

Il s'agit d'un moulin à café traditionnel, fabriqué à la main en Italie.

Broyage

Maintenez fermement la poignée et retirez l'écrou en haut du moulin, desserrez-le. Tout en tenant la poignée, tournez la bague de réglage dans le sens horaire si vous souhaitez une mouture plus fine ou dans le sens antihoraire pour obtenir une mouture plus grossière. Revissez l'écrou et insérez la languette dans la fente de la poignée et dans la fente sélectionnée de l'écrou annulaire en dessous.

Biber
Umweltprodukte Versand GmbH
6850 Dornbirn | Austria
www.biber.com

Kaffeehandmühle, Buchenholz



Anleitung
Instructions
Instructions

Dies ist eine traditionelle Handkaffeemühle, handgefertigt in Italien.

Mahlgradeinstellung

Halten Sie den Griff ruhig und entfernen Sie die Mutter am oberen Ende der Mühle und entfernen Sie diese. Für einen feineren Mahlgrad drehen Sie die Einstellringmutter im Uhrzeigersinn, während Sie den Griff festhalten. Um einen gröberen Mahlgrad einzustellen, drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn. Schrauben Sie die Mutter wieder auf und achten Sie darauf, dass die Lasche in den Schlitz passt, um die Mutter, um die Einstellmutter zu arretieren.

This is a traditional manually operated coffee grinder, handmade in Italy.

Grinding

Hold the handle steady and loosen the nut at the top of the grinder. While holding the handle, turn the adjusting ring clockwise if you want a finer grind or anticlockwise to get a coarser grind. Screw the nut back on and insert the tab into the handle slot and into the selected slot in the ring nut underneath.