Morgenheld



ton moulin à café

morgenheld.com

METS LE PAQUET !

1. PRÉPARATIONS

Avant la première utilisation, nous te recommandons de bien rincer le moulin à café ainsi que le récipient à mouture. Utilise quelques grains de café pour le premier broyage et nettoie ainsi ton moulin préféré.

EXTRACTION OPTIMALE

Le café offre plus de 1 000 arômes. En tant que héros du café, c'est ta mission d'extraire exactement les bons arômes (18 – 22 %).

Sur-extraction = tu as été trop généreux et trop d'arômes ont été extraits du café. **Résultat :** ton café a un goût amer.

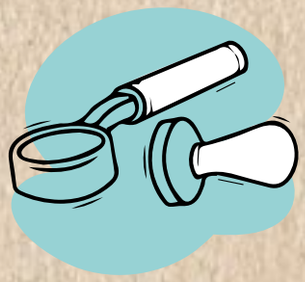
Sous-extraction = tu as été trop timide et trop peu d'arômes ont été extraits de ton café. **Résultat :** ton café a un goût acide ou aqueux.

C'est donc entre tes mains. L'extraction optimale dépend de la mouture et du temps de contact avec l'eau.

2. LE BON DEGRÉ DE MOUTURE

Pour une expérience café héroïque,
il est important de bien préparer les grains d'espresso, sinon ton café peut rapidement devenir aqueux, acide ou amer.

À LA FIN, C'EST TON GOÛT QUI COMPTE – ESSAIE DIFFÉRENTES CHOSES !



CONSEIL 1

en général, plus la mouture est fine, plus le temps de contact avec l'eau est court.

CONSEIL 2

convient pour les machines à espresso :
FIN
convient pour le café filtre :
MOYEN
convient pour la French Press :
GROS

Nous avons préparé un petit tableau pour t'orienter :

	Filtre manuel	Machine à café	Machine à espresso
	moyen	moyen	très fin
	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

Tu y trouveras le degré de mouture approprié pour chaque méthode de préparation ainsi que d'autres paramètres comme la température de l'eau, le temps de préparation et les quantités.

	French Press	Cafetière	Cold Brew
	moyen – gros	fin – moyen	gros
	65 g	quantité de filtre	100 g
	1.000 ml	jusqu'à la valve	1.000 ml
	96° C	99° C	froid
	4 min	1 min	min. 12 h





3. PRÊT EN UN CLIN D'ŒIL

Mets les grains de café, quelques tours rapides et voilà : la poudre de héros est prête !

4. NETTOYAGE

Tu n'as pas besoin de nettoyer le moulin après chaque utilisation. Nettoie-le de temps en temps pour enlever les huiles présentes dans les grains. Le mieux est d'utiliser un pinceau pour le mécanisme de broyage et le récipient supérieur. Tu peux également rincer le mécanisme de broyage ainsi que le récipient inférieur à l'eau, ou les placer au lave-vaisselle (sans la manivelle).

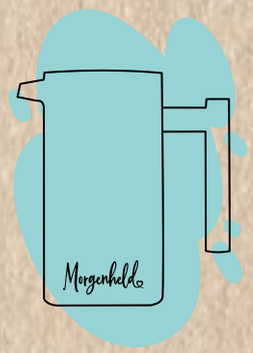
POUR TA SÉCURITÉ

Utilise une surface stable et antidérapante afin d'éviter toute blessure due à un glissement.

Ne mets jamais la main dans le mécanisme de broyage.

Garde la moulin hors de portée des enfants.

Si certaines pièces semblent difficiles à déplacer, vérifie le réglage ou la présence de saletés – ne force jamais en tournant ou en appuyant.



STOCKAGE DU CAFÉ

Savais-tu que le café moulu perd son arôme beaucoup plus rapidement que les grains entiers ? Nous te conseillons donc de toujours moudre ton café frais.

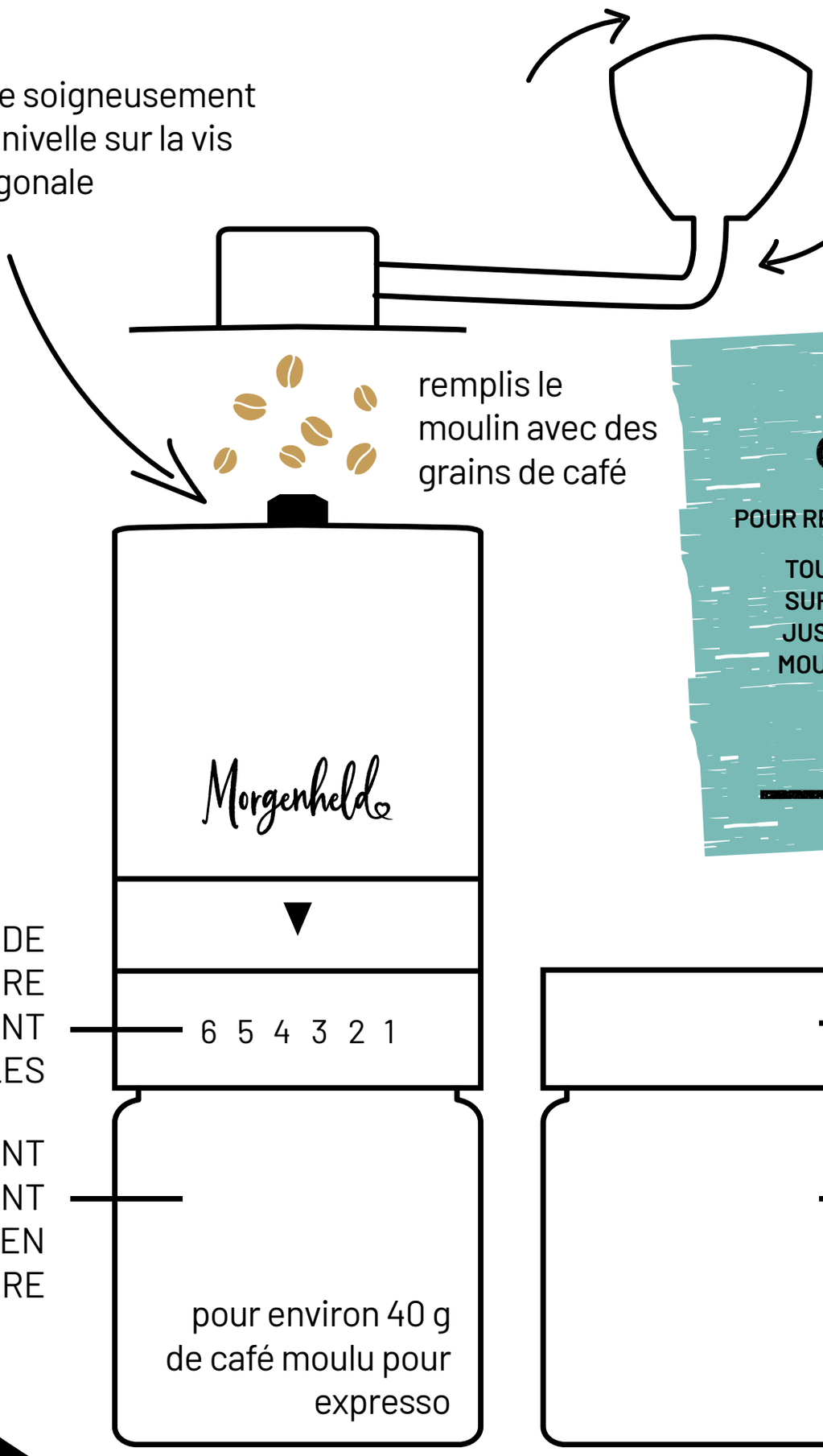
Et en général, protège ton café de la lumière, de l'humidité, de l'air et de la chaleur.

Ainsi, tu profiteras toujours d'un café héroïque.

insère soigneusement la manivelle sur la vis hexagonale

tourner dans le sens des aiguilles d'une montre

remplis le moulin avec des grains de café



CONSEIL

POUR RÉGLER LA MOUTURE :

TOURNE LA FLÈCHE SUR L'ANNEAU NOIR JUSQU'AU DEGRÉ DE MOUTURE SOUHAITÉ.

1 = TRÈS FIN
6 = GROSSIER

6 NIVEAUX DE MOUTURE PRÉCISÉMENT RÉGLABLES

RÉCIPIENT TRANSPARENT PRATIQUE EN VERRE

pour environ 40 g de café moulu pour expresso

HERMÉTIQUE-MENT FERMABLE

POT EN VERRE POUR TA RÉSERVE SUPPLÉMEN-TAIRE

TON MOULIN MORGENHELD N'EST PAS SEULEMENT UN HÉROS DE L'ESPRESSO :

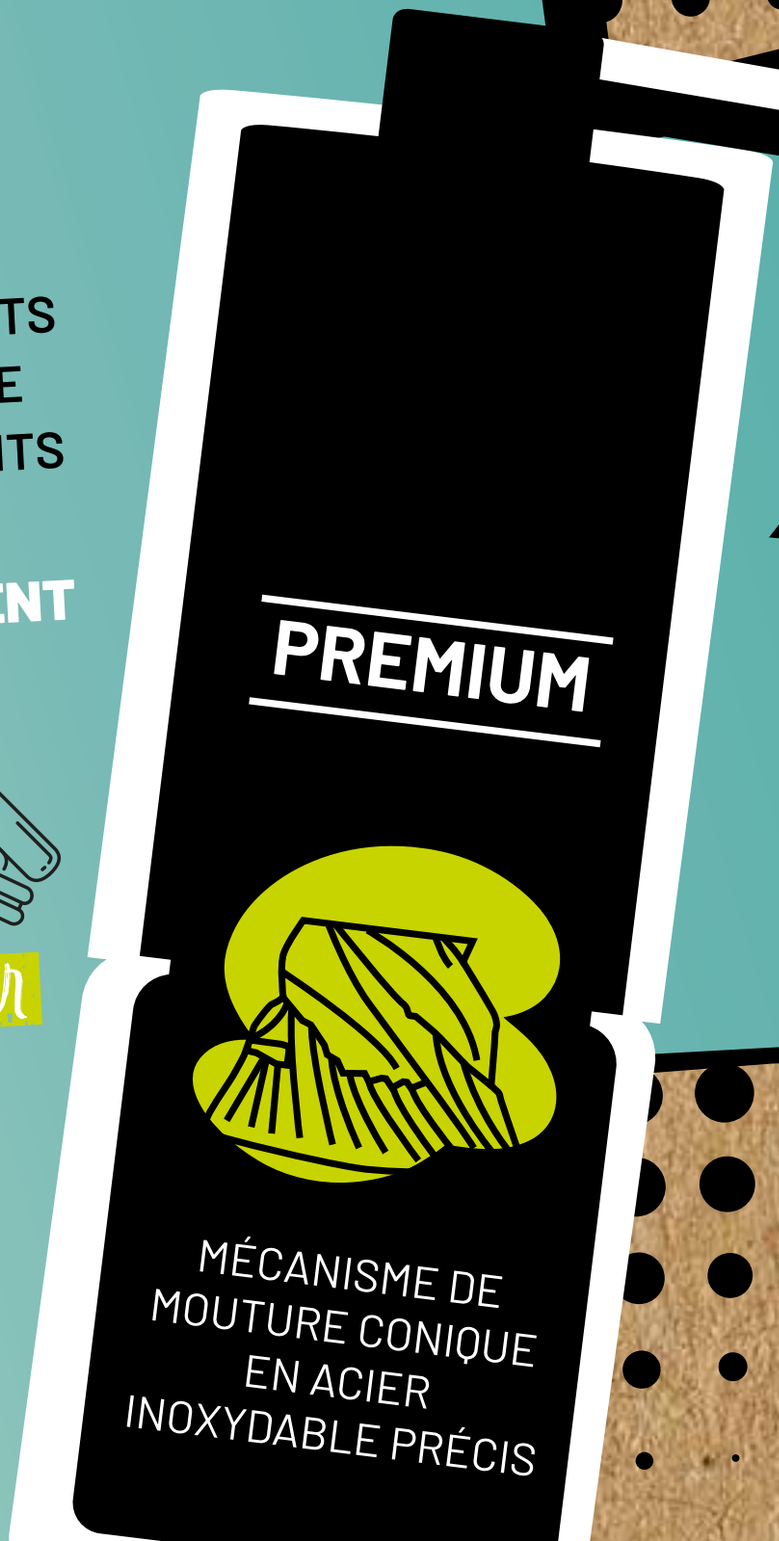
IL BROIE ÉGALEMENT SANS EFFORT D'AUTRES INGRÉDIENTS SECS COMME LE FENOUIL, LE CUMIN, LE POIVRE, LES PIMENTS OU MÊME LA CANNELLE.

UN VÉRITABLE MULTITALENT DANS TES BATAILLES CULINAIRES.



Comment l'utiliser





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, Stephanie 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
PROBIER MAL!!
WOHOO!!
SNOOZE!
KEEP CALM AND DRINK COFFEE
Morgenheld
6 5 4 3 2 1

MERCI BEAUCOUP

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

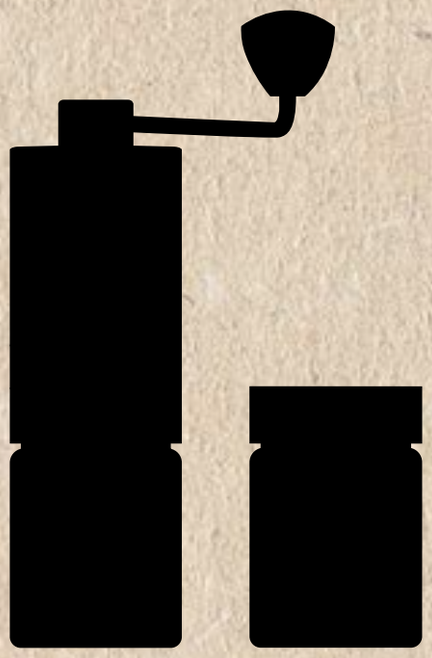




CAFÉ ÉPUISÉ?

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 CAFETIÈRE



Morgenheld

Partage tes aventures Morgenheld sur Instagram et identifie-nous !

morgenheld.com