

Mag Slow Coffee

DÉCOUVREZ NOS...

Chemex

V60

Cafetières Italiennes

French press

Moulins

ICE COFFEE p°8

L'été arrive ! Rafraîchissez votre café !

RÉCUPÉREZ VOTRE MARC DE CAFÉ

Adoptez un mode
de consommation
«ZÉRO-DÉCHETS»
en recyclant votre marc

p°11

Retrouvez dans
cette brochure
les recettes
de tous vos
slow coffee



CHEMEX®

Pure Design. Pure Flavor.™

Cafetière CHEMEX

- Mouture : épaisse
- 6 tasses
- Contenance : 0,75L

Art. 31077

43.-

HARIO® Moulin en bois

- Contenance : 40g
- Mécanisme en céramique
- Bois naturel traité

Art. 30697

45.-

Moulinex® The Original Grinder

- Contenance : 50g
- Système 1-2-3
- Lames en inox

Art. 60183

37.90

NOS ACCESSOIRES CHEMEX



Filtres Chemex

- 6-8 tasses
- Contenance : 100 pièces

Art. 60110

9.90

COMANDANTE

Moulins Nitro C40

- Broyeur en acier inox
- Contenance café moulu : 40g
- Bois véritable laminé

Coloris disponibles:  

Art. 60119 (Bambou) et 60181 (Wenge)

249.-

Pour faire un slow-coffee avec une CHEMEX, il vous faut :

- CHEMEX
- Filtres CHEMEX
- Café moulu grossièrement
- Balance à chronomètre
- Tasses
- Eau chaude



1. Placez le filtre CHEMEX sur la cafetière et rincez-le à l'eau chaude. Versez l'eau.

2. Ajoutez entre 7 et 10g de café grossièrement moulu pour 100ml d'eau. Placez le tout sur une balance à chronomètre et mettez la balance à zéro.

3. Arrosez le café à l'eau chaude et attendez 30 à 45 secondes. Répétez cette étape 3 fois au maximum pour atteindre 100ml d'eau.

4. Après 4 minutes d'infusion, retirez le filtre et servez.



Cafetière CHEMEX en verre avec poignée

- Mouture : épaisse
- 6 tasses
- Contenance : 0,75L

Art. 32256

43.-



HARIO

V60 Rouge

- Mouture : épaisse
- 1-4 tasses

Art. 31085

23.85



Disponible également en blanche

Art. 31080

17.50



V60 Verre

- Mouture : épaisse
- 1-6 tasses

Art. 31081

23.80



Carafe Verre

- 2-5 tasses
- Contenance : 0,60L

Art. 60121

22.30



Station V60

- Dimension : 18 x 13,2 cm

Art. 60112

62.35

Bouilloire

- 1-4 tasses
- Contenance : 1,20L
- Dimensions : 14,7 x 27,4 cm
- Poids : 800 gr

Art. 31084

55.30

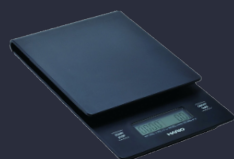


Bouilloire électrique

- 1-4 tasses
- Contenance : 0,80L
- Dimensions : 29,5 x 15,6 cm
- Puissance : 900-1000 W
- Tension : 220-240V - 50 Hz

Art. 31085

102.35



Balance chronomètre

- Dimensions : 12 x 2,9 x 19 cm
- Précision de 0,1gr

Art. 60111 (Noire), 60112 (Acier)

41.65

Filtres V60

- Plusieurs formats disponibles

Art. 60115 (100 pièces 1-4 tasses),
60115 (40 pièces 6-8 tasses), 60122
(100 pièces 1-4 tasses)

dès **3.85**



Syphon

- Mouture : légèrement fine
- 5 tasses
- Contenance : 0,60L

Art. 31078

90.-

Beam Heater (pour Syphon)

- 1 pièce

Art. 60117

629.50

SYPHON



Filtres papier Syphon

- Contenance : 100 pièces

Art. 60116

3.80





MOKA EXPRESS 6 TASSES

- Mouture : légèrement fine
- 3 tasses / 6 tasses
- Contenance : 0,15L / 0,30L

Coloris disponibles: 

Art. 30722 (0,15L Noir), 30720 (0,15L Rouge), 30714 (0,15L Inox), 30723 (0,30L Noir), 30721 (0,30L Rouge), 31079 (0,30L Inox), 32081 (0,30L Diamond)

dès **21.-**

VENUS INDUCTION

- Mouture : légèrement fine
- 4 tasses / 6 tasses / 10 tasses
- Contenance : 0,20L / 0,30L / 0,50L

Art. 30716 (0,20L), 31095 (0,30L), 30717 (0,50L)

dès **26.-**



*Grâce à votre cafetière
Bialetti partez faire le
tour de l'Afrique.*

MOKA INDUCTION

- Mouture : légèrement fine
- 3 tasses / 6 tasses
- Contenance : 0,15L / 0,30L

Art. 30718 (0,15L), 30719 (0,30L)

dès **36.-**



MUSA INDUCTION

- Mouture : légèrement fine
- 6 tasses / 10 tasses
- Contenance : 0,30L / 0,50L

Art. 32082 (0,30L), 32083 (0,50L)

dès **45.⁹⁰**



Et pour moudre votre café...

BARATZA

Encore

- Contenance : 227g
- Broyeur conique
- 40 réglages de mouture

Art. 30691

149.-





BALZANI

OFFICINE MECCANICHE E DESIGN



MOKA DAMASCO

- Mouture : légèrement fine
- 3 tasses / 6 tasses
- Contenance : 0,15L / 0,30L

Coloris disponibles: ● ● ●

Art. 30700(0,15L Noir), 30690 (0,15L Blanc), 30702 (0,15L Gris), 30719 (0,30L Noir), 30699 (0,30L Blanc), 30703 (0,30L Gris)

dès **28.⁶⁰**



MOKA

- Mouture : légèrement fine
- 3 tasses
- Contenance : 0,15L

Coloris disponibles: ● ●

Art. 31068 (Gris), 31067 (Jaune)

dès **28.⁶⁰**

Pour faire un slow-coffee avec une cafetière, il vous faut :

- Cafetière
- Café moulu
- Balance à chronomètre
- Tasses
- Eau chaude



1. Moulez 30g de café pour obtenir 5g de café/tasse.

2. Dans le récipient inférieur, versez 300ml d'eau chaude.

3. Placez le filtre de la cafetière en y ajoutant le café moulu. Refermez la cafetière et posez-la sur une plaque compatible.

4. Laissez infuser.




Le Mélange Italien révèle parfaitement tous ses arômes en cafetière.



BALZANI

bodum[®]**Chambord Inox**

- Mouture : fine
- 6 tasses
- Contenance : 1L

Coloris disponibles: 

Art. 20577 (Cuivre), 20578 (Chrome), 20579 (Doré)

dès 47.95*Café idéale
pour les cafetières à piston***BODUM Bean**

- Mouture : épaisse
- 6 tasses
- Contenance : 0,35L/ 1L

Art. 20566 (0.35L), 20567 (1L)

dès 36.90**Chambord Inox Chromé**

- Mouture : épaisse
- 6 tasses
- Contenance : 1L


Art. 20561

44.-**BIEN PRÉPARER VOTRE CAFÉ**

1. Moulez votre café grossièrement. Pesez entre 7 et 12g de café et déposez-le au fond de la cafetière.
2. Versez-y votre eau chaude entre 82° et 94°C. Mélangez le tout avec une cuillère.
3. Placez le couvercle de la BODUM et laissez infuser seul 4 minutes.
4. Une fois le temps écoulé, pressez le couvercle pour faire descendre la mouture.
5. Servez le café.

Caffettiera

- Mouture : épaisse
- 6 tasses
- Contenance : 1L

Coloris disponibles: 

Art. 20559 (Beige 0,35L), 20576 (Verte 1L)

dès 14.90

Moulin en céramique

- Contenance : 40g
- Meules coniques en céramique
- Réglage de la finesse de la mouture

Art. 60113

35.-



Dégustez El Rincon Estate avec les POUR OVER

OVER Liège

- Mouture : épaisse
- 8 tasses
- Contenance : 1L
- Filtre inoxydable

Art. 20610

38.-



POUR OVER Rouge

- Mouture : épaisse
- 12 tasses
- Contenance : 1,5L
- Filtre inoxydable

Art. 20569

51.-



POUR OVER Noir

- Mouture : épaisse
- 8 tasses
- Contenance : 1L
- Filtre inoxydable

Art. 20568

53.⁹⁰

Pour faire un slow-coffee avec une cafetière à filtres manuelles, il vous faut :

- Bodum Pour Over
- Balance à chronomètre
- Café moulu
- Eau chaude



1. Placez le filtre sur la cafetière.
2. Ajoutez entre 7 et 10g de café grossièrement moulu pour 100ml d'eau. Placez le tout sur une balance à chronomètre et mettez la balance à zéro.
3. Arrosez le café à l'eau chaude et attendez 30 à 45 secondes. Répétez cette étape 3 fois au maximum pour atteindre 100ml d'eau.
4. 4 minutes d'infusion, retirez le filtre et servez.

Grâce à son filtre inoxydable, la cafetière à filtre manuel BODUM produit **zéro déchet.**

0 déchet

ICE COFFEE



bodum®

BODUM Bean

- Mouture : épaisse
- 12 tasses
- Contenance : 1,5L

Coloris disponibles:  

Art. 31104 (Beige), 31103 (Verte olive)



dès **28.50**



Cafetière BRUER

- Mouture : épaisse
- 5 tasses
- Contenance : 0,60L

Art. 30704

89.-

Et pour moudre votre café...

BARATZA

Sette 30

- Contenance : 300g grains / 1kg moulu
- Broyeur conique
- 31 réglages de mouture

Art. 60197

256.-



HARIO®

Bouteille café glacé

- Mouture : épaisse
- Contenance : 0,70L

Art. 30696

28.-



Carafe café glacé

- Mouture : épaisse
- Contenance : 0,70L

Art. 30695

25.-



Pour faire un ice coffee avec une cafetière BODUM, il vous faut :

- Bodum Bean Set
- Café moulu
- Glaçons
- Eau
- Tasses

1. Moulez votre café grossièrement.
2. Pesez entre 7 et 12g de café et plongez le dans le fond de la cafetière.
3. Ajoutez de l'eau froide jusqu'à la hauteur maximale conseillée et refermez votre BODUM.
4. Laissez reposer dans votre frigo entre 12 et 14 heures.
5. Après infusion, pressez votre pisto pour faire descendre le marc à café.
6. Ajoutez vos glaçons et versez.

D'autres modes d'emploi disponibles sur notre site internet.



asobu®

Asobu ? C'est une infusion, appelée Cold Brew, à froid (ou à chaud) à emporter avec vous, partout.

Le Cold Brew est la prochaine vague de café glacé dans les futures générations.

Choisissez : café chaud ou Cold Brew ? Le café chaud aura tendance à vous apporter toute l'acidité que votre mouture propose. Le Cold Brew permet d'infuser son café à l'eau froide durant plusieurs heures, sans mettre en valeur l'acidité, mais les saveurs sucrées de votre café. Le goût de votre café sera extrêmement profond, doux, et celui-ci aura le VRAI goût naturel du café.

Il s'agit de l'unique « brasseur » qui n'a pas besoin de réfrigérateur, donc c'est la cafetière la plus pratique du marché. Fabriquée à partir de tritan solide, le café est parfaitement conservé pour une excellente dégustation.



Asobu Cold Brew Coffee Black

- Mouture : moyenne
- 5 tasses
- Contenance : 1L

Art. 60192

64.90

Froid ou chaud?



Et pour moudre votre café...

HARIO®

Moulin Mini Slim

- Contenance : 24g pour 2 tasses
- Meules coniques en céramique
- Réglage de la finesse de la mouture

Art. 60195

39.-



KRUPS

Santa Fe GVX2

- Contenance : 200g
- Meules en céramique
- 17 réglages de mouture

Art. 60184

68.-



AEROPRESS

- Mouture : fine
- 4 tasses
- Contenance : 0,50L

Art. 31086

41.³⁰



Filtres AeroPress

- Contenance : 350 pièces

Art. 60118

6.⁹⁰

AEROPRESS®

Cafflano

l'indispensable des voyageurs amoureux du café



Ce concept tout-en-un inclut un moulin, un verseur, un thermos ainsi qu'un filtre permanent.

Cafflano Rouge

- Mouture : fine
- 4 tasses
- Contenance : 0,45L

Coloris disponibles: ● ●

Art. 31088 (Rouge), 31087 (Noire)

106.³⁵

BIEN PRÉPARER VOTRE CAFÉ

Dans le moulin, ajoutez 15-20gr de café en grains et moulez-le. Retirez le moulin et versez l'eau chaude sur le moulin. Après un temps de préinfusion, ré-humidifiez le café plusieurs fois puis mélangez le tout. Apès 3-4 minutes d'infusion, stoppez-la, fermez le bouchon et dégustez.

RECUPÉREZ VOTRE MARC DE CAFÉ

De nos jours, les consommateurs sont de plus en plus paramétrés dans un mode de «non-déchets», «écologie», «social». Que ce soit pour la nourriture, les boissons, le recyclage et même le café (grains, moulus ou capsules), le client souhaite trouver une façon de pouvoir réutiliser les produits avant de les jeter aux ordures. Aujourd'hui, nous abordons le thème de la réutilisation du marc à café. Que faire de son marc à café une fois notre café extrait ?



EXFOLIANT

Le marc à café est utilisé depuis plusieurs centaines d'années pour l'exfoliation de la peau. En effet, toute femme ou homme cherchant à réaliser un gommage sur la peau commencera par essayer le marc à café : le marc à café est un exfoliant entièrement naturel utilisés pour son aspect « consommable, bon, et 100 % recyclable ». Les cellules mortes du visage, par exemple, sont retirées grâce au café. Le massage du visage doit être doux, agréable, sans douleur. Veillez à ajouter d'autres produits tels que le miel afin d'adoucir le masque qui vous donne ainsi une peau de bébé.



VOS CANALISATIONS DE CUISINE NE SENTENT PAS BON... QUE FAIRE ?

Vous vous réveillez un matin : Vous sentez de fortes odeurs dans votre cuisine. Malgré la Javel, les produits liquides à vaisselle, et bien d'autres produits essayés, l'odeur ne parvient pas disparaître. Le problème principal sera donc un encrassement de vos canaux ! Il faudra donc envisager un dégrassage. Comment faire ? Et bien avec du marc à café. Nous estimons une consommation journalière, par ménage, de 3-4 cafés. Ainsi, en fin de journée, avec 3-4 rondelles de marcs à café, vous pouvez réaliser votre anti-crassage fait maison ! Prenez votre marc, de l'eau bouillante : le marc devra forcer une infusion toute la nuit donc il va falloir laisser reposer. Le lendemain, séparez le marc infusé et l'eau bouillante, que vous verserez dans vos canaux pour les déboucher. En quelques heures, plus d'odeurs !



REMETTEZ VOS MEUBLES À NEUF !

Vous avez un beau parquet brun, une belle table de salon, ou un magnifique meuble de cuisine ? Vous l'avez éraflé ? Pas de panique. Reprenez le marc à café de votre café du matin et c'est parti pour la réparation faite maison. Pour la réalisation, très simple : du marc à café, de l'eau (cette fois-ci, très peu de liquide). Votre consistance pâteuse réalisée à l'eau et au marc doit être déposée sur l'objet abîmé. On laisse reposer quelques heures puis nous nettoions en mouvements circulaires, c'est-à-dire dans le même sens que la rayure à l'aide d'un outil de cuisine doux et anti-rayure. Votre meuble est quasi neuf !



UN GROS COUP DE POUCE POUR LES ÉTAPES DU COMPOST !

Bien que le marc à café puisse sembler inutile, sans goût, pâteux et pas beau à regarder, il ne faut pas négliger ses vertus. En réalité, tout ce qui nous semble légèrement amer est plutôt positif pour le compost. Le marc à café sera considéré comme un « actif de la digestion » pour les matières organiques. Ainsi, les vers sont heureux ! Non seulement vous recyclez, mais en plus, vous avez de beaux engrais dans votre jardin.





DÉCOUVREZ NOS

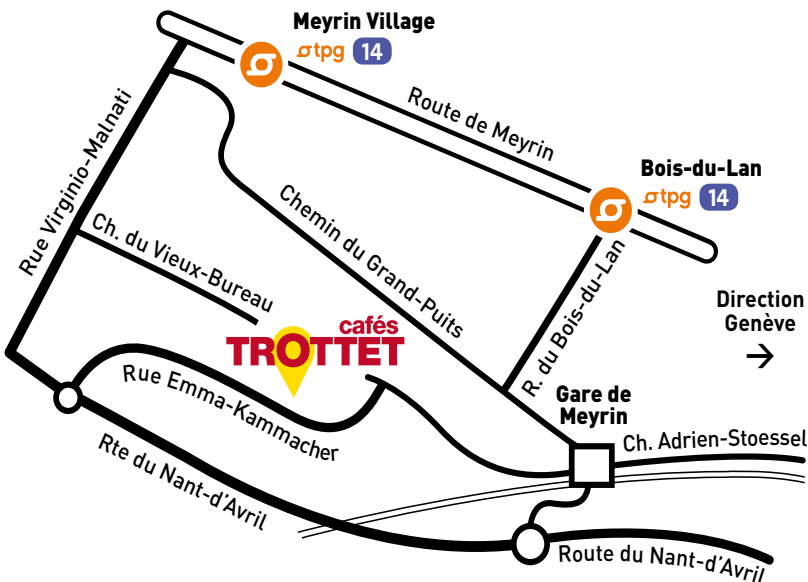
**RECETTES SLOW COFFEE,
HISTOIRES DES CAFETIÈRES ET
TUTORIELS**

**SUR NOTRE PAGE BLOG
CAFES.TROTTET.CH!**

Boutique

Rue Emma-Kammacher 4
1217 Meyrin

P Parking gratuit



Découvrez tous nos produits Slow Coffee

Venez retrouver tous les produits Slow Coffee de notre site internet dans notre boutique à Meyrin.

Lu-Ve 9h - 12h00 / 13h30 - 16h
Rue Emma-Kammacher 4
1217 Meyrin



info@trottet.ch

#cafestrottet



facebook.com/cafestrottet



instagram.com/cafestrottet

SERVICE CLIENT

0800 800 477

DEPUIS L'ÉTRANGER

+ 41 22 719 00 00