

#### GIB AROMA DEN PUSH

#### 1. VORBEREITUNGEN

Vor Gebrauch: spüle deine French Press bitte gründlich mit heißem Wasser aus, um sie zu säubern und vorzuwärmen.

Wasser: 600 / 1000 ml für 3 / 5 Tassen

Kaffee: 40 g Kaffeepulver, entspricht ca. vier gehäuften

Esslöffeln (ca. 65 g Kaffeepulver pro Liter)

KAFFEEMENGE JE NACH GESCHMACK VARIABEL

#### TIPP I

Bohnen am besten immer frisch mahlen, denn vorgemahlener Kaffee verliert sein Aroma und seine Intensität. Dafür eignet sich unsere Hand-Kaffeemühle bestens;)

#### TIPP 2

Mahlgrad: eher grob, das heißt in Zahlen 7 bis 10 (Skala 1 = fein bis 10 = grob). Zu fein gemahlener Kaffee verstopft das Sieb und wird zudem schnell bitter.

#### TIPP 3

French Press komplett mit Wasser füllen, (2 cm Rand aber lassen), nur so kann der Kaffee richtig gepresst und störende Kaffeepulverreste richtig gesiebt werden.

#### 2. BEFÜLLEN

Es kann losgehen: Sieb herausnehmen und das vorbereitete Kaffeepulver in die leere French Press geben.





#### 3. WASSER MARSCH

Koche das Wasser auf und lass es noch ein paar Minuten auf 94 °C abkühlen, sodass dein Kaffee nicht "verbrennt" und bitter werden kann.

#### TIPP 4 GRUNDSÄTZLICH GILT:

Dunklere Röstung = Niedrigere Temperaturen (~89 °C) Hellere Röstungen = Höhere Temperaturen (96 °C)

Heißes Wasser auf das Pulver gießen bis es bedeckt ist und 30 Sek vorziehen lassen (= "Bloomen"). So kann sich der Kaffee besser entfalten. Dann restliches Wasser bis zum Trennstrich aufgießen. Gerne nochmal umrühren, damit sich alles gut vermischt. Jetzt kann der Deckel aufgesetzt werden (Stempel noch nicht drücken!), um die Temperatur zu halten, und 4 Minuten ziehen lassen.

#### TIPP 5

für einen milden Geschmack: ca. 3 Minuten ziehen für ein eher kräftiges Aroma: ca. 5 Minuten ziehen

#### 4. PRESSEN

Noch einmal umrühren und **langsam** und **gleichmäßig** das Sieb nach unten drücken. Zack! Kaffee einschenken und heldenhaften Kaffee genießen.



Wer erst später genießen möchte, Kaffee unbedingt in eine andere Thermoskanne umfüllen, damit er nicht nachzieht und bitter wird.

Vorsicht: Bei zu schnellem Runterdrücken des Press-Stempels kann ein Überdruck entstehen und so ein Schwall von heißem Kaffee aus der Öffnung spritzen.

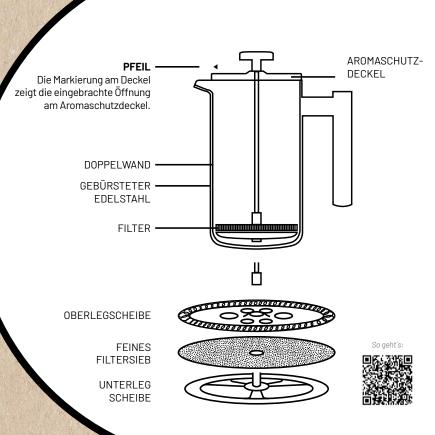
#### **NACH 4. KOMMT 5. NÄMLICH REINIGEN**

Am besten baust du deine French Press nach jeder Verwendung komplett auseinander, um zwischen den Sieben alle Kaffeereste herauszubekommen. Du kannst den Stempel ganz easy auseinander schrauben: einfach drehen!

Ein Abwaschen mit der Hand ist sehr schonend für das Material. Alternativ kannst du auch alle Teile problemlos in die Spülmaschine packen.

### **GUT ZU WISSEN...**

Häufig verbindet man mit der French Press bitteren Kaffee. Irrtum! Ein häufiger Fehler ist die Verwendung von handels-üblichem, vorgemahlenem Kaffee. Das Pulver ist für die French Press in der Regel zu fein gemahlen. Es lohnt sich also, die Espressobohnen selbst zu mahlen. So ist der Kaffee frisch, aromatisch und im richtigen Mahlgrad.









## Bewerte uns bitte!

Wenn du uns auf amazon oder Google eine Bewertung da lässt – und sei es nur ein Wort – dann bist du nicht nur unser persönlicher Kaffeekumpel Nr. 1, sondern auch ein echter Held für alle Kaffeefans da draußen!

Mit deinem Feedback hilfst du anderen, den richtigen Griff zum Superkaffee oder Morgenheld-Produkt zu machen – und uns, damit wir neben den großen Marken weiter glänzen können.

So können wir dir auch morgen noch Morgenheld-Power, Koffein-Kicks und unsere Superkraft aus Kaffeesaft liefern.



Danke, du Legende!







WOHOO!!, SNOOZE!, BÄÄMM!!, CREAMY!, LOVE! und ZACK! Unseren Morgenheld Kaffee gibt es in sechs heldenhaft heißen Sorten, von entspannt und mild bis kraftvoll und rassig. Einfach durchprobieren und genießen! Nachschub sowie weiteres Kaffeezubehör gibt's in unserem Shop.

# BEDIENUNGSANLEITUNG FRENCH PRESS



Morgenheldo



morgenheld.com



