





Kaffeemaschinen

Coffee makers

Design Karlsbader Kaffeemaschine: Werksentwurf (rechte Seite)
Design Karlsbad coffee maker: factory design (right side)

Design Bayreuther Kaffeemaschine: Daniel Eltner (linke Seite)
Design Bayreuth coffee maker: Daniel Eltner (left side)



Kaffeemaschinen Coffee makers

Design Karlsbader Kaffeemaschine: Werksentwurf
Design Karlsbad coffee maker: factory design

Design Bayreuther Kaffeemaschine: Daniel Eltner
Design Bayreuth coffee maker: Daniel Eltner

Sie hat Maßstäbe gesetzt und Generationen von Kaffeeliebhabern begeistert – die Karlsbader Kaffeemaschine. Sie brüht reinstes Genießeraroma. Jetzt hat sie einen modernen Bruder – die Bayreuther Kaffeemaschine „699 070“. Das filterpapierlose Karlsbader Prinzip garantiert weiterhin puren Kaffeegenuss. Komplett neu jedoch ist das Design: Klassisch-elegant, getragen von klaren Linien und schnörkelloser Formensprache treten aus der Zylinder-Grundform im rechten Winkel die in Schalen geformten Griffe heraus.

It has set new standards and enthralled generations of coffee lovers – the Karlsbad coffee maker. It brews the purest aroma for people to enjoy. Now it has a modern brother – the Bayreuth coffee maker “699 070”. The Karlsbad principle, operating without any filter paper, continues to guarantee pure coffee pleasure, but what is completely new is the design: classical-elegant, supported by clear lines and a flawless design message, the bowl-shaped handles protrude at a right angle from the basic cylinder shape.



Die Karlsbader Zubereitung

The Karlsbad brewing method

Kaffee ohne Fremdgeschmack brühen und das reinste Aroma genießen – das erreicht nur die Karlsbader Zubereitung. Ohne Filterpapier und Siebträger löst die Kaffeemaschine mit dem durchglasierten Porzellan-Doppelsieb schonend Fette, Öle, Zucker und Säuren heraus. Die ideale Kaffeemenge ist rund 40 Gramm für eine große Kanne.

[1]
8-10 Gramm pro Tasse grießfein gemahlene Kaffeepulver direkt auf das Porzellan-Doppelsieb im Aufsatzbehälter geben.

[2]
Den Wasserverteiler aufsetzen und siedend heißes Wasser langsam einfüllen.

[3]
Das Wasser läuft jetzt durch das Kaffeepulver und das Doppelsieb in die Kanne nach unten. Nach dem Brühen Sieb-Aufsatz abnehmen und direkt mit der Kanne servieren.

Brewing coffee without any foreign taste and enjoying the purest aroma – this can only be obtained by using the Karlsbad method. Without any filter paper or sieve attachment, the coffee maker gently detaches fat, oil, sugar and acids by its throughout glazed double strainer. Around 40 grams of coarsely grounded coffee beans should ideally be used for a large pot.

[1]
Place 8-10 grams per cup of coarsely ground coffee directly onto the porcelain double sieve in the upper container.

[2]
Place the water dispenser on top and slowly pour on seething water.

[3]
The water now runs through the coffee powder and the double sieve into the pot below. After brewing, remove the upper part and serve directly from the pot.



Karlsbader Kaffeemaschinen

Karlsbad coffee makers



599 028
Kaffeemaschine
 Coffee maker
 0,28 l
 540 g



599 038
Kaffeemaschine
 Coffee maker
 0,38 l
 695 g



599 085
Kaffeemaschine
 Coffee maker
 0,85 l
 1280 g



207 011
Stövchen
 Réchaud
 11 cm Ø
 400 g



599 028
Kanne ohne Deckel
 Pot without lid
 0,28 l
 270 g



599 028
Filter
 Coffee filter
 155 g



599 028
Seiher
 Sieve
 75 g



599 028
Deckel 599
 Lid 599
 40 g



599 038
Kanne ohne Deckel
 Pot without lid
 0,38 l
 320 g



599 038
Filter
 Coffee filter
 210 g



599 038
Seiher
 Sieve
 100 g



599 038
Deckel 599
 Lid 599
 65 g



599 085
Kanne ohne Deckel
 Pot without lid
 0,85 l
 615 g



599 085
Filter
 Coffee filter
 385 g



599 085
Seiher
 Sieve
 175 g



599 085
Deckel 599
 Lid 599
 105 g



Geröstete Bohne
Roasted bean



„DRY“: Getrocknetes Mahlput
"DRY": dry coffee grist



„BREAK“: Die Kruste wird durchstoßen
und die vollen Aromen entfalten sich.
"BREAK": the crust is broken
and the full aroma develops.



Rohkaffee
Green coffee



„CRUST“: Aufguss mit heißem
Wasser, es bildet sich eine Kruste.
"CRUST": hot water is poured
over the grist, a crust is formed.



Zur Vereinfachung der Degustation können
die Deckel 699 035 und 699 070 mit den zu
verkostenden Kaffeesorten beschriftet werden.
To simplify cupping, the types of coffee being sampled
can be written on the lids 699 035 and 699 070.



Cupping Cupping

Ein Cupping umfasst mehrere Stufen der Qualitätsbeurteilung. Anhand des Rohkaffees wird die Bohnenqualität überprüft – wie wurde er verarbeitet und enthält die Probe Fehler.

Die geröstete Bohne lässt die Rösttiefe erkennen, denn erst durch diese Veredelung bilden sich die Aromen, die der erfahrene Cupper im Mahlgut wahrnimmt – die erste sensorische Probe.

Die im heißen Wasser gelösten Aromen werden besonders intensiv beim „BREAK“ wahrgenommen. Dabei wird mit einem Löffel die aufgeschwemmte Mahlgutschicht durchstoßen und die Wärme trägt die flüchtigen Aromen im Kaffeeduft nach oben. Nach dem Entfernen des Mahlgutes ist der Kaffee bereit zum Verkosten, beurteilt werden Würze, Säure, Aroma und Körper.

Cupping comprises several stages of quality control. The quality of the beans is inspected by using the green coffee: how was the coffee processed and does the sample contain defects?

The roasted bean demonstrates the roasting level because it is only through this refinement that the flavours form which an experienced cupper can discern in the grist: this is the first sensory test.

The aromas released in hot water become intensely evident during the “BREAK”. In this process, a spoon is pushed through the soaked coffee grist and the heat carries the volatile aromas upwards. Once the grist has been removed, the coffee is ready for tasting and is judged on flavour, acidity, aroma and body.



178 918
Cupping Bowl
Cupping bowl
0,18 l
230 g



178 928
Cupping Bowl
Cupping bowl
0,28 l
340 g



699 070
Deckel für Cupping Bowl
178 918
Lid for cupping bowl
178 918
125 g