

Morgenheld



KAFFEEMÜHLE

35 g Füllmenge | Filling quantity

COFFEE GRINDER

morgenheld.com

DANKEEEE

...für deine Bestellung! Hier geben wir dir gerne noch ein paar Tipps, wie dir ein heldenhaftes Morgenheld Kaffeelerlebnis 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 Kaffeegeschäft gibt's in unserem Shop.

DREH MAL RICHTIG AUF:

1. VORBEREITUNGEN

Vor der ersten Benutzung empfehlen wir dir, den Mahlgutbehälter einmal feucht auszuwischen. Nimm für den ersten Mahlgang wenige Kaffeebohnen und reinige dadurch deine Lieblingsmühle.

OPTIMALE EXTRAKTION

Kaffee bietet über 1.000 Aromen.

Als Kaffeeheld ist es deine Aufgabe, genau die richtigen Aromen (18 – 22%) zu lösen.












Überextraktion = du hast es zu gut gemeint und dem Kaffee wurden zu viele Aromen entzogen. Folge: dein Kaffee schmeckt bitter
Unterextraktion = du warst zu zaghaft & hast deinem Kaffee zu wenige Aromen entzogen. Folge: dein Kaffee schmeckt sauer oder wässrig

Es liegt also in deiner Hand. Die optimale Extraktion ist abhängig vom Mahlgrad und der Kontaktzeit mit dem Wasser.

2. DER RICHTIGE MAHLGRAD

Für deinen heldenhaften Kaffeegenuss, ist es wichtig, die Espressobohnen richtig zuzubereiten, sonst kann dein Kaffee schnell wässrig, sauer oder bitter schmecken.

Wir haben dir eine kleine Tabelle zur Orientierung vorbereitet. Hier findest du für jede Zubereitungsart den geeigneten Mahlgrad sowie weitere Parameter, wie Wassertemperatur, Zubereitungszeit und Füllmengen.

| |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Handfilter | Kaffeemaschine | Espressomaschine | French Press | Espressokocher | Cold Brew |
|  | mittel | mittel | sehr fein | mittel – grob | fein – mittel | grob |
|  | 32 g | 75 g | 17 g | 65 g | Siebmenge | 100 g |
|  | 500 ml | 1.250 ml | 40 ml | 1.000 ml | bis zum Ventil | 1.000 ml |
|  | 96° C | 95° C | 94° C | 96° C | 99° C | kalt |
|  | 3 – 4 min | 4 – 5 min | 30 sek | 4 min | 1 min | mind. 12 h |

AM ENDE ZÄHLT DEIN GESCHMACK –
PROBIER DICH AUS!

Tipp 1

Grundsätzlich gilt: Je feiner der Mahlgrad, desto kürzer die Kontaktzeit mit dem Wasser.

Tipp 2

geeignet für Espressomaschinen:
FEIN
geeignet für Filterkaffees:
MITTEL
geeignet für die French Press:
GROB

3. IM HANDUMDREHEN FERTIG

Kaffeebohnen rein, ein paar kurze Umdrehungen und zack: Fertig ist das Heldenpulver!

4. REINIGEN

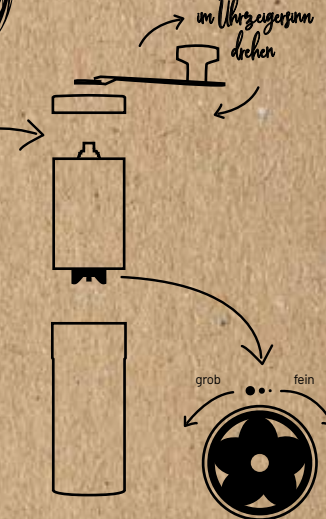
Du brauchst die Mühle nicht nach jedem Gebrauch reinigen. Säubere sie hin und wieder, damit die Öle, die sich in den Bohnen befinden, entfernt werden. Am besten nimmst du einen Pinsel für das Mahlwerk und den oberen Behälter. Mahlwerk sowie unterer Behälter kannst du auch mit Wasser ausspülen.

KAFFEELAGERUNG

Wusstest du, dass gemahlener Kaffee viel schneller sein Aroma verliert als ganze Bohnen? Wir raten dir also, deinen Kaffee IMMER frisch zu mahlen. Und generell gilt: schütze deinen Kaffee vor Licht, Feuchtigkeit, Luft und Wärme. So genießt du stets heldenhaften Kaffeegenuss.



Bohnen hier einfallen
35 g Füllmenge



Siehe auch
Beschriftung auf der
Verstellschraube



Morgenheld

FOLLOW US ON



facebook.com/morgenheld

instagram.com/morgenheld

morgenheld.com

THANK YOU
 ...for your order! We would like to give you a few tips on how to have a heroic Morgenheld coffee experience! We love it!

RAN OUT OF BEANS?
 WOHO!!, SNOOZE!, BÄÄMM!!, CREAMY!, LOVE! and ZACK! Our Morgenheld Coffee is available in six heroically hot flavours, from relaxed and mild to powerful and and fiery. Just try them out and enjoy! Supplies and other coffee accessories are available in our shop.









REALLY TURN IT UP:

1. PREPARATIONS
 Before the first use, we recommend that you wipe out the ground's container with a damp cloth. For the first grind, use a few coffee beans and thereby clean your favourite grinder.

OPTIMAL EXTRACTION
 Coffee offers over 1,000 flavours. As a coffee hero, it's your job to find exactly the right flavours (18 - 22 %).
 Over-extraction = you had good intentions, but too many aromas have been extracted from the coffee. Result: your coffee tastes bitter
 Under-extraction = you were too timid & did not extract enough flavours from your coffee. Result: your coffee tastes sour or watery
 It's up to you. The optimal extraction depends on the coarseness of the grind and the contact time with the water.


2. THE RIGHT COFFEE GRIND
 For your heroic coffee enjoyment, it is important to prepare the espresso beans correctly, otherwise, your coffee can quickly taste watery, sour or bitter.

We have prepared a small chart for your orientation. Here you will find for each type of preparation the right grind as well as other factors such as water temperature, brewing time and filling quantities.

|  |  |  |
|---|---|---|
| filtered by hand | coffee machine | espresso machine |
|  medium | medium | fine |
|  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 sec |

IN THE END, IT'S YOUR TASTE THAT COUNTS - EXPERIMENT!

Tip 1
 Basically, the finer the grind, the shorter the contact time with the water.

|  |
|---|
| french press |
| medium - coarse |
| 65 g |
| 1.000 ml |
| 96° C |
| 4 min |

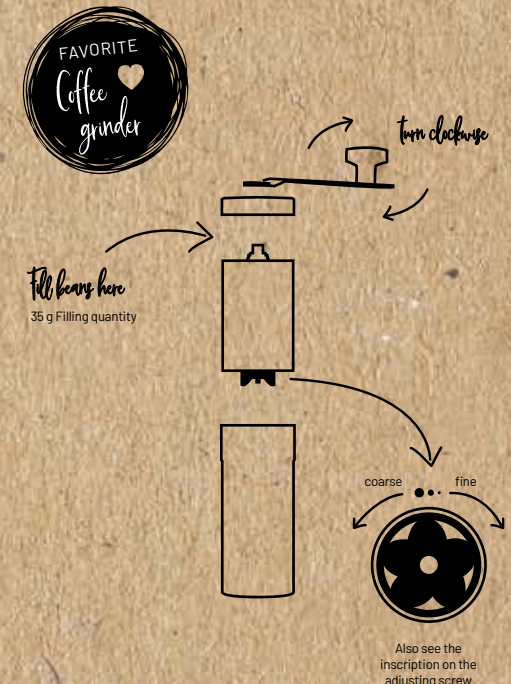
Tip 2
 suitable for espresso machines: FINE
 suitable for filter coffees: MEDIUM
 suitable for french press: COARSE

|  |  |
|---|---|
| espresso maker | cold brew |
| fine - medium | coarse |
| quantity in sieve | 100 g |
| below the valve | 1.000 ml |
| 99° C | cold |
| 1 min | at least 12h |

3. READY IN NO TIME
 Put in the coffee beans, give them a few quick spins and bang: the hero powder is ready!

4. CLEANING
 You do not need to clean the mill after each use. Clean it from time to time so that the oils in the beans are removed. The best thing to do is to use a brush for the grinder and the upper container. You can also rinse the grinder and lower container with water.

COFFEE STORAGE
 Did you know that ground coffee loses its aroma much faster than whole beans? So, we advise you to ALWAYS grind your coffee fresh. And in general: protect your coffee from light, moisture, air and heat. That way you can always enjoy a heroic coffee.



Morgenheld



KAFFEEMÜHLE
 35 g Füllmenge | Filling quantity
COFFEE GRINDER

morgenheld.com