



C40

**COMANDANTE
MANUAL GRINDER
MADE IN GERMANY**

DIGITAL COPY

D / EN



LIEBER KAFFEE-FREUND, VIELEN LIEBEN DANK FÜR DEN KAUF DER COMANDANTE®.

Auf meinen Reisen in den Kaffeursprung habe ich so einiges erlebt. Wenn man als Spezialitätenröster exzellenten Rohkaffee finden will, muss man die Bauern in fernen Ländern vor Ort aufsuchen und selbst entdecken und probieren welche Kaffeequalitäten verfügbar sind.

Gastfreundschaft wird in den Kaffeeregionen groß geschrieben, und gerne zeigen die Bauern mit Stolz die Früchte ihrer harten Arbeit. Eine Handvoll neuer Rohkaffee wird dann auf einem kleinen Röster frisch geröstet und verkostet. Es gilt, sofort vor Ort zu entscheiden, welche Ernte man sein Eigen nennen möchte. Bei diesem Auswahlprozess muss man sich auf sein Können und seine Werkzeuge absolut verlassen können.

Zur Beurteilung außergewöhnlicher Kaffeequalitäten muss der Kaffee möglichst perfekt und gleichbleibend vermahlen werden. Eine wirklich gute Kaffeemühle in der Tasche zu haben, macht das Leben in so einer Situation natürlich erheblich leichter, denn schlechte Mahlqualitäten und vergammelte Vintage-

Mühlen verderben den Geschmack und maskieren wertvolle geschmackliche Besonderheiten.

Hochmotiviert habe ich mir deshalb meine eigene kleine Kaffeemühle entwickelt. Natürlich war das nicht einfach. Es hat einige Jahre gedauert, bis ich mit meiner Arbeit zufrieden war. Aber es hat sich wirklich gelohnt. Für mich ist die Comandante® mit dem besonderen Mahlwerk Nitro Blade® die beste Kaffee-Handmühle, die es auf diesem Planeten gibt.

Ich vertraue ihr, egal ob ich außergewöhnliche Kaffeequalitäten finden muss oder zuhause meinen täglichen Routine-Kaffee zubereite. Qualität setzt sich durch – Made in Germany. Das Gute dabei: sie ist so konstruiert, dass sie 2 bis 3 Generationen tadellos funktionieren wird.

Viel Freude und viel Spaß beim Entdecken neuer Kaffee-Welten!

Bernd Braune | El Comandante

COMANDANTE® C40

C40 MK4 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 Mahlwerksgometrie und die feine Einstellbarkeit der Mahlstufen gelegt.

Das Mahlwerk liefert hervorragende Mahlergebnisse von puderfeinem Kaffeepulver für einen Mocca bis zu körnigem Kaffeemehl für Filter oder French Press.

Jede dieser feinen Einstellungen wird in sicher einrastenden Klick-Schritten festgehalten.

Für das ultimative Mahlwerk **NITRO BLADE®** schmieden und bearbeiten wir einen speziellen Sonderedelstahl, der außergewöhnliche Geschmacksneutralität garantiert und extrem robust und schnitthaltig ist. Nach der Herstellung der Zahngeometrie werden die Mahlwerke von uns gehärtet und speziell vergütet.

Danach werden mit einem speziellen Schleifverfahren kleine, extra scharfe Mikro-Klingen 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 nur Edelstahl, Glas, hochwertige Polymere und natürliches Echtholz.

Die **COMANDANTE® C40** zeichnet sich durch eine angenehme, ergonomische Handhabung aus und liefert schnell eine Portion perfekt gemahlene Kaffeebohnen.

Wir sind stolz auf unser kleines Meisterstück. Unser Firmensitz ist in Bayern und unsere Vorfahren stammen aus dem Schwarzwald. Irgendwie sind das doch perfekte Voraussetzungen, ein gutes Produkt abzuliefern – **Made in Germany.**



DAS BESONDERE MAHLWERK "NITRO BLADE®"

NITRO BLADE® ist das ultimative Mahlwerk für Specialty Coffee Enthusiasten. Es wurde speziell für handbetriebene und staubarme Vermahlung von uns entwickelt. Die Mahlwerksgeometrie wurde über die Jahre hinweg optimiert und liefert gute Produktivität bei leichter Handhabung und bester Mahlgüte.

Für **NITRO BLADE®** verwenden wir einen besonders leistungsfähigen Sonder-Edelstahl, der ursprünglich für extrem standfeste 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 sehr robust und korrosionsbeständig. Außerdem bewirken die eingelagerten Mikrokarbide eine gute Kantenschärfe und eine sehr hohe Schneidestabilität. Es ist daher Vorsicht geboten, wenn Sie direkt mit den Mahlwerkssähen und geschliffenen Mikroschneiden am Ring oder am Konus in Berührung kommen.



NITRO BLADE® BESITZT EXTREM SCHARFE MAHLWERKSZÄHNE!

Das Mahlwerk bitte nur mit äußerster Vorsicht berühren! Beim Reinigen des Mahlwerks unbedingt darauf achten, dass ihre Finger nicht zu nahe an die Mahlwerkssähen und Schneidekanten kommen. Bitte keine Kinder mit dieser Mühle hantieren lassen. Es ist zu gefährlich!

SENSORISCH NEUTRALES STAHL-MAHLWERK

Beim modernen, relativ hell gerösteten Hochland-Arabika entstehen beim Rösten wertvolle Mailard-Produkte. Das sind hochwertige Kaffee-Öle und empfindliche, feine Säuren, die wunderbare Geschmackserlebnisse in der aufgebrühten Tasse ergeben. Herkömmliche Mahlwerke können das sensorische Ergebnis sehr schnell durch frühzeitige Oxidation und Reaktion beim Mahlvorgang trüben oder verfälschen.

Der Sonderedelstahl der **NITRO BLADE®** besitzt aufgrund seiner besonderen Vergütung eine chemisch hoch-neutrale Oberfläche und stellt somit beim Mahlvorgang hohe sensorische Neutralität gegenüber besonders „fruchtigen“ Spitzen-Arabikas sicher. Experten vertrauen dem Resultat in der Tasse – ein vollmundiger, klarer und lebendiger Geschmack, der die Besonderheiten aus Varietät und Anbauregion hervorhebt.

EDELSTAHLACHSE MIT ROSTFREIEN KUGELLAGERN


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

Die Mittelachse unserer **COMANDANTE® C40** ist aus Edelstahl hergestellt. Sie wird von 2 Edelstahlkugellagern geführt und dreht sich deshalb extrem leicht. Beide

Kugellager sind mit einer Dichtung versehen und daher vor Kaffeestaub gut geschützt. Die gesamte Mechanik und Ergonomie, vom Holzknauf über Kurbelstange und Achse bis hin zum Mahlwerk, wurden von uns mehrfach optimiert und stellen eine fließende Kraftübertragung beim Mahlvorgang sicher. Der aus Edelstahl bestehenden Kurbel wurde die transparente Kunststoffscheibe satt passend auf-gepresst, welche mit etwas Kraftaufwand auch gerne ein wenig justiert werden kann.

SICHERE MATERIALIEN

Bei unseren Produkten verwenden wir nur stabile, sichere und lebensmittelechte Materialien aus Edelstahl, Holz, Glas oder hochwertigen Polymeren. Bei einigen Bauteilen in der **COMANDANTE® C40 MK4** haben wir uns dazu entschieden, spezielle Hochleistungspolymere einzusetzen. Das macht die Mühle etwas leichter, formstabil und sehr robust. Diese Werkstoffe sind BPA-frei und wurden von anerkannten Kontroll-



gremien ausgiebig getestet und als unbedenklich in Verbindung mit Lebensmitteln eingestuft.

Die Holzoberflächen an unserer **COMANDANTE® C40** wurden mit einem Hartwachsöl eingepflegt und sind daher unbedenklich für Mensch, Tier und Pflanze. Das Hartwachsöl entspricht der DIN 53160 (speichel- und schweißecht) sowie der EURO-Norm EN 71.3 (geeignet für Kinderspielzeug).

NATÜRLICHES HOLZ – 100 % EICHE

Der Kurbelknauf der **COMANDANTE® C40** wird im Schwarzwald hergestellt und besteht aus massivem Eichenholz. Jeder Holzknopf zeigt seine

ganz eigene, natürlich schöne Maserung – ein solides Stück Natur. Da sich im Innern ein Druckknopf befindet, können Sie den Holzknopf mit etwas Kraft abziehen und wieder draufdrücken. Die Größe und Form des Holzknopfs haben wir so ausgelegt, dass er gut in der Hand liegt und die Kraftübertragung beim Mahlvorgang perfekt unterstützt.

BEHÄLTER MIT DECKEL

Im Lieferumfang der **COMANDANTE®** sind zwei „Bean Jar“ Bohnenbehälter enthalten. Ein braunes Glas und ein klares Polymer-Glas. Beide Behälter sind geschmacksneutral und lebensmittelecht und lassen sich leicht mit heißem Wasser reinigen. Sie besitzen jeweils ein Fassungsvermögen von 40 Gramm Kaffee.



MAHLGRADVERSTELLER – KLICKMECHANISMUS

Unsere **COMANDANTE® C40 MK4** 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, satt einrastenden Klickmechanismus in den Versteller eingebaut, der das Mahlwerk sicher in Position hält.

Der Versteller sitzt genau unterhalb des Mahlwerks, ist somit leicht zugänglich und kann mit drei Fingerspitzen per Klick genau eingestellt werden. Allerdings sollten Sie darauf achten, dass die Einstellung ohne Kaffee im Mahlwerk vorgenommen wird.

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.

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 trocknen lassen. Alle Metallteile sind aus Edelstahl und lassen sich gut reinigen. **Wichtig:** Lassen Sie die Metallteile zuerst trocknen, 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 **COMANDANTE® C40** können Sie mit geeigneten Holzpflegemitteln pflegen. Bitte bedenken Sie dabei, 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 dem **COMANDANTE®** Wood Balm einpflegen, werden Sie noch lange Freude an Ihrer Mühle haben.

BPA-FREIES &
LEBENSMITTELECHTES
POLYMER

AUSTAUSCHBARER
CLICK-ON KNAUF

MAGNET IN KURBEL

BOHNEN REIN

BPA-FREIER &
LEBENSMITTELECHTER
POLYMER BEHÄLTER
ODER GLAS

EDELSTAHL BODY MIT
ECHTHOLZLAMINAT ODER
PULVERBESCHICHTUNG

MAHLGRAD-
VERSTELLER

HANDHABUNG

Die Kurbel ihrer **C40** abnehmen, die Mühle mit Kaffeebohnen füllen und die Kurbel wieder aufsetzen.

Der Mahlgrad wird unten mit dem dreiflügligen Mahlgradversteller eingestellt.

Die richtige Mahlgradeinstellung hängt von der Brühmethode und von Ihrem individuellen Geschmack ab.

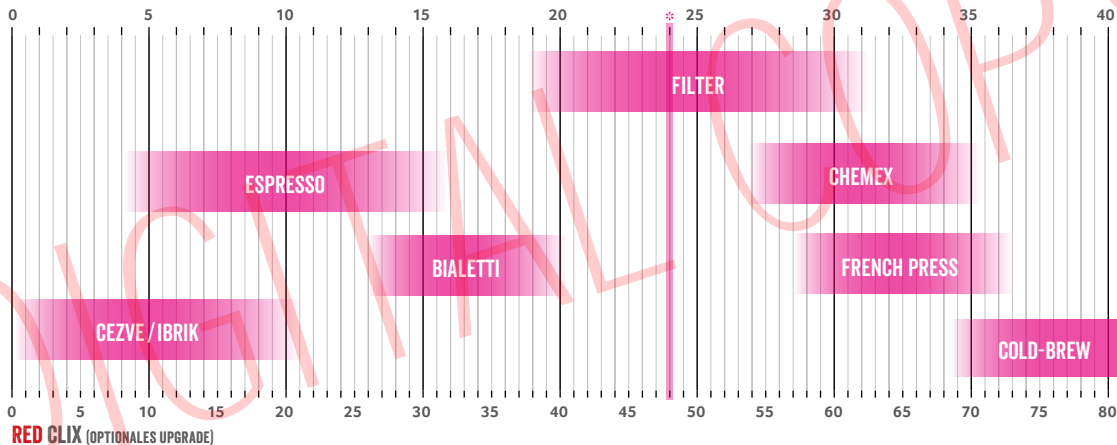
Wenn Sie das leere Mahlwerk im Uhrzeigersinn leicht schließen (Null-Punkt) und anschließend die Anzahl der Klicks beim Öffnen gegen den Uhrzeigersinn mitzählen, erreichen Sie die verschiedenen Mahlgradbereiche.

Je höher die Anzahl der Klicks, desto größer wird das Mahlgut.

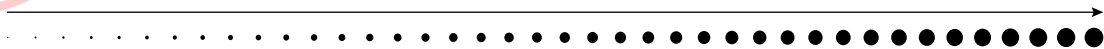
Klick-Übersicht zur Orientierungshilfe.

*Die Werksvoreinstellung Ihrer Mühle liegt bei 24 Klicks.

C40 STANDARD CLICKS



RED CLIX (OPTIONALES UPGRADE)



GRIND SETTING ORIENTIERUNGSHILFE

Welche Brühmethode und Zubereitungsrezept die geeignetsten sind, ist eine Frage des persönlichen Geschmacks.

Um einen guten Startpunkt für die gewünschte Brühmethode zu finden, haben wir auf der gegenüberliegenden Seite eine Übersicht als Orientierungshilfe.

Varietät und Röstgrad sind nur zwei vieler Faktoren, die Einfluss auf den nötigen Mahlgrad haben. Wir empfehlen deshalb, in der Mitte des markierten Bereichs der jeweiligen Brühmethode zu beginnen und dann nach Geschmack nachjustieren. Wichtig ist, dass der Kaffee schmeckt. Vertrauen Sie Ihrem Gaumen.

**"LASSEN SIE SICH NICHT VON STRIKTEN
EXPERTEN-REGELN ZURÜCKSCHRECKEN."**

Wir ermutigen jeden, seinen eigenen Brüh-Style zu finden... mit den persönlichen Lieblingsbohnen, Wassertemperatur und Zubereitungsrezept. Den eige-

nen Kaffee zu mahlen und zu brühen, sollte unbedingt Spaß machen! Sollten noch Fragen offen sein, sprechen Sie mit dem Kaffeeröster Ihres Vertrauens, wenden Sie sich an einen unserer autorisierten Fachhändler.

REPARATUR UND ERSATZTEILE

Die Einzelteile der **COMANDANTE® C40** sind von uns robust ausgelegt worden. Falls dennoch ein Teil der Mühle kaputt oder abhanden gehen sollte, wenden Sie sich an einen unserer autorisierten Fachhändler oder gerne auch direkt an uns.

MEHR INFORMATIONEN

Für Video-Tutorials, Tipps und Tricks, FAQs und Gebrauchsanweisungen in weiteren Sprachen besuchen Sie bitte unsere Website:

WWW.COMANDANTE-GRINDER.COM

SCAN ME

