

Perfekten Espresso zubereiten mit Ihrer KB-ELEMENTS Siebträgermaschine

Um einen perfekten Espresso mit Ihrer Siebträgermaschine zu machen, sollten folgende Schritte beachtet werden:

Bohnenwahl und Alter: Die richtige Einstellung des Mahlgrads hängt von der Art und dem Alter der Kaffeebohnen ab. Frische Bohnen erfordern meist einen feineren Mahlgrad, während ältere Bohnen gröber gemahlen werden sollten.

Werkseitige Einstellungen: Die Menge der gemahlene Bohnen ist werkseitig für eine Standard-Espressostärke eingestellt. Um die ideale Extraktion zu erzielen, kann es notwendig sein, den Mahlgrad feiner oder gröber anzupassen.

Richtige Dosierung: Verwenden Sie die richtige Menge Kaffeepulver, idealerweise mit einer Waage abgemessen. Für einen einfachen Espresso empfehlen sich 12-13 Gramm frisch gemahlene Bohnen, für einen doppelten Espresso 18-20 Gramm. Bei dieser empfohlenen Menge sollte der Mahlgrad zwischen 4 und 5 eingestellt werden, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Um die richtige Menge gemahlene Kaffees einzustellen, folgen Sie diesen Schritten:

- Halten Sie die Ein-Tassen-Mahltaste 5 Sekunden lang gedrückt, um die benutzerdefinierte Mahlzeit zu aktivieren.
- Das Mahlwerk beginnt ununterbrochen zu mahlen.
- Drücken Sie erneut die Mahltaste, um den Mahlvorgang zu stoppen, nachdem die gewünschte Zeit erreicht ist (ca. 20 Sekunden).
- Die Mahlzeit ist jetzt auf 20 Sekunden eingestellt.

Für eine detaillierte Anleitung haben wir ein Video auf unserem YouTube-Kanal erstellt. Sie können es unter folgendem Link ansehen:

<https://www.youtube.com/@KBElements/playlists>

Die Experten von **KB-ELEMENTS** stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung und helfen Ihnen gerne weiter!

Sie erreichen uns unter der Servicenummer: **+49 2421 9200038** oder per

E-Mail unter **sales@kbelements.de**.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und erstklassigen Genuss mit Ihrer Siebträgermaschine!

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr KB-ELEMENTS Team