Morgenheld



morgenheld.com

¡LISTO PARA ARRANCAR!

1. PREPARATIVOS

Antes del primer uso, te recomendamos enjuagar bien el molinillo de café y el recipiente para el café molido. Usa unos pocos granos de café para la primera molienda y así limpiarás tu molinillo favorito.

EXTRACCIÓN ÓPTIMA

El café ofrece más de 1.000 aromas. Como héroe del café, es tu tarea extraer exactamente los aromas correctos (18 – 22 %).

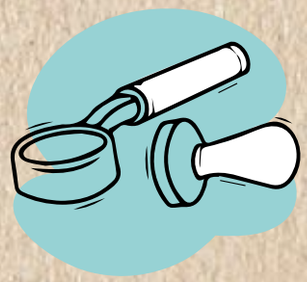
Sobreextracción = has sido demasiado generoso y se han extraído demasiados aromas del café. **Resultado:** tu café sabe amargo.

Subextracción = has sido demasiado tímido y se han extraído muy pocos aromas de tu café. **Resultado:** tu café sabe ácido o aguado.

Así que está en tus manos. La extracción óptima depende del grado de molienda y del tiempo de contacto con el agua.

2. EL GRADO DE MOLIENDA CORRECT

Para disfrutar de un café heroico, es importante preparar bien los granos de espresso, de lo contrario, tu café puede volverse rápidamente aguado, ácido o amargo.



AL FINAL, LO QUE CUENTA ES TU GUSTO – ¡PRUEBA DIFEREN-TES COSAS!

CONSEJO 1

En general, cuanto más fina es la molienda, más corto es el tiempo de contacto con el agua.

CONSEJO 2

adecuado para máquinas de espresso:
FINO
adecuado para café de filtro:
MEDIO
adecuado para la prensa francesa:
GRUESO

Hemos preparado una pequeña tabla para orientarte:

	Filtro manual	Cafetera	Máquina de espresso
	medio	medio	muy fino
	32 g	75 g	17 g
	500 ml	1.250 ml	40 ml
	96° C	95° C	94°C
	3 – 4 min	4 – 5 min	30 s

	French Press	Cafetera	Cold Brew
	medio – grueso	fine – medio	grueso
	65 g	cantidad de filtro	100 g
	1.000 ml	hasta la válvula	1.000 ml
	96° C	99° C	frío
	4 min	1 min	min. 12 h

En ella encontrarás el grado de molienda adecuado para cada método de preparación, así como otros parámetros como la temperatura del agua, el tiempo de preparación y las cantidades.





3. LISTO EN UN ABRIR Y CERRAR DE OJOS

Pon los granos de café, unas pocas vueltas rápidas y ¡zas!: ¡El polvo de héroe está listo!

4. LIMPIEZA

No necesitas limpiar el molinillo después de cada uso. Límpialo de vez en cuando para eliminar los aceites presentes en los granos. Lo mejor es usar un pincel para el mecanismo de molienda y el recipiente superior. El mecanismo de molienda y el recipiente inferior también pueden enjuagarse con agua o colocarse en el lavavajillas (sin la manivela).

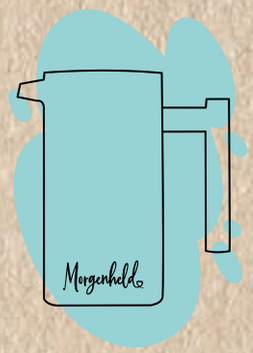
PARA TU SEGURIDAD

Utiliza una superficie estable y antideslizante para evitar lesiones por deslizamiento.

No introduzcas las manos en el mecanismo de molienda.

Mantén la molinilla fuera del alcance de los niños.

Si alguna pieza se mueve con dificultad, comprueba el ajuste o la posible suciedad; no gires ni presiones con fuerza.



ALMACENAMIENTO DEL CAFÉ

¿Sabías que el café molido pierde su aroma mucho más rápido que los granos enteros? Por eso te recomendamos moler siempre tu café fresco.

Y en general, protege tu café de la luz, la humedad, el aire y el calor.

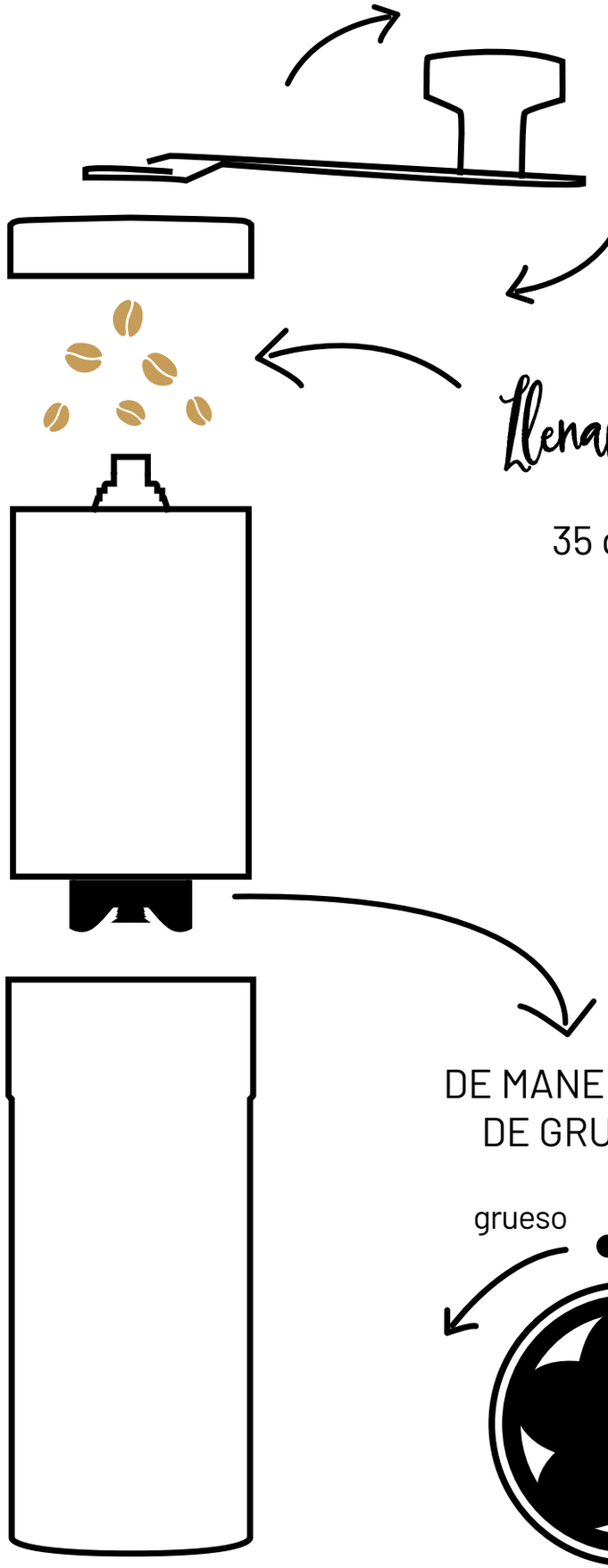
Así disfrutarás siempre de un café heroico.

CERRAR
CUIDADOSAMENTE
LA TAPA SOBRE LA
JUNTA DE GOMA

girar en
sentido horario

Llenar los granos aquí

35 g de capacidad



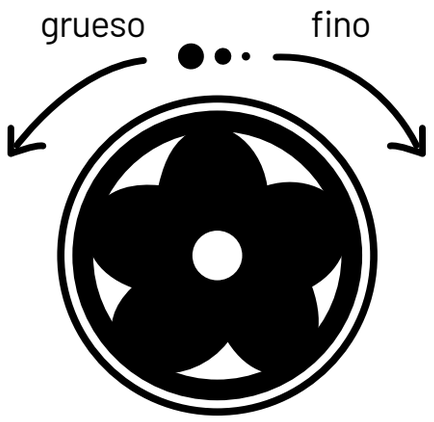
CONSEJO

**ASÍ AJUSTAS
EL GRADO DE MOLIENDA:**

**FIJA EL EJE PREFERIBLE-
MENTE CON LA AYUDA DE LA
MANIVELA MIENTRAS GIRAS
EL TORNILLO DE AJUSTE.**

**MUY FINO =
EL TORNILLO DE AJUSTE
ESTÁ CASI CERRADO**

DE MANERA CONTINUA
DE GRUESO A FINO



modo de empleo

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.

Escríbenos un correo o haz tu pedido en la tienda.

¿Tienes alguna duda o preocupación?

Escríbenos a info@morgenheld.com –
¡te ayudamos como auténticos héroes!
Con cariño, Stephanie de Morgenheld

TÚ ERES NUESTRO SUPERPODER

Déjanos una valoración, nos haría mucha ilusión!

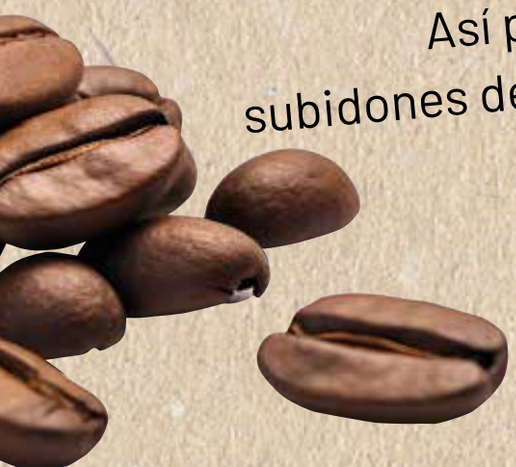
Si nos dejas una reseña en amazon o Google – aunque sea solo una palabra – no solo serás nuestro compi cafetero número uno, ¡sino también un auténtico héroe para todos los amantes del café!

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 cafeína 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 DIAS 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!
PROBIER MAL!!
WOHOO!!
SNOOZE!
KEEP CALM AND DRINK COFFEE
654321

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 MOLINILLO DE CAFÉ



Morgenheld

Comparte tus aventuras Morgenheld en Instagram y etiquétenos.

morgenheld.com