

Morgenheld



tu
molinillo
de café

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.



CONSEJO 1

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



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



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

	medio
	32 g
	500 ml
	96° C
	3 - 4 min



Cafetera

	medio
	75 g
	1.250 ml
	95° C
	4 - 5 min



Máquina de espresso

	muy fino
	17 g
	40 ml
	94° C
	30 s



French Press

	medio - grueso
	65 g
	1.000 ml
	96° C
	4 min



Cafetera

	fine - medio
	cantidad de filtro
	hasta la válvula
	99° C
	1 min



Cold Brew

	grueso
	100 g
	1.000 ml
	frío
	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 izas!: ¡El polvo de héroe está listo!

4. LIMPIEZA

No necesitas limpiar el molinillo después de cada uso. Limpialo 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.



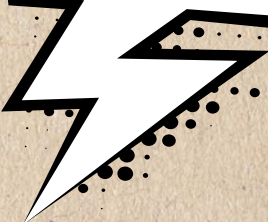


ALMACENAMIENTO DEL CAFÉ

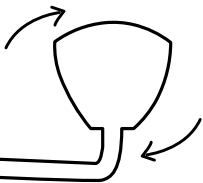
¿Sabías que el café molido pierde su aroma mucho más rápido que los granos enteros? Por eso te recomendamos moler siempre tu café fresco.

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

Así disfrutarás siempre de un café heroico.



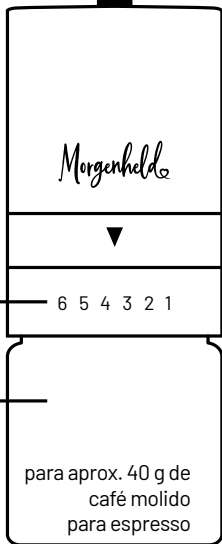
coloca con cuidado
la manivela sobre el
tornillo hexagonal



girar en
sentido horario



rellena con
granos de café



6 NIVELES DE
MOLIENDA
AJUSTABLES CON
PRECISIÓN

6 5 4 3 2 1

PRÁCTICO
DEPÓSITO
TRANSPARENTE
DE VIDRIO

para aprox. 40 g de
café molido
para espresso



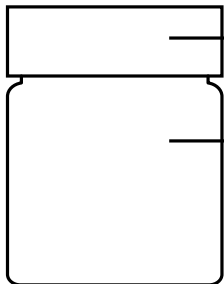
CONSEJO

ASÍ AJUSTAS
EL GRADO DE MOLIENDA:

GIRA LA FLECHA DEL
ANILLO NEGRO HASTA EL
NIVEL DE MOLIENDA
DESEADO

1 = MUY FINO 7 = GRUESO

HERMÉTICAMENTE
SELLADO



FRASCO DE
VIDRIO
PARA TU
SUMINISTRO
ADICIONAL

TU MOLINILLO MORGENHELD
NO ES SOLO UN HÉROE
DEL ESPRESSO:

TAMBIÉN TRITURA SIN ESFUERZO
OTROS INGREDIENTES SECOS
COMO HINOJO, COMINO, PIMIENTA,
GUINDILLAS E INCLUSO CANELA.

UN VERDADERO
MULTITALENTO EN TU
BATALLA CULINARIA.



modo de empleo



PREMIUM



MECANISMO CÓNICO
DE MOLIENDA DE
ACERO INOXIDABLE

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! 🦹‍♂️ 🦹‍♂️

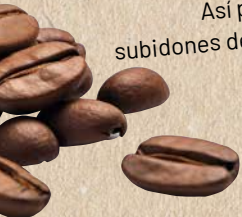
Con tu opinión ayudas a otros a encontrar el café perfecto o el producto Morgenheld ideal – y a nosotros a seguir brillando junto a las grandes marcas. 🌟

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

¡Gracias, leyenda! 🙌



EL VIAJE DE TU HÉROE COMIENZA AHORA



Morgenheld

MUNDO DEL
PRODUCTO!



¡Más fuerte que
un café
recién
hecho!



¡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.



GRACIAS

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

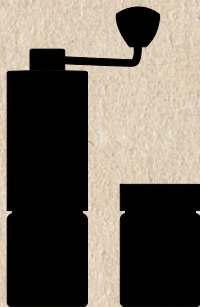


¿CAFÉ AGOTADO?

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 CAFETERA



Morgenheld



morgenheld.com

Comparte
tus aventuras
Morgenheld
en Instagram y
etiquétanos.

