

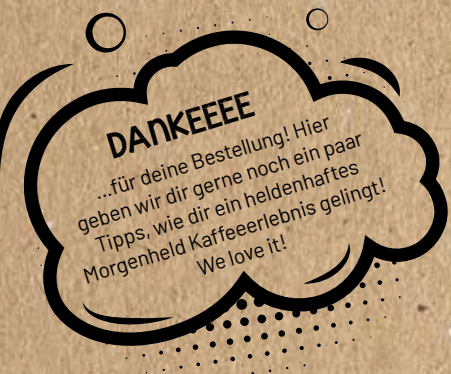
Morgenheld



FRENCH PRESS

600 ml / 1000 ml

morgenheld.com



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.

GIB AROMA DEN PUSH

1. VORBEREITUNGEN

Vor Gebrauch: spüle deine French Press bitte gründlich mit heißem Wasser aus, um sie zu säubern und vorzuwärmen.

Wasser: 600 / 1000 ml für 3 / 5 Tassen
Kaffee: 40 g Kaffeepulver, entspricht ca. vier gehäuften Esslöffeln (ca. 65 g Kaffeepulver pro Liter)

KAFFEEMENGE
JE NACH
GESCHMACK
VARIABLEL

Tipp 1	Tipp 2	Tipp 3
Bohnen am besten immer frisch mahlen, denn Kaffee verliert sein Aroma und seine Intensität. Dafür eignet sich unsere Hand-Kaffeemühle bestens ;)	Mahlgrad: eher grob, das heißt in Zahlen 7 bis 10 (Skala 1 = fein bis 10 = grob). Zu fein gemahlener Kaffee verstopft das Sieb und wird zudem schnell bitter.	French Press komplett mit Wasser füllen, (2 cm Rand aber lassen), nur so kann der Kaffee richtig gepresst und störende Kaffeepulverreste richtig gesiebt werden.

2. BEFÜLLEN

Es kann losgehen: Sieb herausnehmen und das vorbereitete Kaffeepulver in die leere French Press geben.

3. WASSER MARSCH

Koche das Wasser auf und lass es noch ein paar Minuten auf 94 °C abkühlen, sodass dein Kaffee nicht „verbrennt“ und bitter werden kann.

Tipp 4 Grundsätzlich gilt:
Dunklere Röstung = Niedrigere Temperaturen (~89 °C)
Hellere Röstungen = Höhere Temperaturen (96 °C)

Heißes Wasser auf das Pulver gießen bis es bedeckt ist und 30 Sek vorziehen lassen (= „Bloomen“). So kann sich der Kaffee besser entfalten.

Dann restliches Wasser bis zum Trennstrich aufgießen. Gerne nochmal umrühren, damit sich alles gut vermischt.

ACHTUNG:
VERBRENNUNGS-
GEFAHR

Jetzt kann der Deckel aufgesetzt werden (Stempel noch nicht drücken!), um die Temperatur zu halten, und 4 Minuten ziehen lassen.

Tipp 5
für einen milden Geschmack: ca. 3 Minuten ziehen
für ein eher kräftiges Aroma: ca. 5 Minuten ziehen

4. PRESSEN

Noch einmal umrühren und **langsam** und **gleichmäßig** das Sieb nach unten drücken. Zack! Kaffee einschenken und heldenhaften Kaffee genießen.

Wer erst später genießen möchte, Kaffee unbedingt in eine andere Thermoskanne umfüllen, damit er nicht nachzieht und bitter wird.

Vorsicht: Bei zu schnellem Runterdrücken des Press-Stempels kann ein Überdruck entstehen und so ein Schwall von heißem Kaffee aus der Öffnung spritzen.

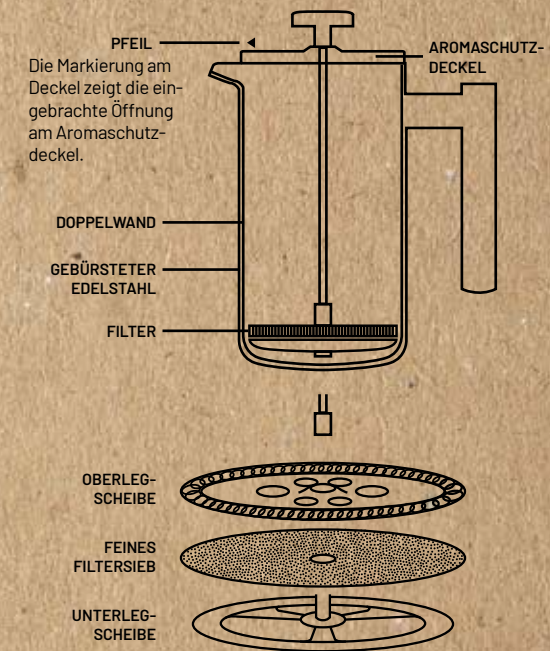
NACH 4. KOMMT 5. NÄMLICH REINIGEN

Am besten baust du deine French Press nach jeder Verwendung komplett auseinander, um zwischen den Sieben alle Kaffeereste herauszubekommen. Du kannst den Stempel ganz easy auseinander schrauben: einfach drehen!

Ein Abwaschen mit der Hand ist sehr schonend für das Material. Alternativ kannst du auch alle Teile problemlos in die Spülmaschine packen.

GUT ZU WISSEN

Häufig verbindet man mit der French Press bitteren Kaffee. Irrtum! Ein häufiger Fehler ist die Verwendung von handelsüblichem, vorgemahlenem Kaffee. Das Pulver ist für die French Press in der Regel zu fein gemahlen. Es lohnt sich also, die Espressobohnen selbst zu mahlen. So ist der Kaffee frisch, aromatisch und im richtigen Mahlgrad.



Morgenheld

FOLLOW US ON



facebook.com/morgenheld

instagram.com/morgenheld

morgenheld.com



GIVE AROMA THE PUSH

1. PREPARATIONS

Before use:
thoroughly rinse your French press with hot water to clean and preheat it.

water: 600 / 1000 ml will be 3 / 5 cups
coffee: 40 g coffee powder, equals to approx. four heaped tablespoons (about 65 g coffee ground per litre)

QUANTITY OF COFFEE - IT'S YOUR TASTE THAT COUNTS

Tip 1

It is best to freshly grind the beans, because pre-ground coffee loses its aroma and intensity. Our hand coffee grinder is ideal for this ;)

Tip 2

Coarseness of grind: rather coarse, that is in numbers 7 to 10 (scale 1 = fine to 10 = coarse) . Coffee that is ground too finely clogs the sieve and turns bitter quickly.

Tip 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. FILL

You are ready to go: remove the sieve and pour the prepared coffee powder into the empty French press.

3. BOIL WATER

Boil the water and let it cool down to 94 °C for a few minutes to prevent your coffee from „burning“ and getting bitter.

Tip 4

As a basic principle:
Darker roasts = Lower temperatures (~89 °C)
Lighter roasts = Higher temperatures (96 °C)

Pour hot water over the powder until it is covered, and leave it for 30 seconds (= „Blooming“). This allows the coffee to develop better.

Then pour in the remaining water up to the mark. Stir again, so that everything mixes well.

Now you can put the lid back on (do not press the plunger yet!) to keep the temperature and leave to infuse for 4 minutes.

Tip 5

for a mild flavour: infuse for approx. 3 minutes
for a rather strong flavour: infuse for approx. 5 minutes

4. PRESS

Stir again and **slowly** and **evenly** press down the sieve. Zack! Pour the coffee and enjoy a heroic cup of coffee.

If you want to enjoy the coffee later, be sure to pour it in another cup, to prevent it from becoming bitter.

CAUTION:
DANGER OF
BURNING

Caution: If the press plunger is pressed down too quickly, overpressure can develop, and a gush of hot coffee may spurt out of the opening.

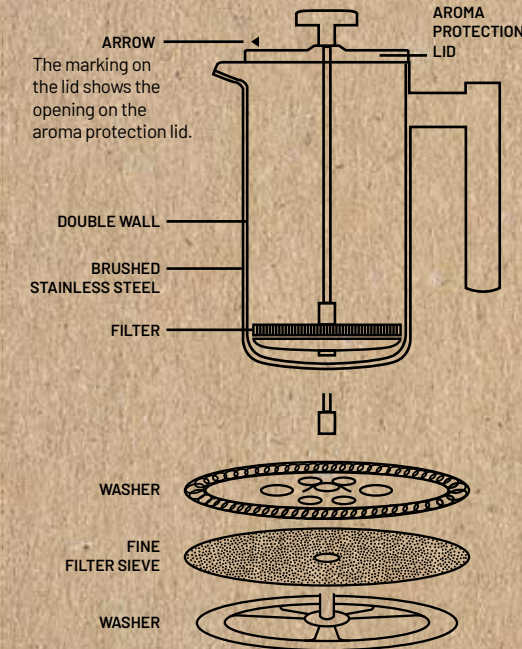
CLEANING

It is best to disassemble your French press completely after each use to get all the coffee residue out from between the sieves. You can easily unscrew the plunger: just turn it!

Handwashing with hot water is very gentle on the material. You can also put all the parts in the dishwasher without any problems.

GOOD TO KNOW

People often associate the French press with bitter coffee. This is a misconception! A common mistake is the use of commercially pre-ground coffee. The powder is usually ground too finely for the French press. It is therefore worth grinding the espresso beans yourself. That way the coffee is fresh, aromatic and ground to the right degree of fineness.



Morgenheld



FRENCH PRESS

600 ml / 1000 ml

morgenheld.com