



JAUHATUS

Oikeat jauhatusasteet ja suodatusajat

Markkinoilla on eri kokoisia ja nopeuksisia suodatinlaitteita. Saadaksesi hyvää kahvia sinun tulee valita laitteellesi oikea jauhatusaste. Pauligin valikoimassa on ammattikäyttöön neljä kahvin jauhatusastetta. Taulukosta löydät erilaiset suodatusajat ja niihin sopivat jauhatusasteet.

LASIPANNULAITTEET

SUODATUSAIKA

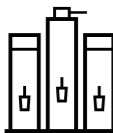
ERITTÄIN HIENO JAUHATUS (EHJ)	1-4 MIN
HIENO JAUHATUS (HJ)	4-6 MIN
PUOLIKARKEA JAUHATUS (PKJ)	6-8 MIN

SÄILIÖLAITTEET

SUODATUSAIKA

PUOLIKARKEA JAUHATUS(PKJ)	6-8 MIN
KARKEA JAUHATUS (KJ)	YLI 8 MIN
Täysautomaattisille laitteille suosittelemme hienoa jauhatusta (hj).	

Kahvin oikean jauhatusasteen löydät helposti mittaamalla kahvilaitteesi veden suodatusajan. Käynnistä kahvilaitteesi. Veden suodatusajan lasketaan alkavan siitä, kun ensimmäinen pisara tippuu. Vastaavasti aika loppuu viimeisen pisaran pudottua pannuun. Jos olet epävarma jauhatusasteen valinnassa, ota yhteyttä alueesi Paulig-asiakkuuspäällikköön tai soita maksuttomaan kuluttajapalveluun p. 0800 0110.



KAIKKI KAHVIN
AROMIT SAA
TALTEEN VALMIS-
TAMALLA KAHVIN
VASTAJAUHETUISTA
PAVUISTA!

Kahvin oikea annostelu

Kahvi on pakattu ammattikäyttöä varten käteviin eri kokoihin annospusseihin: 100 g, 110 g, 125 g, 300 g ja 1 kg. Annospusseja käyttämällä valmistat tuoretta ja tasalaatuista kahvia.

SUODATUSAIKA VESI / KAHVI

1,8 L	100 G/110 G/125 G
5 L	300 G
10 L	600 G
20 L	1,2 KG