



Manufacturers est. 1845

... do yourself a flavor!



finum.com

KAFFEEMÜHLEN

BEAN ME UP™

Die Zukunft gehört frischem, von Hand gemahlenem Kaffee.

BEAN ME UP™ von **finum**® bietet dafür die mühelose Lösung für vollen Geschmack und unwiderstehliche Frische. Das individuelle Mahlen der Kaffeebohnen geht mit der neuen verbesserten Version der **finum**® Handkaffeemühle jetzt noch besser! Mit zwei einfach austauschbaren Mahlkegeln aus Keramik haben Sie die Wahl zwischen leichtem oder schnellem Mahlen.

Auch der Mahlgrad kann sehr einfach stufenlos eingestellt werden – von superfein bis sehr grob. Die 2 unterschiedlich geformten Kegel bringen das Mahlen per Hand auf ein ganz neues Level! Mit ihnen kann man selbst die härtesten Bohnen ganz einfach per Hand mahlen und einen sehr feinen und gleichmäßigen Mahlgrad erzielen.

Welchen Kaffee Sie auch immer bevorzugen – ob Filterkaffee, French Press, Espresso oder sogar Türkischen Mokka – mit BEAN ME UP™ ist alles möglich. Das ergonomische Design bietet eine bequeme und einfache Handhabung und wurde mit dem GOOD DESIGN™ Award ausgezeichnet.

FÜR MAXIMALE FRISCHE



finum.com

KAFFEEMÜHLEN

BEAN ME UP™

ARTIKELNR. 65/480.50.X0

ABMESSUNGEN H 17,5 cm x B 11 cm, Boden: D 17 cm

Ergonomisches und patentiertes Design
2 austauschbare Kegel aus Keramik für leichtes und schnelles Mahlen
Fassungsvermögen: ca. 30g / 1oz. Daraus ergeben sich drei Tassen bzw. 0,5l aromatischen Kaffees mit unverwechselbarem, köstlichem Geschmack.
3-5 Mal schnelleres Mahlen, verglichen mit herkömmlichen Handkaffeemühlen
Einfach in der Handhabung – einfach in der Reinigung
Stufenlos verstellbarer Mahlgrad – von fein zu grob
Die hochwertigen Keramikteile lassen sich leicht auseinander nehmen – kein metallischer Beigeschmack

BESONDERHEITEN Gleichmäßige Körnung des Mahlguts

FARBEN Schwarz (0) Rot (4)

FARBEN



1 BEAN ME UP™ mit 2 Kegeln / Schachtel; 4 Schachteln / Karton;

VERPACKUNG 7 Sprachen (EN, DE, FR, ES, ZH, JP, RU)



Gleichmäßiges Mahlergebnis für besten Geschmack.



Grob gemahlener Kaffee für die French Press.



Sehr fein gemahlen für Espresso.



Hochwertige Keramik-Mahlwerke.



Ergonomisches Design für gute Hebelwirkung und angenehmes Mahlen.



finum.com

Hier geht's zum Produktvideo >>

KAFFEEMÜHLEN

ANLEITUNG - BEAN ME UP™



Die Mühle soll zu Beginn vertikal in ihrer Basis verankert sein. Die Kurbel aus der Halterung nehmen.



Das obere Gehäuseteil der Mühle nach links drehen (entgegen dem Uhrzeigersinn), damit den Bajonetverschluss lösen und es abheben.



Kaffeebohnen einfüllen (bis zum oberen Rand). Das entspricht etwa 30 Gramm / 1 oz Kaffeebohnen, was ca. 3 Tassen Kaffee bzw. 0,5 Liter / 17 fl oz entspricht.



Das obere Gehäuseteil der Mühle wieder aufsetzen. Bis zum Einrasten des Verschlussmechanismus im Uhrzeigersinn nach rechts drehen. Den Knopf oben abziehen.



Den Knopf ins obere Ende der Griffmulde einsetzen. Die Mühle im Ganzen von der Basis abheben und schräg in die Basis einrasten. Die Kurbel bis zum Anschlag in die Mahlstange einrasten lassen.



Die Mühle am Bauch fest greifen und die Kurbel im Uhrzeigersinn nach rechts drehen. Die Kurbel abnehmen. Die Mühle im Ganzen abheben und vertikal in die Basis einrasten.



Die beiden oberen Gehäuseteile nach links gegen den Uhrzeigersinn drehen, damit den Bajonetverschluss lösen und abheben. Das gemahlene Kaffeepulver entnehmen, frisch aufbrühen und das wunderbare Aroma genießen!

PFLEGE - BEAN ME UP™

Das Gehäuse des BEAN ME UP™ vorsichtig mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Zum Reinigen bitte nur warmes Wasser und keine scharfen Chemikalien bzw. aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden.

Um das Keramik Mahlwerk zu reinigen, dieses mithilfe der Kurbel vorsichtig vor und zurück bewegen, während die Kaffeemühle aufrecht steht. Dadurch wird der Zwischenraum der beiden Keramik-Elemente von Kaffeebohnen gesäubert.

Anschließend:

- 1) Das graue Rad des Mahlwerks komplett abschrauben und den inneren Teil, den Kegel, herausnehmen. Jetzt können beide Teile mit einer festen Bürste gereinigt werden.
- 2) Wenn Punkt 1 nicht ausreicht, kann der Kegel in warmes Wasser gelegt werden um die restlichen Kaffeerückstände zu entfernen.

ACHTUNG:

Die Keramikteile müssen komplett trocken sein, bevor diese wieder zusammengebaut und zum erneuten Mahlen verwendet werden. Die Einzelteile sollten mindestens 24h trocknen!



ÜBER FINUM

finum® ist die Marke des Filter-Herstellers **Riensch & Held GmbH & Co. KG**. Das Produktionsunternehmen wurde 1845 als internationales Handelshaus gegründet.

Die Filterprodukte aus der Hamburger Fertigung begegnen den Verbrauchern in aller Welt auch als OEM-Komponenten und als Private-Label-Produkte prominenter Marken. Innovation und Nachhaltigkeit sind ebenso Merkmale unserer Produkte wie Kennzeichen unseres zertifizierten Herstellungsbetriebes mit modernster Fertigungstechnologie.

Accessoires für Tee, Kaffee & Gewürze.

finum® steht mit seinen Accessoires für Design, Funktionalität und Nachhaltigkeit. Wir haben uns der bewussten Zubereitung von Tee, Kaffee und Gewürzen verschrieben – für mehr Geschmack und einen schonenden Umgang mit den Ressourcen unserer Natur.

Entdecken Sie unsere Produktwelt:

Von den weltweit bekannten Papier-Teefiltern in vielen Varianten, über elegante Kombinationen aus Permanentfiltern und Teegläsern, einzigartigen Kannen mit dem patentierten Tea Control, bis hin zu prämierten Gewürz- und

Kaffeemühlen in einzigartigem Design.

finum® steht für einfache Zubereitungsformen mit Genuss. Erleben Sie mit uns eine neue Geschmackswelt:

Mit den Tee-Accessoires von **finum®** genießen Sie die wertvollen Inhaltsstoffe und das feine Aroma loser Teeblätter. Kaffeebohnen und Gewürze werden mit den Handmühlen von **finum®** schonend und frisch gemahlen. Erfahren Sie mit **finum®** auch die Freude am Aufbrühen ihres Kaffees von Hand und an der besonders bekömmlichen Zubereitungsweise, dem sogenannten „Cold Brew“.

Wie unser Leitsatz schon sagt:

„ ... do yourself a flavor!“

Herzliche Grüße aus Hamburg,

Ihr Christian Justus

Geschäftsführender Gesellschafter
der Riensch & Held GmbH & Co. KG



Produktionsstätte und Verwaltung,
21035 Hamburg