



VARIO
MAGIE FÜR
DIE SINNE.



The professional art of grinding
since 1924

DAS GESCHMACKVOLLE EXTRA FÜR KAFFEELIEBHABER.



Belebend, wunderbar duftend und einfach köstlich – einen wirklich guten Kaffee zuzubereiten ist eine Kunst für sich und beginnt bereits mit der optimalen Vermahlung. Nur so kann jede Bohne erst ihr charakteristisches Aroma voll entfalten. Die Firma MAHLKÖNIG präsentiert mit der VARIO eine Kaffeemühle, die höchsten Ansprüchen gerecht wird. „Grind-on-Demand“ lautet die Zauberformel und bedeutet, dass die Bohnen präzise abgestimmt auf die Zubereitungsart direkt frisch gemahlen werden. Ob Espresso, Filterkaffee oder French Press, jeder Geschmack wird genau getroffen.



Neben der hohen Qualität der Mahlleistung überzeugt auch das exklusive Design der VARIO. Klar, pur und modern – so verbindet sie harmonisch Funktionalität mit ansprechender Form. Die VARIO ist für alle Sinne ein Genuss und wurde für die Bedürfnisse echter Kaffeeliebhaber entwickelt.





PERFEKTER GENUSS IST EINE SACHE DER EINSTELLUNG.

Um der ganzen Bohne ihr volles Aroma zu entlocken, wird sie kurz vor der Zubereitung frisch gemahlen. Doch erst der ideale Mahlgrad sorgt für einen einzigartigen Kaffeegenuss. Denn neben den unterschiedlichen Röstverfahren und Kaffeesorten bestimmt die Zeit, die das Wasser durch das Kaffeepulver läuft, ganz wesentlich den Geschmack in der Tasse. Bei zu feiner Mahlung wird der Kaffee zu bitter, während bei zu grober Mahlung schnell ein zu dünner, fad schmeckender Kaffee entstehen kann. Je kürzer die Kontaktzeit, desto feiner sollte die Vermahlung des Kaffeepulvers sein. Die VARIO verfügt über 200 Einstellungen zur Grob- oder Feinjustierung des Mahlgrades und bietet damit alle Möglichkeiten für perfekten Genuss.



Espresso

Der Klassiker aus Italien ist echte Handarbeit von Anfang an. Gerade bei dieser Kaffeespezialität kommt es auf die richtige Dosierung und Vermahlung an, denn sie sind die entscheidenden Faktoren für die Intensität und das Aroma eines guten Espressos. Die Extraktionszeit eines Espressos beträgt zwischen 20 und 30 Sekunden – innerhalb dieser kurzen Zeitspanne extrahiert das Wasser die wertvollen Aromen aus dem Espressopulver. Deshalb sollte der Espresso extra fein gemahlen sein. Nur auf diese Weise erhält er seinen typischen, intensiven Geschmack.



- > **Die Bohnen:** Der Espresso besteht meist zu 100% aus Arabica Bohnen oder ist eine Mischung aus Arabica und Robusta Bohnen. Die Espressobohne ist generell dunkler geröstet als für Filterkaffee.
- > **Die Vermahlung:** Espressobohnen werden fein bis sehr fein vermahlen. Bei der VARIO findet sich die passende Einstellung auf der rechten Skala im oberen Bereich. Die Feinjustierung wird über die linke Skala gesteuert.
- > **Tipp:** 7 bis 8 g für den einfachen, 14 bis 18 g für den doppelten Espresso in den Siebträger vermahlen und mit einem passenden Tamper kräftig andrücken. Ein perfekter Espresso zeichnet sich durch eine rotbraune, haselnussfarbene Crema aus, die außerdem leicht marmoriert ist.



SO LASSEN SICH

Filterkaffee

Filterkaffee erfreut sich nach wie vor großer Beliebtheit und wird meist mit Hilfe einer Filterkaffeemaschine aufgebrüht. Heißes Wasser fließt Tropfen für Tropfen in die Filtertüte mit dem röstfrischen Kaffee- pulver. Die Wassertemperatur liegt zwischen 92° und 96° Celsius. Traditionell kann Filterkaffee auch per Hand aufgegos- sen werden. Für das ideale Geschmackserlebnis wählt man dazu entweder einen Porzellanfilter oder die Brühmethode mit der Karlsbader Kanne.

Kaffeemehl und Wasser kommen so besser miteinander in Kontakt und die un- verwechselbaren Kaffeearomen können herausgelöst werden.



- **Die Bohnen:** Arabica Bohnen mit feinen Säuren und Frucht- aromen sind besonders gut für diese Brühmethode geeignet.
- **Die Vermahlung:** Direkt in den VARIO Mahlgutbehälter: rechte Skala in die Mitte stellen und mit der linken Skala fein justieren. So erhalten Sie einen mittleren Mahlgrad für die Filterkaffeibrühung.
- **Tipp:** Mit 6 bis 8 Gramm Kaffeepulver pro Tasse ist die Filterbrühung eine schonende Methode für einen bekömmlichen Kaffeegenuss.

DIE FEINEN UNTERSCHIEDE VOLL UND GANZ GENIESSSEN.

French Press

Die French Press, auch als Cafetière bekannt, gehört sicher zur einfachsten und effektivsten Art, Kaffee mit hoher Aromaqualität zu brühen. Diese Methode belässt das Kaffeepulver über eine längere Zeit im direkten Kontakt mit dem Wasser. Das Kaffeepulver wird zusammen mit dem nicht mehr kochenden Wasser in die Kanne gegeben und hat dort für etwa 4 bis 5 Minuten Zeit, sein Aroma zu entfalten. Mit Gefühl wird der Stempel mit dem metallenen Filter heruntergedrückt und trennt damit den Kaffeesatz vom fertigen Kaffee. French Press Kaffee gilt als geschmacksintensiver und stärker als Kaffee, der mit der herkömmlichen Papierfiltermethode hergestellt wird.



- › **Die Bohnen:** Sorten und Röstverfahren entsprechen denen von Filterkaffee.
- › **Die Vermahlung:** Direkt in den VARIO Mahl-
gutbehälter: rechte Skala nach unten
stellen und mit der linken Skala fein justie-
ren. So erhalten Sie einen gröberen Mahl-
grad für die French Press Zubereitung.
- › **Tipp:** Den Glasbehälter vorwärmen, pro Tasse
1 bis 2 gestrichene Kaffeelöffel abmessen.
Dann aufgießen, kurz quellen lassen und
umrühren.



TECHNISCHE DATEN

Mahlleistung	ca. 1,6 g/sek
Trichtereinhalt	ca. 200 g
Abmessungen (B x H x T)	12,5 x 37 x 16 cm
Spannung / Frequenz	200-230 V / 50/60 Hz
	100-115 V / 50/60 Hz
Stromaufnahme	max. 2 A
Leistungsaufnahme	Ø 200 W
Umdrehungen / Minute	1000 U/min
Mahlscheiben-Durchmesser	54 mm (Keramik)
Netto-Gewicht	3,7 kg

AUSSTATTUNGSMERKMALE

- Siebträgerhalter PortaHolder •
- Kaffeevermahlungsbehälter •
- Zeitprogrammierte Vermahlung •
- LC Display •
- Geräuscharme Vermahlung •

EXAKTE TECHNIK MIT SINN FÜR DIE BESONDERE MISCHUNG.

Bedienkomfort und anspruchsvolles Design kennzeichnen die Vorzüge der VARIO. Eine elektronische Steuerung mittels Timer, variable Programmierbarkeit und natürlich die über 200 Einstellungen und Justierungen des Mahlgrades machen die Dosierung des Kaffees zum Kinderspiel. Dazu erleichtern die drei individuell programmierbaren Vorwahltasten für Espresso, Filter und French Press dem Kaffeegenießer die tägliche Handhabung.

Funktionalität und Schönheit vereinbaren sich zum Besten des Kaffees. Reinigung und Wartung der VARIO sind unkompliziert und leicht durchführbar. Der Motor mit dem Riemenantrieb läuft schnell und leise. Zusätzliche Merkmale wie die „hands-free“ Bedienung und die hochwertigen Keramikmahlsteine mit langer Lebensdauer runden das Leistungspaket der VARIO perfekt ab.





MAHLKÖNIG. UNSERE KUNST IST DIE VERMAHLUNG.

Kaffeegenuss ist immer individuell. Er variiert je nach Zubereitungsmethode und persönlichem Geschmack. Entdecken Sie mit MAHLKÖNIG die Kunst der perfekten Frischvermahlung von Kaffee. Mit viel Gefühl für perfekte Genussqualität entwickeln wir bereits seit über 80 Jahren feinstufige, präzise Mahlwerke. Selbst bei hoher Mahlleistung können wir eine gleich bleibend hohe Qualität garantieren. Technik, Design und Geschmack gehen bei uns eine harmonische Allianz ein. Das Resultat ist Perfektion. Auch die VARIO entstand aus dieser gelungenen Verbindung von Leidenschaft und professionellem Anspruch an die Technik. Gemacht für wahre Kaffeeliebhaber und einen Kaffeegenuss, der Magie für die Sinne verspricht.



MAHLKÖNIG vertreten durch:



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



The professional art of grinding
since 1924