

Mühle wird von uns mit einer Filtereinstellung von ca. 20 Klicks ausgeliefert.

Die richtige Mahlgradeinstellung hängt von der Brühmethode und ganz erheblich von Ihrem individuellen Geschmack ab. Am Besten testen Sie es mit Ihrem persönlichen Lieblingskaffee und mit Ihrer bevorzugten Brühmethode ganz einfach selbst.

Wenn Sie das leere Mahlwerk im Uhrzeigersinn ganz schließen und anschließend die Anzahl der Klicks beim Öffnen gegen den Uhrzeigersinn mitzählen erreichen Sie die verschiedenen Mahlgradbereiche.

## EMPFOHLENE MAHLGRADBEREICHE

- 5–10 Klicks für die Zubereitung im Ibrik
- 10–15 Klicks für die Espressozubereitung
- 15–20 Klicks für die Zubereitung in der French Press
- 20–25 Klicks für die Zubereitung per Handfilter
- 25–30 Klicks für die Zubereitung in der Aeropress
- 30–35 Klicks für die Zubereitung in der Karlsbader Kanne

## REINIGUNG UND PFLEGE

Das Mahlwerk ist pflegeleicht und kann sehr einfach gereinigt werden. Lösen Sie den Mahlwerkskonus aus dem Mahlring, indem Sie den Mahlwerksversteller ganz aufdrehen und den Konus herausnehmen. Sie können die kleine Stahlfeder, die im Konus steckt mit einer drehenden Bewegung leicht herausnehmen.

Der Mahlwerkskonus kann jetzt mit einer Bürste gereinigt werden. Mit einer ausrangierten Zahnbürste können Sie auch leicht die Zähne im Mahlring säubern. Bitte keine scharfen Reinigungsmittel verwenden, sondern lediglich mit einer trockenen Bürste arbeiten.

Falls Sie die Mühle für Salz, Pfeffer oder andere Gewürze nutzen, können Sie das Mahlwerk auch mit lauwarmen Wasser reinigen. Bitte danach mit einem Baumwolltuch gut abwischen und einige Zeit an der Luft trocken lassen.

Alle Metallteile sind aus Edelstahl und lassen sich gut reinigen. Wichtig ist dass Sie die Metallteile zuerst trocknen lassen, bevor Sie die Mühle wieder in Gebrauch nehmen.

**ACHTUNG:** Der Mahlring wurde werksseitig zentriert und mit Spezialschrauben fest verankert. Sie sollten den Mahlring auf keinen Fall ausbauen. Es besteht sonst die Gefahr, dass Sie die Schraubenköpfe abdrehen oder die optimale Zentrierung verlieren.

Alle Holzteile an der C40 können sie mit geeigneten Holzpflegemitteln pflegen.

Wenn Sie Ihrer C40 etwas Gutes tun wollen, können Sie alle Stahlteile gern regelmäßig, etwa einmal im Monat mit einem leichten, feinen Maschinenöl einreiben. Dies ist nicht zwingend notwendig, aber es schadet nicht.

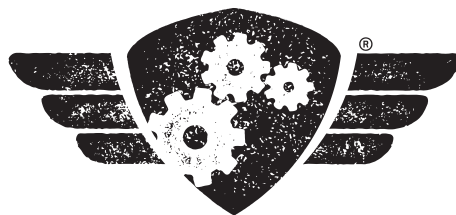
Falls sie kein Maschinenöl zur Hand haben können Sie auch Olivenöl oder ein ähnliches natürliches Öl dazu verwenden. Gehen Sie jedoch sparsam damit um, ihr Kaffee soll ja nicht nach Olivenöl riechen oder schmecken.

## REPARATUR UND ERSATZTEILE

Die Einzelteile Ihrer C40 sind von uns sehr robust ausgelegt. Falls Ihnen dennoch ein Teil ihrer Mühle kaputt oder abhanden gehen sollte, dann wenden Sie sich an einen unserer autorisierten Fachhändler oder direkt an uns.



Kapellenstrasse 9 | 82008 Unterhaching | GERMANY  
www.comandante-grinder.com



**WIR DANKEN IHNEN FÜR DEN KAUF EINES COMANDANTE  
PRODUKTES UND FÜR IHR VERTRAUEN IN UNSER UNTERNEHMEN  
UND UNSERE PRODUKTE!**



Bernd Braune, El Comandante

## C40 NITRO BLADE®

Die Comandante C40 wurde von erfahrenen Kaffeetechnikern und Ingenieuren mit dem Ziel entwickelt, ein zuverlässiges und möglichst präzises Mahlergebnis für verschiedene Brühmethoden sicherzustellen. Sie ist ein solides Werkzeug und wird Sie lange durch Ihr Leben begleiten.

Die technische Auslegung des Mahlwerks ist das Resultat langjähriger Forschung und Entwicklung. Besonderes Augenmerk wurde auf die Mahlwerksgeometrie und die feine Einstellbarkeit der Mahlstufen gelegt. Mit über 35 feinen Einstellstufen liefert das Mahlwerk hervorragende Mahlergebnisse von puderfeinem Kaffeepulver für einen Mocca bis zu körnigem Kaffeemehl für Filter oder French Press. Jede dieser feinen Einstellstufen wird in sicher einrastenden Klick-Schritten festgehalten.

Für das ultimative Mahlwerk „Nitro Blade“ schmieden und bearbeiten wir einen speziellen, patentierten Sonderedelstahl der besonders rostfrei, robust und extrem abriebfest und schnitthaltig ist. Nach der Bearbeitung und Herstellung der Zahngeometrie werden die Mahlwerke von uns gehärtet und speziell vergütet.

Danach werden kleine Mikro-Klingen mit einem speziellen Diamantschleifer auf die 15 Eingangszähne geschliffen und die Ausgangsverzahnung von Mahlring und Mahlkonus auf präzise Passung gebracht.

Wir haben uns bei der Entwicklung unserer Kaffeemühle C40 ganz bewusst für hochwertige und standfeste Materialien entschieden und haben es gänzlich vermieden gesundheitlich bedenkliches Material einzusetzen. Wir verwenden Edelstahl für alle Metallteile, Glas für den Auffangbehälter, BPA-freier Kunststoff für die Mahlwerksaufhängung und Echtholz für Mühlenoberfläche und Knauf.

Die Comandante C40 zeichnet sich durch eine angenehme, ergonomische Handhabung aus und liefert schnell eine Portion gemahlene Kaffee.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude damit.**

## DAS BESONDERE MAHLWERK „NITRO BLADE“

Für unsere Comandante-Kaffeemühlen entwickeln wir Mahlwerke aus hochwertigen Materialien und mit speziellen Mahlwerksgeometrien.

Nitro Blade ist das ultimative Mahlwerk für Specialty-Coffee-Enthusiasten. Es wurde speziell für handbetriebene und staubarme Vermahlung entwickelt. Die Mahlwerksgeometrie von Nitro Blade wurde über Jahre optimiert und liefert in der heutigen Ausführung überragende Mahlergebnisse für einen breiten Zubereitungsbereich.

Für Nitro Blade verwenden wir einen patentierten Sonder-Edelstahl der für extrem scharfe und haltbare Schneidewerkzeuge entwickelt wurde. Die martensitische Kristallstruktur in diesem Stahl ist außergewöhnlich fein-strukturiert und die hohen Legierungsanteile von Chrom, Vanadium und Molybdän machen diesen Edelstahl robust und korrosionsbeständig. Außerdem bewirken die eingelagerten Mikrokarbide eine gute Kanten-Schärfe und eine sehr hohe Schneidestabilität. Es ist daher Vorsicht geboten, wenn sie direkt mit den Mahlwerkssähen und aufgeschliffenen Mikroschneiden am Ring oder am Konus in Berührung kommen.



### EXTREM SCHARFE MAHLWERKSZÄHNE UND SCHNEIDEKANTEN!

**DAS MAHLWERK BITTE NUR MIT ÄUßERSTER VORSICHT BERÜHREN!**

**BEIM REINIGEN DES MAHLWERKS UNBEDINGT DARAUF ACHTEN, DASS IHRE FINGER NICHT ZU NAHE AN DIE MAHLWERKSZÄHNE UND SCHNEIDEKANTEN KOMMEN.**

**BITTE KEINE KINDER MIT DIESER MÜHLE HANTIEREN LASSEN.**

**ES IST ZU GEFÄHRLICH!**

## CHEMISCH NEUTRALES UND ROSTFREIES MAHLWERK

Bei den modernen, relativ hell gerösteten Hochland-Arabicas entstehen beim Rösten wertvolle Maillard-Produkte. Hochwertige Kaffee-Öle und empfindliche, feine Säuren ergeben wunderbare Geschmackserlebnisse in der aufgebrühten Tasse, doch herkömmliche Mahlwerke trüben oder verfälschen das sensorische Ergebnis sehr schnell durch frühzeitige Oxidation und Reaktion beim Mahlvorgang.

Der Sonderedelstahl der Nitro Blade besitzt aufgrund seiner patentierten Herstellung und Legierung eine chemisch hoch-neutrale Oberfläche und stellt somit beim Mahlvorgang eine sensorische Neutralität gegenüber besonders „fruchtigen“ Spitzen-Arabicas sicher. Experten empfinden die resultierende „Tasse“ feiner gezeichnet, klarer und lebendiger.

### EDELSTAHLACHSE MIT ZWEI ROSTFREIEN KUGELLAGERN

Bei einer Handmühle spielen Details und kleine Komponenten eine große Rolle. So ist beispielsweise nicht jeder von Hause aus mit übermäßig viel Muskelkraft ausgestattet. Deshalb war es uns wichtig, dass alles an unseren Kaffeemühlen leichtgängig und möglichst reibungsarm funktioniert.

Die Mittel-Achse unserer Comandante C40 ist aus Edelstahl hergestellt. Sie wird mit von 2 Edelstahlkugellagern geführt und dreht sich deshalb extrem leicht. Beide Kugellager sind mit einer Gummichtung versehen und daher vor Kaffeestaub gut geschützt.

Die gesamte Mechanik und Ergonomie, von Holzknäuf, über Kurbelstange und Achse, bis hin zum Mahlwerk wurde von uns mehrfach optimiert und stellen eine fließende Kraftübertragung beim Mahlvorgang sicher. Der aus Edelstahl bestehenden Kurbel wurde die transparente Kunststoffscheibe satt passend aufgepresst, welche mit etwas Kraftaufwand auch gerne ein wenig justiert werden kann.

## NATÜRLICHES HOLZ - 100% EICHE

Der Kurbelknäuf der Comandante C40 wird im Schwarzwald hergestellt und besteht aus massivem Eichenholz. Jeder Holz-

knäuf zeigt seine ganz eigene, natürlich schöne Maserung - Ein solides Stück Natur. Da sich im Innern ein Druckknopf befindet können Sie den Holzknäuf mit etwas Kraft abziehen und wieder drauf drücken.

Die Größe und Form des Holzknäufs haben wir so ausgelegt, dass er gut in der Hand liegt und die Kraftübertragung beim Mahlvorgang perfekt unterstützt. Alle Holzoberflächen an unserer Comandante C40 wurden mit einem Hartwachs-Öl eingepflegt und sind daher unbedenklich für Mensch, Tier und Pflanze. Das Hartwachs-Öl entspricht der DIN 53160 (speichel- und schweißecht) sowie der EURO-Norm EN 71.3 (geeignet für Kinderspielzeug).

Bitte bedenken Sie, dass natürliches Holz mit der Zeit seine Farbe verändern kann. Wenn Sie Holzoberflächen ständig der direkten Sonne aussetzen, kann die natürliche Holzfarbe etwas ausbleichen. Kenner schätzen diesen Vintage-Look von natürlich gealtertem, Holz. Wenn Sie die Holzoberflächen einmal im Jahr mit Hartwachs-Öl einpflegen werden Sie noch lange Freude an Ihrer Mühle haben.

## SICHERE MATERIALIEN

Bei Comandante-Produkten werden keine gesundheitlich bedenklichen Materialien verwendet, die in Kontakt mit Kaffee kommen können. Deshalb setzen wir bei unserer C40 auch keine Bauteile oder Oberflächen aus Aluminium, bedenklichem Plastik sowie Keramik ein. Wir verwenden sichere Materialien aus Edelstahl, Holz, Glas oder hochwertigem Kunststoff. In der Comandante C40 verwenden wir für die Mahlwerksaufhängung und die Achsführung den besonderen Kunststoff Tritan von Eastman. Es handelt sich dabei um einen sehr stabilen, lebensmittelechten Kunststoff mit dem auch Nahrungsmittel für Kleinkinder in Berührung kommen dürfen.

**Tritan ist BPA-frei.** Es wird also ohne Weichmacher hergestellt und weist deshalb keine Östrogene oder androgene Aktivität auf. Tritan wurde von vielen Kontrollbehörden ausgiebig getestet und als unbedenklich in Verbindung mit Lebensmitteln eingestuft.

Die Reise der Kaffeebohne durch die C40 erfolgt im wesentlichen vom Edelstahlbehälter im oberen Teil der Kaffeemühle über eine Tritan-Rutsche durch das Edelstahlmahlwerk in den Glasbehälter - das ist stabil und sicher.

## GLASBEHÄLTER MIT DECKEL

Der Glasbehälter besitzt ein Fassungsvermögen von 40 Gramm Kaffeemehl – damit lassen sich ca. 4 bis 5 Tassen Kaffee aufbrühen. Wir verwenden Glas, weil es ein perfektes Aufbewahrungsmedium ist und es sich leicht mit heißem Wasser reinigen lässt. Sie erhalten 2 Glasbehältnisse – eines in Weißglasoptik und eines in Braunglasoptik. Zusätzlich bekommen Sie für das zweite Glasbehältnis einen Deckel, der aus Urochem 371 besteht. Dieser wird aus erneuerbaren natürlichen Ressourcen hergestellt und ist recycelbar.

## MAHLGRADVERSTELLER - KLICKMECHANISMUS

Unsere C40 hat eine fein abgestufte Mahlwerksverstellung, welche auch innerhalb einer Zubereitungsart einige Feinabstufungen ermöglicht. Um unkontrolliertes Verstellen, während des Mahlens zu vermeiden, haben wir einen 3-fachen satten Klickmechanismus eingebaut, der das Mahlwerk sicher in Position hält. Der Versteller sitzt genau unterhalb des Mahlwerks, ist leicht zugänglich und kann mit drei Fingerspitzen genau eingestellt werden. Allerdings sollten Sie darauf achten, dass die Einstellung ohne Kaffee im Mahlwerk vorgenommen wird da dies leichter von Statten geht.

## HANDHABUNG

Nehmen Sie die Kurbel ab und füllen Sie die C40 mit ganzen, frisch gerösteten Kaffeebohnen. Den Mahlgrad können Sie unten mit dem dreiflügligen Mahlgradversteller einstellen. Die