SPICKZETTEL

Gastroback Advanced Pro G

Design Espresso Advanced Pro G (42612): Siebträger mit Mühle und Manometer

siebklar

RECHERCHIERT Nicht selbst getestet. Dünne Quellenlage: Handbuch, Händlerangaben, Kundenbewertungen.

ALLGEMEINER EINSTIEG (NICHT FÜR DIESES MODELL BELEGT)

18 g	36 g	25–30 s
PULVER	ESPRESSO	BEZUGSZEIT

Für dieses Modell habe ich keine belegten Werte aus Nutzerberichten gefunden.

01 Handbuch-Kapitel lesen

Manometer	Mahlen	Tipps
KAPITEL	KAPITEL	BESTE ERGEBNISSE

Das Handbuch hat eigene Kapitel dazu. Dort starten.

02 Manometer richtig lesen

Anzeige
DRUCK · MENGE · MAHLGRAD

Es soll die Kombination aus Druck, Menge und Mahlgrad anzeigen. Bei anderen Maschinen warnen Nutzer davor, sich blind darauf zu verlassen. Prüf zusätzlich Zeit und Geschmack.

03 Eine Änderung pro Versuch

1
EINSTELLUNG

Nicht Mahlgrad und Menge gleichzeitig ändern. Notiere, was funktioniert.

04 Milch

gelobt
VON KUNDEN

Kundenbewertungen loben den Milchschaum. Einer betont: Die Handhabung ist Übungssache.

FAUSTREGEL

Handbuch zuerst, dann immer nur eine Einstellung ändern. Manometer nur zusammen mit Zeit und Geschmack bewerten.