



## Kvarnsköttsel.

Copyright Kaffemaskinen 2007

Jo det är sant, kvarnen måste skötas om. Kaffe innehåller fetter som härsknar och ger dåligt smak och doft. Därför ska man ta loss och diska ur bönbehållaren då och då.

Dessutom måste man öppna upp kvarnen och se till att den inte gror igen inuti. Med en mjuk pensel borstar man ur kvarnen invändigt och ser till att utloppet är fritt från fastvuxet kaffe. Den nymalda bönan är pga. av nyss nämnda fetter en ganska vidhäftande historia som snart proppar igen kvarnen. Låter man det gå för långt stelnar kaffet till en hård kaka som måste avlägsnas med kraftigare verktyg än kvarnborste/pensel.

Vissa kvarnar är bara att öppna genom att avlägsna bönbehållaren och skruva av överdelen (den del man reglerar malningsgraden med, i vilken den översta malskivan är fästad) medan andra, oftast de lite mindre kvarnarna, måste öppnas genom att avlägsna ett par skruvar.



Kvarnen ovan hör till de lite större, Anfim Best. Här ser man tydligt det ingrodda kaffet som ska avlägsnas. Upptäcker man att kvarnen börjar mala ojämnt och/eller man får ändra malningsgrad ofta kan det tyda på att malskivorna är utslitna och ska bytas ut. De kan inte slipas.

Lycka till!