



Was ist GRINDZ™?

GRINDZ™ ist ein neu entwickeltes Produkt, das eine bequeme und schnelle Reinigung aller Mühlen ermöglicht.

Woraus ist GRINDZ™ gemacht und wie sieht es aus?

GRINDZ™ ist vollständig lebensmittelecht und aus Naturprodukten hergestellt. Die Hauptbestandteile sind eine Kombination aus Körnern, Getreide und pharmazeutischen Bindemitteln. GRINDZ™ wird in hellen Tabletten in Kaffeebohnenform gepresst.

Von wem wurde GRINDZ™ entwickelt? Das Produkt wurde von dem technischen Team der Firma URNEX Brands, INC. entwickelt. Die Idee zu diesem Produkt entstand in einem Treffen der Besitzer von URNEX und MAHLKÖNIG, in dem die Reinigung von Mühlen diskutiert wurde.

Warum wurde GRINDZ™ entwickelt?

Mit dem Wunsch unseren Kunden zu helfen den besten Kaffee zu servieren, haben wir versucht den besten Weg zu finden, Kaffeeölrreste zu entfernen, damit zukünftige Mahlungen nicht vorbelastet sind. Das Reinigen einer Mühle war schon immer eine Herausforderung, da Wasser bei der Reinigung der Mahlscheiben oder in der Nähe elektrischer Motoren nicht benutzt werden darf. Der Prozess des Öffnens einer Mühle ist oft kompliziert und auf Grund der Präzision nur dem Fachpersonal vorbehalten. Ein Reinigungsprodukt zu finden, mit welchem man bei der Reinigung die Maschine nicht öffnen muss, wurde unser Produktkonzept.

Wie reinigt GRINDZ™ eine Mühle?

Durch die Vermahlung von GRINDZ™ werden hartnäckige Kaffeerückstände aus den schlecht zugänglichen Winkeln der Mahlscheiben und des Mahlgehäuses entfernt. GRINDZ™ nimmt diese auf bzw. auf seinem Weg durch die Mühle mit durch den Auslauf wieder nach „Draußen“.

Ist GRINDZ™ eine Chemikalie? Nein. Das Produkt besteht ausschließlich aus lebensmittelechten und essbaren Zutaten. Auf Grund dessen besteht keine Gefahr, wenn Überreste des Reinigers mit konsumiert werden und es verursacht keine geschmackliche Veränderung des Kaffeearomas.

Wie wurde GRINDZ™ getestet?

Während des Entwicklungsprozesses arbeitete das URNEX Team sehr eng mit den technischen Mitarbeitern von MAHLKÖNIG in Hamburg zusammen. Jede Version wurde bei verschiedenen Mühlen auf Sicherheit und Effektivität getestet.

Wie benutze ich GRINDZ™?

Zunächst müssen alle Kaffeebohnen aus dem Mühlentrichter entfernt werden. Dann werden ca. 35g GRINDZ™ (1 Verschlusskappe der Dose voll, sind ca. 33-40 Gramm) bei Espressomühlen oder ca. 70g GRINDZ™ (2 Verschlusskappen voll) bei Ladenmühlen in den Trichter gefüllt und bei einem mittleren Mahlgrad vermahlen. Anschließend empfehlen wir 2 Mahlvorgänge mit Kaffeebohnen durchzuführen, damit die Reste entfernt werden. (Qs)

Wie werden GRINDZ™ Rückstände aus dem Mahlwerk entfernt?

Indem man zweimal mit der gleichen Menge an Kaffeebohnen „nachmahlt“.

Was passiert, wenn ich einen anderen Mahlgrad als „mittel“ zur Vermahlung benutze?

Ein anderer Mahlgrad wird kein Problem sein. Im Gegenteil, Sie können durch Ausprobieren der verschiedenen Mahlstärken die optimale Ausnutzung von GRINDZ™ an Ihrer Mühle herausfinden.

Unsere Empfehlung ist der Mahlgrad „mittel“. Dennoch kann bei verschiedenen Geräten ein anderer Mahlgrad optimal sein.

Entfernt GRINDZ™ das aromatische Kaffeeöl?

Ja. Wir haben herausgefunden, dass GRINDZ™ die Duftstoffe des aromatischen Kaffees entfernt. Es ist besonders effektiv bei wechselnder Vermahlung von verschiedenen aromatischen Kaffees.

Warum sollte GRINDZ™ regelmäßig benutzt werden?

Genauso wie eine Espressomaschine oder ein Vollautomat regelmäßig gereinigt werden müssen, sollte auch eine Mühle regelmäßig gereinigt werden, um eine konstant hohe Qualität des gemahlten Kaffees gewährleisten zu können. Bei einem Wechsel der Röstung oder Nutzung von aromatisierten Kaffees bietet GRINDZ™ eine bequeme Möglichkeit alle Rückstände des vorher vermahlten Kaffees zu beseitigen. Die regelmäßige Nutzung von GRINDZ™ können Serviceintervalle verlängert werden und es wird zudem verhindert, dass eine Mühle zur Reinigung komplett auseinander genommen werden muß. Wartungskosten können so minimiert werden.

Wie oft sollte man GRINDZ™ verwenden?

Es wird empfohlen den Reinigungsprozess bei Espressomühlen einmal in der Woche und bei Ladenmühlen einmal im Monat durchzuführen. Selbstverständlich ist dies aber abhängig von der Intensität der Nutzung der Mühle.

Wieso kann man keinen Reis zur Reinigung der Mühlen benutzen?

Früher haben viele Kunden Mühlen mit Reis gereinigt. Dennoch besteht ein recht großes Risiko, dass der Reis den Motor außer Betrieb setzen könnte, da Reiskörner die Mahlscheiben blockieren können. Die Härte und Form von GRINDZ™ verhindert dies. Bei der Reinigung der Mühlen mit Reis bleiben auch hartnäckige Stärkereste im inneren der Maschine über, die schwer zu entfernen sind.

Wenn ich GRINDZ™ benutze bleiben weiße Staubpartikel in der Dosierkammer haften, wie kann man diese entfernen?

Die Staubpartikel, die durch den GRINDZ™ Reiniger entstehen, sind ungefährlich und geschmacksneutral. Dennoch sollten Sie aus der Dosierkammer entfernt werden. Wenn Probleme beim Entfernen der Reste entstehen sollten, empfehlen wir das Aussaugen.

Wie sollte GRINDZ™ gelagert werden?

Die Dose sollte immer wieder dicht verschlossen und an einem trockenen Ort aufbewahrt werden.

Manche Packungen haben ein Verfallsdatum, manche nicht. Warum?

Mit mittlerweile fast 2 Jahren Erfahrung im Markt sehen wir keine Notwendigkeit für den Aufdruck eines Haltbarkeitsdatums mehr. Obwohl GRINDZ™ aus natürlichen Materialien besteht und deshalb ein Risiko der Zersetzung besteht, garantieren die Härte des Produkts und die versiegelte Verpackung eine Haltbarkeit von über einem Jahr. Wir glauben, dass eine Lagerung von 18 – 24 Monaten in sauberer und trockener Umgebung kein Problem ist.

Kann man GRINDZ™ in vollautomatischen Kaffeemaschinen verwenden?

Obwohl mit GRINDZ™ die Reinigung von nahezu jeder Kaffeemühle möglich ist, raten wir von der Nutzung in vollautomatischen Kaffeemaschinen ab, ohne vorher vom Hersteller der Maschine spezifische Anweisungen anzufragen. Die Brühkammern jedes Vollautomats sind verschieden. Obwohl GRINDZ™ in seiner Zusammensetzung essbar und lebensmittelecht ist, neigt es bei Kontakt mit großen Mengen Wasser dazu zu expandieren. Deshalb muss bei Verwendung von GRINDZ™ in Vollautomaten verhindert werden, dass die gemahlene Portion aus Versehen „gebrüht“ wird und die Maschine verstopft. Fragen Sie aus diesem Grunde den Hersteller Ihrer vollautomatischen Kaffeemaschine nach einem Mühlenreinigungsprogramm, in dem das Mahlgut nicht in die Brühkammer gegeben wird.

Besteht ein Risiko für Menschen mit Glutenunverträglichkeit?

Die Frage, ob ein Risiko für Menschen mit Glutenunverträglichkeit besteht, die einen Kaffee trinken, zubereitet mit einer Mühle, die mit GRINDZ™ gereinigt wurde, haben wir im Detail untersucht. Wir können versichern, dass bei der Verwendung von GRINDZ™ kein Risiko für Allergiker besteht. Dies basiert auf einer ausführlichen Studie, die wir gemacht haben, um die potentiellen Risiken des Produktes abzuwägen. Diese Studie zeigt, dass die mögliche Menge an Gluten, die evtl. in einer Tasse Espresso gefunden werden kann (aufgrund des Kaffee/Wasser Verhältnisses von Espresso gegenüber Filterkaffee würde eine Tasse Espresso mehr als eine Tasse Filterkaffee beinhalten), die mit einer Mühle, die mit GRINDZ™ gereinigt wurde, zubereitet wurde, unter 20 Teilen pro Millionen oder mg/kg ist. Dies 20 ppm (parts per million) sind 1/10 der vom „Codex Alimentarius Standard“ erlaubten Menge an Gluten. Dieser Standard von 1980 für glutenfreie Produkte ist international akzeptiert. Dieser Standard basiert auf der Analyse des Nitrogeninhaltes von glutenhaltigem Getreide und erlaubt maximal 200 Teile pro Millionen (ppm oder mg/kg) Gluten im fertigen Produkt. Wenn ein getreidehaltiges Produkt weniger als diese Menge beinhalten, darf es sich „Glutenfrei“ nennen. Wir haben 20 ppm für uns als Grenzwert definiert. Aus Vorsicht geben wir trotzdem Weizen als Inhaltsstoff an.