

Morgenheld



Dein Espresso- Kocher

200 ml / 300 ml

morgenheld.com

DEIN KAFFEEKICK

1. VORBEREITUNGEN

Vor der ersten Benutzung empfehlen wir dir, deinen Espressokocher gründlich zu reinigen. Hier unsere Tipps für dich:

TIPP 1

Beim ersten Gebrauch einmal nur mit Wasser ohne Pulver füllen (unterhalb Ventil) und bei geschlossenem Deckel kochen lassen.

TIPP 2

Danach kannst du die erste Portion Kaffee kochen, die bitte auch noch nicht trinken und entsorgen.

Geschafft:

jetzt kann es losgehen!

Wasser: 200 / 300 ml für 4 / 6 Espresso-Tassen

Kaffee: Kaffeebohnen fein bis mittel mahlen,
das heißt in Zahlen 4 – 5 (Skala 1 = fein bis 10 = grob)

2. BEFÜLLEN

Let's go: Schraube den unteren Behälter deines Kochers ab, entferne das Füllsieb und befülle den Kessel mit Wasser bis unterhalb des Ventils.

Nun kann auch das Sieb mit deinem frisch gemahlenem Kaffeepulver gefüllt werden. Setze das Sieb dazu in den Wasserkessel ein und fülle es bis zum Rand mit Pulver. Streiche das Pulver sanft glatt – bitte nicht festdrücken.





TIPP 3

WICHTIG: Wasser nur bis unterhalb des Ventils auffüllen!
Das Ventil muss immer frei sein und darf nicht durch Kalkablagerungen verstopfen.



TIPP 4

Erhitze das Wasser vor, sodass dein espressokocher langsam warm werden kann und dein Kaffee nicht durch zu schnelles Erhitzen verbrennt und bitter wird.



3. ESPRESSOKANNE ZUSAMMENBAUEN

Schraube nun beide Teile wieder zusammen.
Achte darauf, dass alles richtig sitzt und festverschlossen ist. Schließe den Deckel.

4. KAFFEE KOCHEN

Stelle nun den espressokocher bei mittlerer Temperatur auf den Herd. Niemals ohne Wasser! Dabei erhitzt das Wasser im Kessel, fängt an zu blubbern und es entsteht ein Überdruck. Der gefilterte Kaffee gelangt über den Trichtereinsatz durch das Steigrohr nach oben in die Kanne. Hörst du ein Sprudeln oder Zischen, ist der komplette Kaffee in der oberen Kanne. **Nimm den espressokocher sofort vom Herd, sodass kein gefährlicher Überdruck** entsteht oder es zu Materialverfärbungen am Kocher kommt. Außerdem verbrennt sonst dein Kaffee und wird bitter. Du kannst den unteren Teil (Kessel) auch für 3 Sekunden unter

VORISCHT!
BEI ÜBERHITZUNG
KANN ES ZU MATERIAL-
VERFÄRBUNGEN
AM EDELSTAHL
KOMMEN

kaltes Wasser halten, um eine Überextraktion oder Verformung zu vermeiden. Fülle jetzt deinen heldenhaften Kaffee in eine vorgewärmte Tasse und genieße!

ZU DEINER
EIGENEN
SICHERHEIT:
IMMER DABEI
BLEIBEN!

5. REINIGUNG & PFLEGE

Sobald dein Espressokocher abgekühlt ist, empfehlen wir dir, den Kessel mit kaltem Wasser auszuspülen, so entsteht kein bitterer Geschmack in deinem Kocher. Ein heißes Abwaschen mit der Hand ist sehr schonend für das Material. Alternativ kannst du auch alle Teile problemlos in die Spülmaschine packen.

WICHTIG: Trockne alle Teile sorgfältig ab, vor allem den Trichtereinsatz und das Sicherheitsventil. So vermeidest du, dass sich hier Kalk ablagert und der Espressokocher eventuell nicht mehr richtig und gefahrenfrei funktioniert. Am besten pustest du das Ventil und das Sieb aus.

Überprüfe auch immer wieder, ob noch alle Dichtungen in Takt sind, nur so kann ein reibungsloser Ablauf garantiert werden. Regelmäßiges Entkalken ist ebenso sehr wichtig!



WUSSTEST DU ...

Dass zu fein gemahlenes Kaffeepulver nicht für Espressokocher geeignet ist? Es verstopft das Sieb (genauso wie zu festgedrücktes Pulver) und kann zu einem gefährlichen Überdruck führen. Zudem wird zu feiner Kaffee schnell bitter. Es gilt ja eh: Bohnen immer frisch und im richtigen Mahlgrad mahlen, nur so entsteht heldenhafter aromatischer Kaffeegenuss!





DU BRAUCHST
WENIGER TASSEN?

DANN VERWENDE UNSER

REDUZIERIESIEB

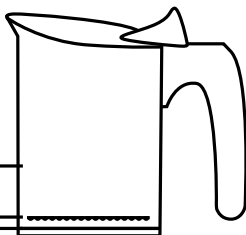
→ SHOP.MORGENHELD.COM

Verbrennungsgefahr!



Während und nach
dem Kochvorgang
ausschließlich am Griff
anfassen.

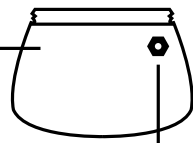
KANNEN
OBERTEIL
FEINES SIEB
DICHTUNGSRING



TRICHTEREINSATZ
AUS EDELSTAHL



WASSERKESSEL
darf ohne Flüssigkeit
nicht geheizt werden.
Kann zu Überdruck
und Verformung
führen.



SICHERHEITSVENTIL

Kaffeepulver

bis zum Rand
auffüllen und sanft
glatt streichen

Wasser einfüllen



max. bis unterhalb
des Sicherheitsventils

So geht's:



geeignet für Induktionsherd, Ceranfeld,
Keramikkochfeld, Elektroherd & Gaskocher

SO SETZT DU DAS REDUZIERSIEB EIN:



**reduziert die Menge
deines Kaffees
um die Hälfte**

4. Kaffeepulver

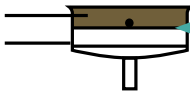
einfüllen bis zum oberen Rand und etwas festdrücken, dann Kessel mit Kannenoberteil verschrauben und leckeren Kaffee kochen



REDUZIERSIEB



ESPRESSOPULVER
TRICHTEREINSATZ



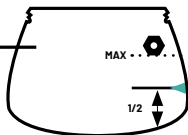
3.

REDUZIERSIEB EINSETZEN
MIT DEM RUNDEN ANFASSER
NACH OBEN

2.

TRICHTER EINSETZEN

WASSERKESSEL



1.

HÄLFTE DES
WASSERS
EINFÜLLEN

So geht's:



aus dem
**Ersatz-Teile-
Lager** ✨ ✨ ✨

Nutze unsere Ersatzteile!

Vielen Dank, dass dir Nachhaltigkeit genauso wichtig ist wie uns. Du kannst deinen Morgenheld nämlich jederzeit wieder mit einem Ersatzteil flott machen.

**Schreibe uns dazu eine Mail
oder bestelle über den Shop.**

Du hast Kummer oder Sorgen?

Schreibe uns gerne an info@morgenheld.com
und wir helfen dir heldenhaft weiter.

Deine Stephanie von Morgenheld

**DU
BIST UNSERE
SUPERKRAFT**



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! 🙌



DEINE HELDENREISE BEGINNT JETZT

Morgenheld

PRODUKT
WELT!

Dreh mal
richtig
auf!

GUTEN MORGEN WELT!
TÄGLICH GRÜSST
DER MORGENHELD.
Mit uns wird jeder Tag zu
einer kleinen Heldenreise.



DANKEEEE

...für deine Bestellung! Hier
geben wir dir gerne noch ein paar
Tipps, wie dir ein heldenhaftes
Morgenheld Kaffeeerlebnis gelingt!
We love it!



BOHNEN LEER?

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 ESPRESSOKOCHER



Morgenheld



morgenheld.com

@ Poste
gerne deine
Morgenheld-
Abenteuer auf
Instagram
und verlinke uns.

