

Morgenheld



ta
French-press

600 ml / 1000 ml

morgenheld.com

DONNE À ARMONA LE PUSH

1. PRÉPARATIONS

Avant utilisation : rincez soigneusement votre French Press avec de l'eau chaude pour la nettoyer et la préchauffer.

Eau : 600/1000 ml seront 3/5 tasses

Café : 40 g de poudre de café, équivalent à environ quatre cuillères à soupe bombées (environ 65 g de café moulu par litre)

QUANTITÉ DE
CAFÉ VARIABLE
SELON
LE GOÛT

CONSEIL 1

Il est préférable de toujours moulin les grains frais, car le café pré-moulu perd son arôme et son intensité. Pour cela, notre moulin à café manuel est parfait ;)

CONSEIL 2

Degré de mouture : plutôt grossier, c'est-à-dire entre 7 et 10 (échelle de 1 = fin à 10 = grossier). Le café moulu trop finement obstrue le filtre et devient rapidement amer.

CONSEIL 3

Fill the French Press completely with water (leave a 2 cm rim), this is the only way to press the coffee properly and to sieve any coffee powder residues correctly.

2. REMPLIR

Vous êtes prêt : retirez le tamis et versez la poudre de café préparée dans la French Press vide.





3. FAIRE BOUILLIR L'EAU



Faites bouillir l'eau et laissez-la refroidir à 94 °C pendant quelques minutes pour éviter que votre café ne „brûle” et devienne amer.

CONSEIL 4 - EN GÉNÉRAL:

Torréfaction plus foncée = Températures plus basses (~89 °C)

Torréfactions plus claires = Températures plus élevées (96 °C)

Versez de l'eau chaude sur la poudre jusqu'à ce qu'elle soit couverte et laissez reposer pendant 30 secondes (= „Bloomng”). Cela permet au café de mieux se développer. Ensuite, versez le reste de l'eau jusqu'à la marque. Remuez à nouveau pour que tout se mélange bien. Vous pouvez maintenant remettre le couvercle (ne pas encore appuyer sur le piston !) pour maintenir la température et laisser infuser pendant 4 minutes.

CONSEIL 5

Pour un goût doux : laisser infuser environ 3 minutes

Pour un arôme plus fort : laisser infuser environ 5 minutes

4. PRESSEZ

Remuez à nouveau et appuyez **lentement et uniformément** sur le tamis. Zack ! Versez le café et savourez une tasse héroïque de café.

ATTENTION :
RISQUE
DE BRÛLURE

Si vous souhaitez déguster le café plus tard, assurez-vous de le verser dans une autre tasse pour éviter qu'il ne devienne amer.

Attention : Si le piston est enfoncé trop rapidement, une surpression peut se développer et un jet de café chaud peut jaillir de l'ouverture.

5. NETTOYER

Il est préférable de démonter complètement votre French Press après chaque utilisation pour enlever tous les résidus de café entre les filtres. Vous pouvez facilement dévisser le piston : il suffit de le tourner ! Le lavage à la main est très doux pour le matériau. Alternativement, vous pouvez également mettre toutes les pièces au lave-vaisselle sans problème.

BON À SAVOIR

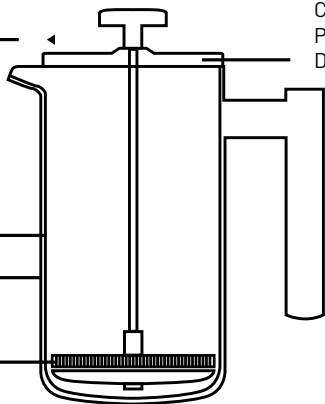
On associe souvent la French Press au café amer. Erreur ! Une erreur courante est d'utiliser du café pré-moulu du commerce. La poudre est généralement trop fine pour la French Press. Il vaut donc la peine de moudre soi-même les grains de café. Ainsi, le café est frais, aromatique et de la bonne mouture.



FLÈCHE
La marque sur le couvercle indique l'ouverture insérée dans le couvercle de protection de l'arôme.

DOUBLE PAROI
ACIER INOXYDABLE
BROSSÉ
FILTRE

COUVERCLE
PROTECTEUR
D'ARÔME



DISQUE SUPÉRIEUR



TAMIS FIN



DISQUE INFÉRIEUR



Voilà comment
ça marche



depuis le
stock de ✨ ✨ ✨
pièces détachées

Utilise nos pièces détachées !

Merci de te soucier de la durabilité autant que nous. Tu peux redonner vie à ton Morgenheld à tout moment avec une pièce de rechange.

**Écris-nous un mail ou
commande via la boutique.**

Un souci ou un tracas ?
Écris-nous à info@morgenheld.com –
on t'aide comme des vrais héros !
À bientôt, Stéphanie de Morgenheld

**TOI
TU ES NOTRE
SUPER-POUVOIR**



**Laisse-nous une petite note,
ça nous ferait super plaisir !**

Si tu nous laisses un avis sur amazon ou Google - même un seul mot -
tu ne seras pas seulement notre pote café numéro un,
mais aussi un vrai héros pour tous les fans de café ! 🦸‍♂️ 🦸‍♀️

Ton retour aide les autres à trouver le bon café ou le bon produit Morgenheld -
et nous, à briller face aux grandes marques. ✨

Comme ça, on pourra continuer à t'envoyer la puissance Morgenheld,
des kicks de caféine et notre super-pouvoir à base de café. 💪 🦹‍♂️

Merci, légende ! 🙌

LE VOYAGE DE VOTRE HÉROS COMMENCE MAINTENANT

Morgenheld

MONDE DES
PRODUITS!

BONJOUR LE MONDE!
SALUTATIONS TOUS LES
JOURS LE HÉROS DU MATIN.

Avec nous chaque jour
devient le voyage d'un petit
héros.

plus fort que
le café
frais



MERCI BEAUCOUP

...pour votre commande!
Nous sommes ravis de vous donner
quelques conseils pour vivre une
expérience café héroïque avec
Morgenheld! Nous adorons ça!



CAFÉ ÉPUISE?

WOHOO!!, SNOOZE!, BÄÄMM!!, CREAMY!, LOVE! et ZACK! Notre café Morgenheld est disponible en six variétés héroïquement chaudes, de détendu et doux à puissant et corsé. Il vous suffit de les essayer et de les savourer! Pour vous réapprovisionner et pour d'autres accessoires à café, rendez-vous dans notre boutique.

MANUEL D'INSTRUCTIONS FRENCH PRESS



Morgenheld



morgenheld.com

Partage
tes aventures
Morgenheld sur
Instagram et
identifie-nous !

