



MOLINO MANUAL PREMIUM

Precisión que transforma cada taza

BREWIT SIGNATURE COLLECTION



COLECCIÓN 2026

Depósito de
café molido
con fijación magnética

32 imanes de alta fuerza
arriba y abajo

Alineación precisa y
fijación segura

Capacidad de
café molido

≈ 25g



Núcleo de molienda de acero inoxidable 420 especializado de 7 estrellas

Cuchillas multiuso de filo tipo navaja

Corte rápido, generación de bajo calor, vida útil prolongada



Para quienes buscan el café perfecto en cada detalle.
Más sabor, más aroma, más momentos para disfrutar.



Estructura estable de tres rodamientos

Asegura la concentricidad y la estabilidad de la molienda :



Ajuste ultrafino de 16,6 micras por clic

Identificación del rango de molienda
mediante la escala

Ajuste de alta precisión para un control
excepcional de la molienda



Ajuste digital preciso
del punto de referencia,
sin necesidad de volver
a contar los clics.



Escala precisa
de 0,1 clic.



**Compatible con diversos
métodos de preparación:**
espresso, moka, manual
(pour over) y prensa francesa.



**Permite alcanzar el nivel
de finura de molienda**
requerido para cada método.



Componentes estructurales de precisión

Cuerpo de aleación de aluminio de alta precisión, con aleación totalmente metálica en el interior y en el exterior del fuselaje.

El eje central metálico totalmente metálico se ha añadido con precisión y firmeza en la mano.

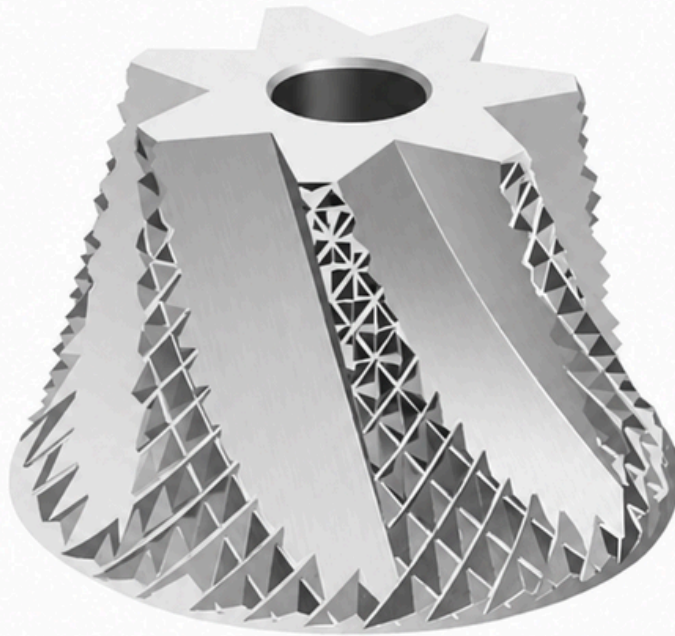
La sensación de pesadez se evidencia por sí misma y solo puede experimentarse personalmente.



Diente fantasma original

Núcleo de molienda patentado con cuchilla cónica de diente fantasma, desarrollado completamente de forma original

La calidad del sabor es mucho mejor que la de un núcleo de molienda convencional



Núcleo de molienda autoafilable original con patente exclusiva

El primer método de molienda “moler antes de cortar” con cuchilla cónica de diente fantasma

La molienda es más suave y ahorra trabajo

Distribución optimizada del tamaño de partícula y desempeño sensorial

El núcleo de molienda con cuchilla cónica de diente fantasma puede mejorar significativamente el desempeño del sabor en comparación con los núcleos de molienda convencionales disponibles en el mercado

Permite disfrutar de una taza de café de filtro artesanal más “dulce y limpia”

La molienda manual al estilo italiano es rápida y no requiere esfuerzo.

Aumenta el grado de molienda Diseño de atracción magnética

Molino de mano R50



**Empuñadura con almohadilla
de gel de sílice incorporada**

Invertida, no se cae fácilmente

Más cómoda de usar



Molienda estable y sin esfuerzo

Ofrece una experiencia de molienda
cómoda y placentera





Espresso
Café italiano



Moka
Café moka



Pour Over
Café de goteo



Prensa francesa
Café en prensa francesa

Recomendado para 18–36 clics

Recomendado para 36–48 clics

Recomendado para 48–66 clics

Recomendado para 66–91 clics

- △ Cada círculo contiene 72 Clics, y cada clic mide aproximadamente 0.0166 mm.
- △ Gire el anillo de ajuste en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el grosor de la molienda; gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir el grosor de la molienda.
- △ Cuando gire el anillo de ajuste en sentido antihorario hasta el ajuste más fino, el mango ya no girará; este es el punto inicial.
- △ Tomando el punto inicial como referencia, gire el anillo de ajuste en el sentido de las agujas del reloj N números para ajustar el grosor de la molienda.

Consulte la tabla a continuación para conocer el número de giros necesarios para diferentes métodos de extracción:

Tome el punto inicial en 0 Clic como referencia.	Café italiano	(18–36)	Clics
	Cafetera moka	(36–48)	Clics
	Café de goteo	(48–66)	Clics
	Prensa francesa	(66–91)	Clics