

kavarád

Koncept spojení mlýnku a termosky na kávu. Spodní část uchovávající kávová zrna je odjímatelná, zrnka se vsypou do části horní, která má perforovaný hrubý povrch, horní část se obrátí a třením se zrnka rozdrtí. Namletá káva dírkami propadá rovnou do filtru. Horní část se po namletí odšroubuje a filtr se zaleje horkou vodou. Po přefiltrování se odejme i filtr. Závit na vrchním i spodním dílu je totožný. Hotovou kávu je tedy možno uzavřít pomocí spodního dílu a vzít s sebou dál na cesty.

Ze spodu středního dílu je gumový proužek proti klouzání při procesu mletí.









