren. glatt streichen und mit Hilfe des Tampers festdrücken.
- 4. Den befüllten Siebträger in die Maschine einsetzen.
- 5. Kaffeetasse unter den Auslauf stellen und einfachen oder doppelten Espresso

schaumdüse zum Einsatz: Dampftaste drücken, ein bis zur Hälfte mit Milch gefülltes Kännchen oder Glas unter die Milchschaumdüse setzen. ist. Dampfregler an der Seite der Maschine aufdrehen. Dampfausgabe für die Herstellung









Die Cafissimo milk ermöglicht Milchschaum bequem auf Knopfdruck.





Die Cafissimo easy bereitet ganz einfach Espresso, Caffè Crema und Kaffee zu.

SO GEHT'S:

- 1. Kapsel einlegen.
- 2. Wasser und ggf. Milch einfüllen.
- 3. Gewünschte Zubereitungsart wählen.

ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Sortenwechsel mit jeder Tasse möglich dank patentiertem Drei-Druck-Brühsystem wird der jeweilige Kaffee jedes Mal mit dem richtigen Brühdruck zubereitet.
- Abwechslungsreiche Kaffeevielfalt durch das große Tchibo Kapselsortiment
- · Platzsparendes Design

Cafissimo





ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Bis zu 10 Tassen Filterkaffee auf Knopfdruck
- Speziell entwickelter Brühkopf für die gleichmäßige Benetzung des Kaffeemehls
- Aroma Swing für eine gleichmäßige Verteilung der Aromen durch die Zirkulation des Kaffees in der Kanne
- Konstante Brühtemperatur für die ideale Extraktion der Kaffeearomen
- Edelstahl-Warmhalteplatte: Temperaturerhalt für idealen Geschmack
- Kinderleichte Handhabung durch abnehmbaren Wassertank und Schwenkfilter mit herausnehmbarem Einsatz
- Automatischer Tropf-Stopp für eine saubere Maschine
- Immer die richtige Menge dank Dosierhilfe auf dem Wassertank
- · Kaffeelot gratis für die perfekte Dosierung

DIE »LET'S BREW« FILTERKAFFEEMASCHINE ZUM ALLEINE GENIESSEN ODER FÜR GÄSTE.



SO GEHT'S:

- Legen Sie das Filterpapier ein und befüllen Sie den Filter mit gemahlenem Kaffee.
- Füllen Sie den Wassertank mit frischem, kalten Wasser.
- 3. Drücken Sie die Start-Taste.





ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Charaktervoller Körper und aromatisch-intensiver Geschmack
- · Permanentfilter aus rostfreiem Edelstahl

SO GEHT'S:

- 1. Permanentfilter in das Glasgefäß einsetzen.
- 2. Den Permanentfilter mit Kaffee (8-12g auf 150 ml) mittleren Mahlgrades befüllen.
- 3. Kaffee in kreisenden Bewegungen mit heißem (nicht mehr kochendem) Wasser (idealerweise 92-96°C) aufguellen und kurz ziehen lassen.
- **4.** Anschließend Wasser komplett durch den Filter laufen lassen.



TIPP:

Mit dem elektrischen Schwanenhalskessel kann ein temperaturgenaues Brühen des Wassers (idealerweise 92-96°C) erreicht werden. Darüber hinaus unterstützt die Form des Kessels das präzise Aufgießen.





SO GEHT'S:

- 1. Kaffeefilterpapier in den Handfilter einlegen.
- 2. Handfilter mit eingelegtem Kaffeefilterpapier auf Glas-Kaffeekanne oder Becher stellen.
- **3.** Kaffeefilterpapier mit heißem Wasser befeuchten.
- **4.** Wasser aus der Glas-Kaffeekanne oder dem Becher leeren.
- **5.** Kaffee (ca. 6 8 g auf 150 ml) mittleren Mahlgrades einfüllen.
- 6. Wasser erhitzen, Kaffee aufquellen und kurz ziehen lassen. Dieser Vorgang wird auch "Blooming" genannt. Durch das Aufquellen des Kaffees können sich die Aromen besser herauslösen und es entsteht ein intensiverer Geschmack.
- **7.** Wasser in kreisenden Bewegungen komplett durchlaufen lassen.

DER HANDFILTER -EIN KLASSIKER IST ZURÜCK.



Der Handaufguss gibt Genießer*innen die Kontrolle zurück, weil sie die optimale Menge an Kaffeepulver selbst bestimmen können sowie die Wassermenge und -temperatur des Aufgusses. Das Ergebnis ist ein individueller, frischer und aromatischer Kaffee.

ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Die klassische Filterzubereitung betont die fruchtigen Aromen und sorgt für ein klares Tassenbild.
- Kaffeegenuss wie früher: pur, unverfälscht und handgebrüht

IDEAL KOMBINIERBAR:



Mit der Glas-Kaffeekanne (Füllmenge: ca. 600 ml) kann Kaffee für bis zu 4 Tassen zubereitet werden.



Die digitale Kaffeewaage ermöglicht ein genaues Abmessen bis 3.000g in 0,1g-Schritten, sowie das Messen der Extraktionszeit dank integrierter Timer-Funktion.



DER KAFFEEBEREITER –TASSE FÜR TASSE VOLLER GESCHMACK.





ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Zubereiten und Servieren in einer Kanne (Füllmenge: ca. 800 ml) für 4 Tassen
- Hochwertige Porzellankanne mit Permanentfilter aus rostfreiem
 Edelstahl
- Volles, rundes Kaffeearoma durch die Infusionsmethode. Dabei fließt das Wasser nicht durch den Kaffee, sondern der Kaffee schwebt während der Extraktion. Alle Partikel sind gleichzeitig im Wasser, wodurch ein volleres Aroma entsteht.

TIPP:

Auch für Cold Brew geeignet: Gemahlenen Kaffee in den Filter geben, kaltes Wasser aufgieβen, umrühren und ca. 8-12 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

SO GEHT'S:

- 1. Permanentfilter in die Porzellankanne einsetzen.
- **2.** Gemahlenen Kaffee (ca. 7-9g auf 150 ml) mittleren bis groben Mahlgrades einfüllen.
- **3.** Mit heiβem (nicht mehr kochendem) Wasser (idealerweise 92-96°C) aufgieβen.
- **4.** 3-4 Minuten ziehen lassen, Filter herausnehmen und vor dem Einschenken kurz umrühren.





DIE SIEBSTEMPELKANNE –IM HANDUMDREHEN ZUM LIEBLINGSKAFFEE.

ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Kräftiger Kaffeegenuss schnell und einfach
- Vollmundiger Kaffee mit angenehm starkem Geschmack
- Hitzeschutz von Oberflächen durch Edelstahlgestell
- Zerlegbares Edelstahlsieb für optimale Reinigung
- Kaffeebereiter mit einem Fassungsvermögen von ca. 300 ml und 800 ml

SO GEHT'S:

- 1. Grob gemahlenen Kaffee (ca. 8-12 g auf 150 ml) einfüllen.
- 2. Kaffee anfeuchten und kurz aufquellen lassen ("Blooming"), damit sich die Aromen besser herauslösen können für intensiveren Geschmack.
- **3.** Mit heiβem (nicht mehr kochendem) Wasser (idealerweise 92-96°C) aufgieβen.
- 4. Umrühren und Siebstempel aufsetzen.
- **5.** 3-4 Minuten ziehen lassen und das Sieb langsam herunterdrücken.

TIPP:

Bei großer Menge den Kaffee umgießen, um Nachbrühen zu vermeiden.





KAFFEEMÜHLEN – FÜR FEIN BIS GROB.

ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Durch das frische Mahlen der Kaffeebohnen werden die vielen unterschiedlichen Kaffeearomen freigesetzt – für noch mehr Geschmack.
- Einfache Mahlgradeinstellung von fein bis grob

SO GEHT'S:

Beim Mahlen der Kaffeebohne ist der Mahlgrad entscheidend. Die Kaffeemühle kann je nach Zubereitungsart einfach individuell eingestellt werden:

- Siebstempelkanne und Cold-Brew/Cold-Drip-Kannen = grober Mahlgrad
- Pour Over, Handfilter, Filterkaffeemaschine, Kaffeebereiter = mittlerer Mahlgrad
- Siebträger = **feiner Mahlgrad**



DIE BESONDERHEITEN DER ELEKTRISCHEN KAFFEEMÜHLE AUS EDELSTAHL:

- Leichte Dosierung des Kaffees durch Auswahl der Tassenanzahl, integriertem Timer und Waage
- Bohnenbehälter 400g, Mahlgutmenge 100g
- · Hochwertiges Kegelmahlwerk



DIE BESONDERHEITEN DER ELEKTRISCHEN KAFFEEMÜHLE:

- 26 verschiedene Mahlgradstufen von grob bis fein
- Außenliegender Mahlgradring inkl. Icons je Zubereitungsart für einen schnellen Mahlgradwechsel
- · Dosierung durch Auswahl der Tassenanzahl
- Edelstahl-Kegelmahlwerk



DIE BESONDERHEIT DER HANDMÜHLE:

- Für max. 30 g
- · Langlebiges Kegelmahlwerk





MILCHAUFSCHÄUMER – FÜR NOCH MEHR KAFFEEVIELFALT.

ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

Für die Zubereitung von verschiedenen Milchspezialitäten wie
 Cappuccino oder Latte Macchiato (warmer Milchschaum), Eiskaffee oder Iced Macchiato (kalter Milchschaum) und Café au Lait (eher flüssige Milch)

TIPP:

Die richtige Milch macht den Unterschied: Je höher der Fettanteil, desto cremiger wird das Ergebnis. Damit der Milchschaum gelingt, ist Eiweiß erforderlich. Laktosefreie Milch und Sojamilch lassen sich sehr gut aufschäumen. Reis- und Nussmilch eignen sich etwas weniger gut. Zwar haben auch sie einen hohen Fettgehalt – ihr Eiweißgehalt ist jedoch zu niedrig.



ELEKTRISCHER EDELSTAHL MILCHAUFSCHÄUMER

- Milchfunktionen:
 - warmer und kalter Schaum
- Füllmenge: ca. 130 ml Milchschaum



ELEKTRISCHER MILCHAUFSCHÄUMER

- Milchfunktionen:
 - warmer und kalter Schaum
 - warme Milch auch für Kakao
- Füllmenge: ca. 115 ml Milchschaum,
 250 ml Milch



INDUKTIONS-MILCHAUFSCHÄUMER

- Milchfunktionen:
 - warmer und kalter Schaum
 - warme Milch auch für Kakao
- Dank Induktionstechnologie garantiert kein Anbrennen
- Separate Kanne spülmaschinengeeignet
- Doppelte Füllmenge: 260 ml Milchschaum, 500 ml Milch



AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN?

Alle Kaffeezubereitungsarten auch online unter:

WWW.TCHIBO.DE/KAFFEEZUBEREITER

Kaffee-Akademie mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die Kaffeezubereitung und allerlei Wissen rund um die Kaffeebohne:

WWW.TCHIBO.DE/KAFFEE-AKADEMIE

Noch auf der Suche nach dem passenden Kaffeebereiter? Unser Online-Berater hilft Ihnen die passende Art der Kaffeezubereitung für Ihre Bedürfnisse zu finden.

WWW.TCHIBO.DE/KAFFEEZUBEREITUNGSBERATER





