

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
m o c c a m a s t e r






m o c c a m a s t e r

Méthode d'extraction **SLOW COFFEE**
 Nombre de personnes **6**
 Temps d'infusion **3 MIN**

INGRÉDIENTS

- ① 63 g de café en grains ou moulu (soit 7 g/100 ml)
- 💧 900 g (=900 ml) d'eau

MATÉRIEL

-  Cafetière moccamaster
-  Filtre Moccamaster
-  Balance
-  Bouilloire
-  Moulin à café (si vous utilisez du café en grains)

ÉTAPE 3

INSERTION DE LA MOUTURE

Mettez les 63 g de café dans le filtre.



ÉTAPE 1

INSERTION DE L'EAU

Remplissez le réservoir d'eau avec la quantité d'eau recommandée (voir les marquages de quantités sur la cafetière). Ou bien, nous vous recommandons 10 à 30 cl par personne.



ÉTAPE 4

L'INFUSION

À l'avant de la cafetière, positionnez le « bouton de chauffe » de la carafe sur le moins chaud. Pressez le bouton en appuyant sur ON. Laissez votre café s'infuser.



ÉTAPE 2

LE PLACEMENT DU FILTRE

Installez le filtre en papier dans le support, puis rincez-le avec de l'eau chaude pour y retirer tous les résidus éventuels et l'odeur de carton. Jetez l'eau avec laquelle vous avez procédé au rinçage.



DÉGUSTATION

Quand la machine s'éteint, dégustez !

ÉTAPE 5

