

HARIO Handmühle

Du hast eine HARIO Handmühle und möchtest Deinen Kaffee in Zukunft immer frisch mahlen?

Super, das freut uns! Frisch gemahlener Kaffee schmeckt einfach am besten.

Mit dieser Anleitung möchten wir Dir Empfehlungen für Deine neue Mühle geben. Selbstverständlich kannst Du aber auch ein bisschen experimentieren, um den für Dich perfekten Mahlgrad zu finden.

Tipp:

Wenn Du Deine HARIO Handmühle zum ersten Mal einstellen möchtest, probiere Dich ruhig ein wenig aus. In der Regel ist die Verstellmutter am Anfang etwas schwergängig. Keine Sorge, sobald Du die Mühle ein paar Mal verstellt hast, sollte es leichter gehen.

Wie verstelle ich den Mahlgrad der HARIO Handmühle?

- 1 Um den Mahlgrad zu verstellen, musst Du zuerst den Kaffeeauffangbehälter Deiner Handmühle abschrauben.
- 2 Nun kannst Du den Mahlgrad mit Hilfe der Verstellmutter einstellen. Halte dabei die Kurbel fest.
- 3 Drehe die Mahlschreibe im Uhrzeigersinn für einen feineren Mahlgrad und gegen den Uhrzeigersinn für einen gröberen Mahlgrad.



HARIO Handmühle

Wie finde ich den perfekten Mahlgrad für die jeweiligen Zubereitungsmethoden.

- 1 Am einfachsten ist es, wenn Du hierfür immer vom feinsten Mahlgrad ausgehst. Halte die Kurbel mit Deinem Zeigefinger fest und drehe die Verstellmutter im Uhrzeigersinn bis es, ohne viel Kraft aufzuwenden, nicht mehr weiter geht.
- 2 Ausgehend vom feinsten Mahlgrad, kannst Du nun die Mahlscheiben gegen den Uhrzeigersinn wieder lockern. Wir empfehlen Dir, Dich hierbei an den Klick-Geräuschen zu orientieren, die beim Verstellen der Mahlscheiben entstehen.

Siebträger

Für die Espressozubereitung in der **Siebträgermaschine** benötigst Du einen **sehr feinen Mahlgrad**. Du kannst in der Regel direkt die **feinste Einstellung** verwenden.

Herdkanne

Für die Zubereitung in der **Herdkanne** empfehlen wir Dir die Verstellmutter zwischen **vier und fünf Klicks** gegen den Uhrzeigersinn zu drehen, um einen **feinen Mahlgrad** zu erhalten.

Aeropress, Handfilter, Chemex

Wenn Du Deinen Kaffee in der **Aeropress**, im **Handfilter** oder in der **Chemex** zubereiten möchtest, benötigst Du einen **mittleren Mahlgrad**. Wir empfehlen Dir die Mahlscheibe zwischen **sieben und neun Klicks** gegen den Uhrzeigersinn zu drehen.

French Press

Für die Zubereitung in der **French Press** kannst Du einen relativ **groben Mahlgrad** verwenden. Deshalb empfehlen wir Dir die Mahlscheibe ungefähr **zehn Klicks** gegen den Uhrzeigersinn zu drehen.