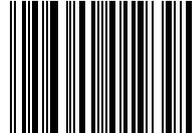




Mignon Classico Moulin à café Noir 50mm

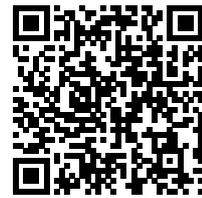
Marque: Eureka

8 0 5 6 6 0 0 1 9 3 9 5



8 056600 019395 >

Prix
conseillé: €
369,00



DESCRIPTION

Le moulin à grains Mignon Classico Black 50 mm est le modèle de base de la populaire série Mignon. Cependant, le moulin n'est pas inférieur aux moulins à grains professionnels et convient très bien pour moudre les grains de café à la maison, d'une mouture fine d'espresso à une mouture de filtre plus grossière. Le broyeur est équipé de disques de broyage plats de 50 mm et le degré de broyage est réglable en continu. Unique aux moulins à grains Eureka, le disque de broyage inférieur est ajusté lors du réglage du degré de broyage. Cela signifie que le degré de broyage n'a pas besoin d'être réinitialisé lors du nettoyage.

Eureka a mis au point un moyen avec le système ACE grâce auquel le café finement moulu est moins statique et sort du moulin de manière plus régulière. Donc moins d'encombrement !

TRÉMIE GRIS FONCÉ

Ce moulin à grains est livré avec une trémie à grains gris foncé. La capacité de ce récipient est de 300 grammes. La trémie sombre garantit que les grains s'oxydent moins sous l'influence de la lumière. Ainsi, le goût de vos grains est préservé plus longtemps !

CARACTÉRISTIQUES MIGNON CLASSICO NOIR 50MM

- Degré de mouture réglable en continu de l'espresso au filtre
- Meules plates en acier trempé de 50 mm
- Porte-filtre en plastique
- Convient à tous les types de grains de café
- Récipient à grains protégé contre les UV d'une capacité de 300 grammes
- Moudre manuellement ou avec une minuterie réglable

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

- Vitesse de meulage de 0,9 à 1,5 grammes par seconde

SPÉCIFICATIONS

Café

Contenu réservoir
grains de café 300

Caractéristiques physiques

Couleur Noir
Matière PLASTIQUE / ACIER
INOXYDABLE, Acier
inoxydable

Fonctions

Réglage du degré de
moulu 