

Morgenheld



tu
French-press

600 ml / 1000 ml

morgenheld.com

DALE A ARMONIA EL PUSH

1. PREPARACIONES

Antes de usar: enjuaga bien tu prensa francesa con agua caliente para limpiarla y precalentarla.

Agua: 600/1000 ml serán 3/5 tazas

Café: 40 g de polvo de café, equivalente a aproximadamente cuatro cucharadas colmadas (aproximadamente 65 g de café molido por litro)

CANTIDAD DE
CAFÉ VARIABLE
SEGÚN
EL GUSTO

CONSEJO 1

Es mejor moler siempre los granos frescos, ya que el café pre-molido pierde su aroma e intensidad. Para ello, nuestro molinillo de café manual es perfecto ;)

CONSEJO 2

Grado de molienda: más bien grueso, es decir, entre 7 y 10 (escala de 1 = fino a 10 = grueso). El café molido demasiado fino obstruye el filtro y se vuelve rápidamente amargo.

CONSEJO 3

Llenar completamente la Prensa francesa con agua, dejando 2 cm de borde. Solo así se puede prensar correctamente el café y filtrar adecuadamente los restos de polvo de café.

2. LLENAR

Estás listo: retira el tamiz y vierte el polvo de café preparado en la prensa francesa vacía.





3. HERVIR EL AGUA



Hierva el agua y déjala enfriar a 94 °C durante unos minutos , para evitar que tu café se „queme“ y se vuelva amargo.

CONSEJO 4 - EN GENERAL:

Tostado más oscuro = Temperaturas más bajas (~89 °C)

Tostados más claros = Temperaturas más altas (96 °C)

Vierte agua caliente sobre el polvo hasta que esté cubierto y déjalo reposar durante 30 segundos (= „Blooming“). Esto permite que el café se desarrolle mejor.

Luego vierte el agua restante hasta la marca. Remueve de nuevo para que todo se mezcle bien. Ahora puedes volver a poner la tapa (¡no presiones el émbolo todavía!) para mantener la temperatura y dejar infundir durante 4 minutos.

CONSEJO 5

Para un sabor suave: dejar reposar unos 3 minutos

Para un aroma más fuerte: dejar reposar unos 5 minutos

4. PRESIONAR

Remueve de nuevo y presiona **lentamente y uniformemente** el tamiz hacia abajo. ¡Zack! Vierte el café y disfruta de una taza heroica de café.

ATENCIÓN:
RIESGO DE
QUEMADURA

Si deseas disfrutar del café más tarde, asegúrate de verterlo en otra taza para evitar que se vuelva amargo.

Precaución: Si el émbolo se presiona demasiado rápido, puede desarrollarse una sobrepresión y un chorro de café caliente puede salir por la abertura.

5. LIMPIAR

Es mejor desmontar completamente tu Prensa francesa después de cada uso para eliminar todos los restos de café entre los filtros. Puedes desenroscar fácilmente el émbolo: ¡solo gíralo!

Lavar a mano es muy delicado para el material. Alternativamente, también puedes poner todas las piezas en el lavavajillas sin problemas.

BUENO SABER

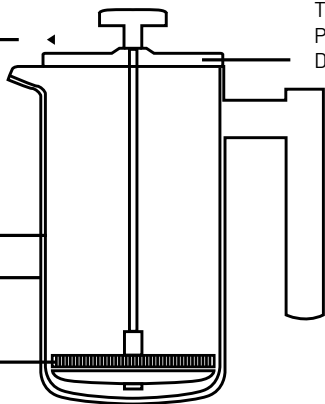
A menudo se asocia la Prensa francesa con el café amargo. ¡Error! Un error común es usar café pre-molido comercial. El polvo es generalmente demasiado fino para la Prensa francesa. Vale la pena moler los granos de café uno mismo. Así, el café es fresco, aromático y del grado de molienda adecuado.



FLECHA
La marca en la tapa indica la
abertura insertada en la tapa
protectora de aroma.

TAPA
PROTECTORA
DE AROMA

DOBLE PARED
ACERO INOXIDABLE
CEPILLADO
FILTRO



DISCO SUPERIOR



TAMIZ FINO



DISCO INFERIOR



Así es como
funciona



del
**almacén de
repuestos** ✨

¡Usa nuestros repuestos!

Gracias por preocuparte por la sostenibilidad tanto como nosotros. Puedes poner tu Morgenheld en marcha de nuevo en cualquier momento con un repuesto.

**Escribenos un correo o
haz tu pedido en la tienda.**

¿Tienes alguna duda o preocupación?

Escribenos a info@morgenheld.com -
ite ayudamos como auténticos héroes!
Con cariño, Stephanie de Morgenheld

**TÚ
ERES NUESTRO
SUPERPODER**



**Déjanos una valoración,
nos haría mucha ilusión!**

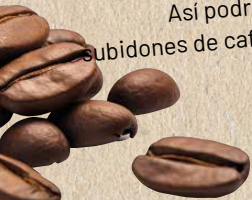
Si nos dejas una reseña en amazon o Google - aunque sea solo una palabra - no solo serás nuestro compi cafetero número uno, isino también un auténtico héroe para todos los amantes del café! 🦸‍♂️ 🦸‍♀️

Con tu opinión ayudas a otros a encontrar el café perfecto o el producto Morgenheld ideal - y a nosotros a seguir brillando junto a las grandes marcas. ✨

Así podremos seguir llevándote la energía Morgenheld, subidones de cafeina y nuestro superpoder con sabor a café. 💪 🦹‍♂️

¡Gracias, leyenda! 🙌

EL VIAJE DE TU HÉROE COMIENZA AHORA



Morgenheld

MUNDO DEL
PRODUCTO!

¡BUENOS DÍAS MUNDO!
SALUDOS TODOS LOS DÍAS
EL HÉROE DE LA MAÑANA.

Con nosotros cada día se
convierte en el viaje de
un pequeño héroe.

¡Más fuerte que
un café
recién
hecho!



GRACIAS

...por tu pedido.
¡Aquí te damos algunos consejos más
para que tengas una experiencia
heroica con el café Morgenheld!
¡Nos encanta!



¿CAFÉ AGOTADO?

WOHOO!!, SNOOZE!, BÄÄMM!!, CREAMY!, LOVE! y ZACK!

Nuestro café Morgenheld está disponible en seis variedades heroicas, desde relajadas y suaves hasta fuertes y audaces. ¡Simplemente prueba y disfruta! ¡Puedes encontrar suministros y otros accesorios para café en nuestra tienda!

MANUAL DE INSTRUCCIONES PRENSA FRANCESA



Morgenheld



morgenheld.com

Compárte
tus aventuras
Morgenheld
en Instagram y
etiquétanos.

