

→ DIE ANWENDUNG

Die Handhabung von GRINDZ™ ist denkbar einfach:

1. Kaffeebohnen aus dem Trichter entfernen.
2. Für Espressomühlen ca. 35 g GRINDZ™ (1 Verschlusskappe) und für Ladenmühlen ca. 70 g GRINDZ™ (2 Verschlusskappen) in den Bohnenbehälter füllen.
3. Mahlgrad auf mittlere Stufe einstellen und Mahlvorgang durchführen.
4. Anschließend 2 x mit gleicher Menge an Kaffeebohnen wiederholen.

Reinigungszyklus:

Empfohlener Reinigungszyklus ist 1 x monatlich für Ladenmühlen und 1 x wöchentlich oder alle 15 kg bei Espressomühlen.

Zeitaufwand für die komplette Reinigung: wenige Minuten.



REINIGUNGSERGEBNISSE WURDEN AUF MÜHLEN DER FOLGENDEN HERSTELLER GETESTET:

MAHLKÖNIG | Eldom | ECM
La Marzocco | Fetco | Bunn
Mazzer | Rancilio | Solis | Compak
Grindmaster | Ditting | Baratza

→ GRINDZ™ MÜHLENREINIGER – DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- reinigt Mahlscheiben und Mahlgehäuse der Mühle
- entfernt Kaffeeöle und -rückstände
- einfache Handhabung, kann von jeder Person ohne weitere Schulung durchgeführt werden
- garantiert durchgängige Sauberkeit und damit die höchste Kaffeequalität
- die Vermischung von Kaffeesorten wird vermieden
- verbessert die Dosiergenauigkeit
- regelmäßige Reinigung hilft Ausfall und Reinigungszeit der Mühle zu reduzieren

Typ: GRINDZ™

BEZUGSMENGEN

430 g Dose	12 Stück im Karton
Kartonverpackung mit 3 Sachets à 35 g	16 Stück im Karton

In Kooperation mit



MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG

Tilsiter Straße 142 | D-22047 Hamburg

Tel.: +49 (0)40 / 69 69 40-0 | Fax: +49 (0)40 / 69 39 721

office@mahlkoenig.de | www.mahlkoenig.de

GRINDZ™

Mühlenreiniger



The professional art of grinding
since 1924



→ WARUM WIR GRINDZ™ ERFUNDEN HABEN

Da es noch nie ein vorsorgendes Reinigungsprogramm für Mühlen gab, war es Zeit für eine neue, innovative Idee der Reinigung des Inneren von Mühlen ohne einen Servicetechniker. Nach umfangreichen Untersuchungen wurde deutlich, dass solch ein Reiniger unschlagbare Vorteile für die Hygiene, die Qualität des Kaffees und die Leistung sowie Konstanz der Vermahlung hat.

Die regelmäßige Benutzung von GRINDZ™ verhindert, dass sich Kaffeesorten vermischen – dieses Thema ist gerade bei aromatisiertem Kaffee sehr wichtig –, Rückstände in den frisch gemahlene Kaffee gelangen oder die Kaffeemühle gar verstopfen kann.

→ GRINDZ™ – DIE IDEE

Eine manuelle Reinigung der Kaffeemühle ist aufwendig und wird daher nicht regelmäßig durchgeführt. Die Nachfrage für ein Produkt, das auch im Mahlwerk vermahlen wird und sowohl Mahlscheiben als auch -gehäuse reinigt, ohne Öffnung der Mühle, war offensichtlich.

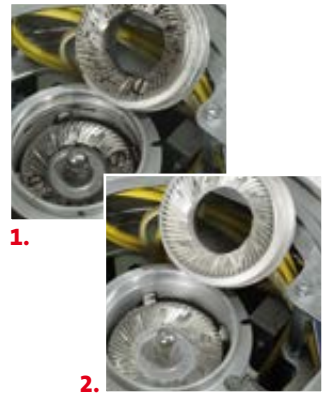
Im Jahre 2003 wurde GRINDZ™ von MAHLKÖNIG zusammen mit einem weltweit führenden Hersteller von Reinigungsmitteln für Kaffeemaschinen, Urnex Inc. / New York, entwickelt. GRINDZ™ wird durch ein Patent geschützt und in Yonkers, New York von Urnex produziert.

„Bis ich dieses hervorragende Produkt entdeckte, konnte ich meine Mühle nie reinigen und das nur deshalb, weil ich nicht wusste, wie man sie öffnet. Dieses tolle Produkt macht eine Demontage überflüssig und reinigt das Innere der Mühle gründlich, indem alle ungewollten Rückstände beseitigt werden. Bravo!“

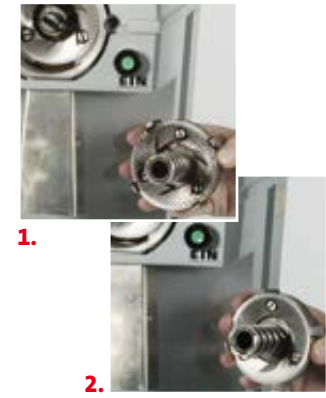
Kommentar von Wells P. Martin, Stamford, CT auf Amazon.com

→ REINIGUNGSERGEBNISSE

Wie bei Kaffeemaschinen garantiert die Reinigung der Mühle höchste Kaffeequalität, da Kaffeerückstände und -öle praktisch vollständig entfernt werden.



Espresso Grinder K30 ES



Shop Grinder Guatemala

DIE FAKTEN

Der Mühlenreiniger GRINDZ™:

- Gepresste Tabletten in Kaffeebohnenform
- Geeignet für alle Typen von Kaffeemühlen
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Aus Naturprodukten und absolut lebensmittelecht
- Patentierte Kombination aus Körnern, Getreide (auch Weizenprodukte) und pharmazeutischen Bindemitteln

„Ich habe GRINDZ™ in meiner gebrauchten MC2 ausprobiert ... es sieht rein und sauber aus. So wie ich es sehen konnte, hinterläßt es keine Rückstände nachdem man erneut Bohnen vermahlen hat. Aber das Wichtigste: Die nächste Tasse Kaffee hatte definitiv einen besseren Geschmack.“

Kommentar von Hugh F., Hampshire, UK

→ LANGZEITTEST-ERGEBNISSE

K30 Espresso Grinder mit GRINDZ™

Vermahlung von 400 kg Espresso bei regelmäßiger Reinigung mit GRINDZ™ (alle 15 kg = 1000 double shots):

- Keine Kaffeerückstände sichtbar nach 400 kg.
- Die durchschnittliche Korngröße des vermahlene Espressos verändert sich bis 300 kg nicht.
- Leichte Veränderungen des Mahlgrades und der Mahlgeschwindigkeit ab 300 kg sind auf die Abnutzung der Mahlscheiben zurückzuführen.

Dosiergenauigkeit:

Eine regelmäßige Reinigung mit GRINDZ™ (ca. alle 15 kg / einmal in der Woche) garantiert höchste Dosiergenauigkeit, da sich keine feinen Ablagerungen im Mahlwerk festsetzen und dadurch den Kaffeefluss beeinträchtigen können.

WIRTSCHAFTLICHER VORTEIL

Reinigung mit GRINDZ™	
Reinigung (weniger als 5 Min.)	3,30 €

Reinigung durch Servicetechniker	
Demontage und Service pro Besuch (20 bis 30 Min.)	50-100 €



„Ich habe GRINDZ™ wie empfohlen benutzt. Als der Mahlvorgang beendet war, drehte ich die Mühle um, schüttelte sie ein wenig und öffnete sie. Unglaublich! Einfach unglaublich! ... Wie sauber die Mahlscheiben waren, ohne irgend etwas abzuwischen.“

GRINDZ™ Studie von Randy Glass