

cafés
TROTTET
Depuis 1947



trottet.ch
votre café en un clic



La Maison du Café, Trottet SA - Rue Emma-Kammacher 4, CH-1217 Genève, + 41 22 719 00 00



Utilisation de la cafetière
c a f f l a n o

cafflano

Méthode d'extraction **EXPRESSO**
Nombre de personnes **1**
Temps d'infusion **2 MIN**

INGRÉDIENTS


① 15-20 g de café en grains

💧 Eau à 94°C maximum

MATÉRIEL

 Cafetière cafflano

 Balance

 Bouilloire

ÉTAPE 1

PRÉPARATION DE LA CAFETIÈRE
Montez la cafetière.



ÉTAPE 2

LA MOUTURE

Versez entre 15 et 20 g de café en grains en pesant à la balance. Moulez le café avec le moulin intégré, puis retirez le moulin du haut de la cafetière.



ÉTAPE 3

INSERTION DE L'EAU

Dans le Tumbler, versez de l'eau chaude, puis versez l'eau du Tumbler sur le café moulu.



ÉTAPE 4

L'INFUSION

Laissez un temps de préinfusion avec un dégazage suivi de 20 sec, puis ré-humidifiez le café plusieurs fois jusqu'à la limite autorisée sur la cafetière.



ÉTAPE 5

ASSEMBLAGE DE LA CAFETIÈRE

A l'aide d'une touillette/cuillère, mélangez l'infusion. Une fois infusé, retirez le filtre avec le café moulu dessus.



ÉTAPE 6

DÉGUSTATION

Fermez avec le bouchon du couvercle retiré en premier lieu ou dégustez !

