



L'Arbre à Café

Moulin à café

Coffee mill

Kaffeemühle

Koffiemolen

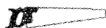


FR Peugeot a obtenu le prestigieux label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV). Une marque de reconnaissance de l'Etat, mise en place pour distinguer les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

EN Peugeot has officially been awarded the prestigious EPV label. This state-issued accolade pays tribute to French companies that have achieved the highest levels of traditional and industrial expertise.

D Das Know-how von Peugeot wurde durch Vergabe des namhaften Labels "Entreprise du Patrimoine Vivant" (EPV, Unternehmen des lebendigen Kulturerbes) anerkannt. Dabei handelt es sich um eine staatliche Auszeichnung für französische Unternehmen mit einem herausragenden handwerklichen und gewerblichen Know-how.

NL De vakkennis van Peugeot is beloond geworden door de toekenning van het prestigieuze keurmerk Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV). Een blijk van erkenning door de overheid dat is ingesteld om Franse bedrijven met uitmuntende ambachtelijke en industriële vakkennis te onderscheiden.



1812 Scies - Saws - Sägen



1840 1^{er} moulin à café
First coffee mill
Erste Kaffeemühle



1874 1^{er} moulin à poivre de table
First pepper mill for the table
Erste Tisch-Pfeffermühle



1882 Grand bi



1890 Type 3



1960 Peugimix



1982 205 un sacré numéro



1997 1^{er} moulin à poivre électrique
First electric pepper mill
Erste elektrische Pfeffermühle



2018 Paris Icône

FR LES COLLECTIONS PEUGEOT

Saveurs d'épices

Moulins à poivre
Moulins à sel sec et sel humide
Moulins à muscade
Moulins à piment
Moulins à graines de lin
Set d'assaisonnement

Saveurs de café

Moulins à café
Cafetières à piston

Couteaux

Couteaux de cuisine
Couteaux à steak
Planches à découper

Saveurs de vin

Tire-bouchons
Verres de dégustation
Carafes
Rafraîchisseurs
Set de dégustation whisky
Accessoires du vin

Cuisson

Plats céramique four
Mijoteuses céramique feu

Depuis plus de 200 ans, Peugeot imagine, dessine, conçoit et fabrique les objets de votre quotidien, avec comme seule ambition de faciliter l'usage et d'offrir le meilleur de l'expression du goût.

Cette ingéniosité sans cesse renouvelée a fait de la marque Peugeot la référence incontestable du moulin à poivre, à sel ou à café.

Cet engagement au service de la saveur se double d'une exigence exemplaire sur la qualité des produits et la performance des mécanismes.

À chaque épice un mécanisme spécifique conçu pour exprimer au mieux sa richesse organoleptique, sa singularité, son imaginaire.

Fort de cette expérience des saveurs, Peugeot a étendu son expertise à l'univers du vin. Entre arômes qui se révèlent au nez et plaisir ressenti au palais, c'est tout un monde de passionnés qui redécouvre l'art de servir, déboucher, décanter et déguster les merveilles qu'offre la vigne.

Porté par son héritage, Peugeot explore d'autres univers de la sublimation de la saveur et crée de nouveaux instruments du goût pour accompagner votre manière de découper, émincer, râper, cuire...

L'occasion de redécouvrir l'immense richesse que nous offrent de fabuleux terroirs si

proches, si familiers et dont nous faisons les terrains de plaisir et d'expérience de votre palais. À votre goût.

Sous vos yeux, une forme familière ou surprenante, imaginée pour correspondre à toutes les inspirations d'aujourd'hui et de demain, qui incarne l'art de vivre à la française.

À votre oreille, un bruit unique, celui du poivre qui sous les dents d'un mécanisme à la précision ciselée, se transforme en saveurs et annonce une expérience du goût.

Sous la main le toucher d'une matière de bois, de métal ou de verre, qui évoque le savoir-faire de l'homme, l'ergonomie parfaite et qui éveille les sens.

Au nez, les notes d'un nectar inconnu qui sublimeront le plat issu de votre tour de main.

Dans votre palais, l'émotion d'une épice fraîchement moulue comme une invitation à s'aventurer toujours plus loin dans l'art culinaire.

Avec comme signature unique depuis plus de 200 ans, celle d'une manufacture française et familiale et la volonté d'excellence au service de tous les instruments du goût.

Un savoir-faire historique



Les moulins à café, solidement ancrés dans l'imaginaire collectif, sont au cœur du savoir-faire historique de Peugeot.

Les premiers moulins à café Peugeot datent de 1840, ils étaient alors réalisés en bois, de forme carrée, équipés d'un mécanisme en acier et d'un tiroir pour récupérer la mouture.

En 1889, alors que Paris accueille l'exposition Universelle et inaugure la Tour Eiffel, Peugeot fabriquait déjà 350 000 moulins à café dans ses ateliers de Valentigney dans le Doubs.

Référence incontestée du moulin

Près de deux siècles d'histoire et une présence sur les plus belles tables du monde portent la marque Peugeot à son statut de leader mondial.

Depuis son origine, l'acier est le fil conducteur de ses activités. Au cœur des moulins à café tourne un mécanisme en acier, garanti sans limitation de durée, aux dents ciselées et puissantes. De forme conique, ce mécanisme se distingue par un angle qui permet une coupe nette des grains de café sur toute leur longueur libérant ainsi parfaitement leur arôme et garantissant une très grande homogénéité de la mouture.

L'engagement pour le goût

La quête de qualité et d'innovation qui anime l'aventure industrielle de Peugeot se double d'un engagement sans faille pour le goût. L'univers du café n'échappe pas à l'ardeur du lion.

La formidable évolution que connaît aujourd'hui cet univers, initiée par le travail de producteurs et de torréfacteurs passionnés, a tout naturellement créé un nouveau territoire de saveurs et l'occasion de nouvelles rencontres.

La rencontre de passionnés

Passion, conviction, richesse et diversité des mondes du café, ont été le point de départ de la rencontre entre Peugeot et Hippolyte Courty, créateur de L'Arbre à Café. Expert reconnu de la filière café, de la plantation à la dégustation, il travaille en étroite collaboration avec les producteurs et sélectionne des cafés d'exception, qu'il se passionne à faire découvrir aux amateurs et aux grands noms de la gastronomie.

Sylvie Amar, designer spécialiste de l'univers de la gastronomie, qui avait déjà collaboré avec succès avec Peugeot et Hippolyte Courty, signe cette rencontre d'un design juste et essentiel.

Les secrets du bon café

Nombreux sont les ingrédients indispensables à la préparation du bon café :

- Le choix d'un café de Spécialité, en grains, que l'on aura pris soin d'acheter chez un torréfacteur et de conserver à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité.
- Une eau moyennement minéralisée (de 80 à 140mg./L, portée à 92°C).
- Une mouture réalisée au dernier moment, juste avant la préparation, afin d'éviter l'oxydation du café et donc la perte d'arômes et de crema.
- Le choix, enfin, de la mouture, dictée par le temps d'infusion et donc par le mode de préparation choisi.

De l'importance de la mouture

Filtration, pression, percolation ou infusion, à chaque type de préparation sa mouture. De celle-ci dépend la qualité de l'extraction du café et la qualité de son expression en tasse. Pour sublimer un café, l'homogénéité de la mouture est elle-aussi cruciale. Une mouture hétérogène rendra le café insipide et trouble alors qu'une mouture homogène le rendra aromatique, gourmand et net.

Ce sont ces exigences de précision, d'homogénéité et d'ergonomie qui ont guidé le développement et le travail des équipes de conception du moulin L'Arbre à Café, centrés sur les critères suivants :

- Par la dureté de son mécanisme en acier et le guidage parfaitement maîtrisé de son axe, la mouture est **homogène et précise**.
- La bague de réglage, directement accessible sur le moulin, ainsi que les crans assurant le verrouillage de la mouture sélectionnée, **garantissent un réglage précis, répétable et facile de la taille de la mouture**.
- Enfin ses **11 positions de réglage offrent la mouture adaptée à chaque type de préparation, de l'ibrik jusqu'à l'infusion à froid**.

CONSEILS

Le mécanisme de votre moulin a été spécialement conçu pour sublimer les saveurs du café. Réservez exclusivement votre moulin au café torréfié, ne convient pas pour du café vert.

La mouture peut être statique et adhérer aux parois du réservoir ou au mécanisme du moulin. Pour faire tomber ces résidus, il suffit d'attendre quelques instants ou de taper légèrement le moulin dans votre paume.

NETTOYAGE

Le pinceau permet de nettoyer le mécanisme. Le réservoir en verre peut être nettoyé sous l'eau.

Attention : le moulin ne doit pas être nettoyé au lave-vaisselle, le nettoyer régulièrement avec un chiffon doux.

GARANTIE

Votre moulin est garanti 5 ans à partir de la date d'achat. Son mécanisme Peugeot est garanti sans limitation de durée.

Ces garanties s'entendent hors usure normale, hors choc et pour une utilisation du moulin conforme à cette notice.

La garantie n'est accordée que si elle est accompagnée d'une preuve d'achat (carte de garantie dûment remplie, ticket de caisse ou enregistrement sur notre site peugeot-saveurs.com).



Hippolyte Courty

Il est le fondateur de L'Arbre à Café, torréfacteur parisien de cafés de haute qualité,

oeuvrant à un Nouvel Art Français du Café.

L'Arbre à Café maîtrise toute la chaîne de valeur du café, depuis la plantation jusqu'à la dégustation et la formation.

L'Arbre à Café est particulièrement impliqué dans les agricultures durables, le Direct producteur et le circuit court, gages indispensables de haute qualité.

Hippolyte Courty est l'auteur de Café, aux Editions du Chêne et des 101 mots du Café à l'usage de tous. Au sein

de L'Arbre à Café, il se concentre particulièrement sur le conseil en qualité et en agriculture, et sur l'accompagnement des chefs et des artisans de bouche.

Il développe enfin de nombreux accessoires pour transmettre et faciliter le bonheur de bien faire et de mieux boire le café.



Sylvie Amar

Fondé en 1997 à Paris, Sylvie Amar Studio est une agence de stratégie de marque spécialisée

en gastronomie. Avec une vision de design global, l'agence conçoit des marques, leur stratégie, leurs produits et identité jusqu'à leur architecture commerciale. Forte d'une longue expérience collaborative avec Peugeot depuis le design de l'iconique moulin à poivres d'Olivier Røellinger et autres projets pour la marque, Sylvie Amar Studio signe en 2019 le design du nouveau moulin à café Peugeot avec L'Arbre à Café.





Réunis par la même passion de la gastronomie et férus d'innovation, Sylvie Amar et Hippolyte Courty aiment avant tout apporter le sens de l'ergonomie, de la beauté et de la qualité à des objets et à des instruments essentiels au monde du café. Ils ont ainsi déjà signé ensemble la tasse Révélation, la première tasse à déguster l'espresso, qui sublime le goût du café et change l'esprit de la dégustation du nectar. Créer le moulin L'Arbre à Café avec Peugeot était pour eux une évidence, tant leur quête de la qualité et leur exigence sont partagées. Le moulin L'Arbre à Café incarne bien cette démarche de faire du beau, du bon, du bien et du simple d'usage pour le plaisir de tous les amateurs du café.



EN PEUGEOT COLLECTIONS

Saveurs d'Épices

- Pepper Mills
- Salt and Wet Sea Salt Mills
- Nutmeg Mills
- Whole Chili Pepper Mills
- Flaxseed Mills
- Seasoning Sets

Saveurs de Café

- Coffee Mills
- French Coffee Press

Knives

- Kitchen Knives
- Steak Knives
- Cutting Boards

Saveurs de Vin

- Corkscrews
- Tasting Glasses
- Decanters
- Cooling Bags
- Buckets
- Whisky Taster

Cooking

- Ceramic Ovenware
- Ceramic Stovetop Cookware

For more than 200 years, Peugeot has been imagining, designing and manufacturing objects for your daily life, aiming for ease of use and the truest expression of flavors. This constantly renewed engineering prowess has made the Peugeot brand the undisputed benchmark for mills.

Our commitment to flavor is backed up by attention to the quality of products and performance of the mechanisms.

For each spice, a specific mechanism has been designed to best express its organoleptic splendor, its singularity, its imagination.

Building on this experience with flavors, Peugeot has extended its expertise to the world of wine. Between aromas experienced by the nose and the pleasure felt around the palate, passionate people are rediscovering the art of serving, uncorking, decanting and tasting the wonders proffered by the vine.

Driven by our heritage, Peugeot explores the many worlds of flavor and creates new instruments of taste to enhance your way of cutting, slicing, grating, cooking.

The opportunity to rediscover the immense wealth offered to us by fabulous terroir so close, so familiar, and to turn them into playgrounds for your palate's pleasure and experience. As you like it.

In front of your eyes, a form, familiar or surprising, designed to evoke all the inspirations of today and tomorrow, and embodying the French art of living.

In your ear, a unique sound, that of pepper under the teeth of a chiseled precision mechanism, that releases flavors and announces an experience of taste.

In your hand, the tactile materiality of wood, metal or glass, which attests to expert craftsmanship and ergonomics, while awakening the senses.

On the nose, the notes of an unknown nectar that will permeate the dishes prepared in your kitchen.

Around your palate, the emotion of a freshly ground spice, like an invitation to venture further into the culinary arts.

With a unique signature for more than 200 years, that of a French manufacturing family that excels in the service of all the instruments of taste.



Long-standing expertise

Coffee mills are not only inextricably woven into the collective imagination, but also form the bedrock upon which

Peugeot has built its long-standing expertise. Peugeot's first coffee mills can be traced back to 1840. These square-shaped models were crafted from wood and fitted with a steel mechanism and drawer to recover the grounds.

By the time the Exposition Universelle fair was held in Paris and the Eiffel Tower inaugurated in 1889, Peugeot had already manufactured 350,000 coffee mills at its workshops in Valentigney, in France's Doubs region.

The undisputed gold standard among mills

With a nearly 200-year legacy and products gracing the tables of the world's finest restaurants, Peugeot has definitely earned its world leadership status. Ever since its inception, steel has formed an integral part of the brand's design codes. The beating heart of every coffee mill is a lifetime-guaranteed steel mechanism armed with powerful, razor-sharp teeth.

The tapered mechanism features a distinctive angled design that neatly cuts every coffee bean across its entire length to release the full aroma and guarantee an extremely consistent grind.

Committed to taste

The ongoing quest for quality and innovation that drives Peugeot's manufacturing processes is combined with an unwavering commitment to taste, and the coffee sector is powerless to resist the lion's ardour. Fuelled by the dedicated work of passionate coffee producers and roasters, the tremendous changes sweeping the sector have naturally spawned a realm for exquisite flavours and new encounters.

When enthusiasts join forces

Passion, conviction, wealth and different backgrounds were the catalyst behind the encounter between Peugeot and Hippolyte Courty, founder of the L'Arbre à Café coffee shop. Hippolyte Courty, a recognised expert in the coffee industry from plantation through to tasting, works closely alongside producers and selects the most exceptional varieties, which he is only too eager to introduce and share with both coffee-lovers and the biggest names in fine dining. Sylvie Amar, a designer specialising in the gastronomy world and who had already achieved a successful track record working with Peugeot and Hippolyte Courty, has brought an essential and fitting design to this collective venture.

The secrets to a good coffee

Several ingredients are required to prepare a good coffee:

- Speciality coffee beans purchased from a coffee roaster. Beans must be stored away from heat, light and humidity.
- Water with an average mineral content (80 to 140 mg/L, heated to 92°C).
- Beans ground at the very last moment (just before preparation) to prevent the coffee from oxidising and losing its aroma and crema.
- Lastly, the grind setting, which is dictated by the infusion time and therefore the chosen preparation method.

The importance of the grind

Filtering, pressure, percolation or infusion... every type of preparation has its grind, which determines the extraction quality of the coffee and its expression in the cup. For a truly sublime coffee, a consistent grind is essential. An inconsistent grind will produce a tasteless and cloudy coffee, whereas an even grind will lead to an aromatic, clear and flavoursome coffee.

The requirement for precision, consistency and ergonomics guided the development and work of the teams responsible for designing the L'Arbre à Café mill, based on the following criteria:

- The hardness of the steel mechanism and a system that perfectly guides the beans along the axis **to ensure an even and precise grind.**
- The grind setting within easy reach on the mill and the notches locking in the chosen grind **guarantee an accurate, reproducible and easy adjustment of the grind size.**
- Finally, the **11 adjustment settings ensure that the grind can be adapted to each type of preparation, from Ibrik to cold infusion.**

TIPS & TRICKS

The mechanism of this mill has been designed especially to make the most of the flavours of the coffee. Use this mill only for roasted coffee beans. It must not be used for green coffee. The grind may be static and cling to the sides of the compartment or the mill's mechanism. To dislodge the residue, simply wait a few moments or lightly tap the mill against the palm of your hand.

CLEANING

The mechanism can be cleaned with the brush. The reservoir can be submerged in water for cleaning. **Caution:** the mill is not dishwasher safe. Clean it regularly with a soft cloth.

GUARANTEE

Your mill comes with a 5-year guarantee from the date of purchase. Its Peugeot mechanism has a lifetime guarantee. These guarantees do not cover normal wear, accidental damage or any use of the mill not in accordance with this manual. The guarantees are void without proof of purchase (a duly completed guarantee card or sales receipt or registration on our website: peugeot-saveurs.com).



Hippolyte Courty

He's the founder of L' Arbre à Café, the Parisian roaster of high-quality coffees, working on the New French Art of Coffee. L' Arbre à Café controls the whole of the coffee supply chain, from the coffee plantation to tasting and training. L' Arbre à Café has a particular commitment to sustainable agriculture, buying food direct from the grower and minimising transport miles, essential indicators of high quality. Hippolyte Courty is the author of "Café", published by Editions du Chêne and of "101 mots du Café à l'usage de tous" (101 words about coffee, for everyone). With L' Arbre à Café, he has focused especially on consultancy on quality and agriculture, and on supporting chefs and gastronomic artisans. He has also developed many accessories to enhance and facilitate the experience of correctly making coffee and fully enjoying drinking it.



Sylvie Amar

Founded in 1997 in Paris, Sylvie Amar Studio is a branding strategy agency specialising in gastronomy. With a global design vision, the agency creates brands, their strategies, their products and identity including retail design. With a long history of collaboration with Peugeot since the design of the iconic Olivier Roëlinger pepper mill and other projects for the brand, in 2019 Sylvie Amar Studio signed the design of the new Peugeot coffee mill with L' Arbre à Café.





Brought together by the same passion for gastronomy and love for innovation, Sylvie Amar and Hippolyte Courty aim first and foremost to create a sense of ergonomic design, beauty and quality in the essential tools and objects of the world of coffee. They have already together signed the Révélation cup, the premier cup for tasting espresso, designed to bring out the flavour of the coffee and to bring a whole new sensation to the flavour of this nectar. Creating the L'Arbre à Café mill with Peugeot, for them, was an obvious choice, sharing as they do the same quest for quality and discernment. The L'Arbre à Café mill is a great embodiment of this desire to create the beautiful, the good and the exquisitely functional object that will bring pleasure to all coffee lovers.



D PEUGEOT KOLLEKTION

Gewürzmühlen

- Pfeffermühlen
- Mühlen für trockenes Salz und Meersalz
- Muskatmühlen
- Chilimühlen
- Leinsamenmühle
- Gewürzset

Kaffeemühlen

- Kaffeemühlen

Messer

- Kochmesser
- Steakmesser
- Schneidbretter

Weinaccessoires

- Korkenzieher
- Weingläser
- Karaffen
- Whisky-Verkostungsset

Kochen

- Keramik-Geschirr
- Kochgeschirr aus Keramik

Seit über 200 Jahren kreiert, konzipiert, entwickelt und fertigt Peugeot für Sie Produkte des täglichen Lebens. Höchstes Ziel ist dabei die Benutzerfreundlichkeit, um zu einer harmonischen Geschmacksentfaltung beizutragen.

Durch ihren konstanten Erfindungsreichtum konnte sich die Marke Peugeot als unumstrittene Referenz bei Pfeffer-, Salz- und Kaffeemühlen etablieren.

Dieses Engagement im Dienste des Geschmacks ist mit höchsten Ansprüchen hinsichtlich der Produktqualität und Leistung der Mechanismen verknüpft.

Für jedes Gewürz wurde ein spezieller Mechanismus entwickelt, der seine sensorischen Qualitäten, seine Charakteristik und Symbolkraft optimal zum Ausdruck bringt.

Seine Erfahrungen mit kulinarischen Genüssen nutzte Peugeot, um sein Know-how auf die Welt der Weine auszuweiten. Ob Duftaromen oder Gaumenfreuden, die Marke genießt bei passionierten Weinkennern einen Ruf, wenn es darum geht, Perlen des Weinbaues fachgerecht zu servieren, zu entkorken, zu dekantieren und zu verkosten.

Sein reiches Erbe führt Peugeot heute in andere Geschmackswelten. Die Marke entwickelt neue Küchenutensilien, um Sie beim Schneiden, Raspeln, Reiben und Garen zu begleiten.

Dabei gilt es auch den großen Reichtum regionaler Kochkünste wiederzuentdecken, die uns wohlvertraut sind und dem Gaumen unvergessliche Sinneserfahrungen verheißen. Ganz nach Ihrem Geschmack.

Eine Augenweide in wohlbekannter oder innovativer Form, um der Inspiration von heute und morgen Rechnung zu tragen und französische Lebenskunst perfekt zu verkörpern.

Unter dem hochpräzisen Mahlwerk, mit unverwechselbarem Klang, verwandelt sich Pfeffer in ein Aroma, das neue Geschmackserlebnisse verspricht.

Die Haptik von Holz, Metall oder Glas verkörpert perfekte Ergonomie und weckt die Sinne.

Das Bouquet unbekannter Duftstoffe rundet das von geübter Hand zubereitete Gericht ab.

Der Gaumen erkennt die Empfindung eines frisch gemahlene Gewürzes als Einladung, sich in der Kochkunst immer weiter vorzuwagen.

Seit über 200 Jahren sind unsere Produkte geprägt von der einzigartigen Signatur einer französischen Manufaktur in Familienhand und deren Exzellenz im Dienste aller Küchenutensilien.

Ein historisches Know-how



Die im kollektiven Bewusstsein solide verankerten Kaffeemühlen stehen im Mittelpunkt des historischen Know-hows von

Peugeot. Die ersten Peugeot-Kaffeemühlen stammen aus dem Jahr 1840. Die quadratischen Mühlen waren aus Holz gefertigt und besaßen ein Mahlwerk aus Stahl und ein Schubfach zum Auffangen des gemahlene Kaffees.

1889, im Jahr der Pariser Weltausstellung und der Eröffnung des Eiffelturms, stellte Peugeot bereits 350 000 Kaffeemühlen in seinem Werk Valentigney im französischen Departement Doubs her.

Unumstrittene Referenz für Mühlen

Eine fast 200-jährige Geschichte und eine Präsenz auf den schönsten Tafeln der Welt sichern der Marke Peugeot ihren Status als Weltmarktführer. Seit den Anfängen ist Stahl der Leitfaden des Unternehmens. Im Inneren der Mühlen dreht sich ein Mahlwerk aus Stahl mit kräftigen Zähnen, auf das in Deutschland eine 25-jährige Garantie gewährt wird. Das konische Mahlwerk zeichnet sich durch eine Kante aus, die für einen glatten Schnitt der Kaffeebohnen auf

der ganzen Länge sorgt, wodurch das Aroma optimal freigesetzt und eine sehr große Homogenität des Mahlguts erzielt wird.

Einsatz für guten Geschmack

Das für den industriellen Werdegang von Peugeot so prägende Streben nach Qualität und Innovation wird durch einen bedingungslosen Einsatz für guten Geschmack ergänzt. Diese goldene Regel der Marke mit dem Löwen gilt auch für die Welt des Kaffees. Diese befindet sich in einem großen, von passionierten Produzenten und Röstern eingeleiteten Wandel, der ein neues Reich der Geschmäcker schafft und Gelegenheit zu neuen Entdeckungen bietet.

Wenn Leidenschaften aufeinandertreffen...

Leidenschaft, Überzeugung, Reichhaltigkeit und Vielfalt in der Welt des Kaffees waren der Ausgangspunkt der Begegnung zwischen Peugeot und Hippolyte Courty, dem Gründer von L'Arbre à Café. Der anerkannte Kaffeeexperte arbeitet von der Kaffeeplantage bis zum Cupping eng mit den Produzenten zusammen und wählt außergewöhnliche Kaffees aus, die er Liebhabern und großen Namen aus der Gastronomie mit Leidenschaft nahebringt. Sylvie Amar, eine auf den Bereich der

Gastronomie spezialisierte Designerin, die bereits mehrfach mit Peugeot und Hippolyte Courty zusammenarbeitete, hat dieses schlichte, einfache Design entworfen.

Das Geheimnis eines guten Kaffees

Zahlreiche Faktoren sind für die Zubereitung eines guten Kaffees wichtig:

- Die Wahl eines Spezialitätenkaffees in Bohnen, gekauft beim Kaffeeröster und vor Hitze, Licht und Feuchtigkeit geschützt lagert.
- Ein mittelhartes Wasser (80 bis 140 mg/L, erhitzt auf 92 °C).
- Das Mahlen im letzten Moment, kurz vor dem Kochen, um eine Oxidation des Kaffees und somit einen Verlust an Aroma und Crema zu vermeiden.
- Und natürlich die Wahl des Mahlgrads in Abhängigkeit von der Kochdauer und damit einhergehend der Zubereitungsart.

Die Bedeutung des Mahlgrads

Filtern, Pressen, Perkolieren oder Brühen, jede Zubereitungsart verlangt ihren eigenen Mahlgrad. Dieser entscheidet über die Qualität des Kaffeeextrakts und seinen Ausdruck in der Tasse. Um das Beste aus einem Kaffee zu holen, ist auch die Homogenität des Mahlgrads von entscheidender Bedeutung.

Ein heterogener Mahlgrad lässt Kaffee fad und trüb schmecken, ein homogener Mahlgrad hingegen aromatisch und köstlich.

Diese Anforderungen an Präzision, Homogenität und Ergonomie standen im Mittelpunkt der Arbeiten des Entwicklungsteam der Kaffeemühle L'Arbe à Café. Leitende Kriterien waren dabei:

- Die Härte des Mahlwerks aus Stahl und die perfekte Führung der Welle, die für **einen homogenen, präzisen Mahlgrad sorgen**.
- Der direkt an der Mühle einstellbare Ring, der mit den Raststellungen ein Blockieren des gewählten Mahlgrads und **eine präzise, wiederholbare und einfache Einstellung der Feinheit beim Mahlen gestattet**.
- **Elf Einstellpositionen, die den passenden Mahlgrad für jede Zubereitungsart ermöglichen, vom Ibrik bis zum Cold Brew**.

EMPFEHLUNGEN

Der Mechanismus Ihrer Kaffeemühle ist speziell darauf ausgelegt, die Geschmacksaromen des Kaffees zu verfeinern. Die Mühle ist ausschließlich für gerösteten Kaffee gedacht und eignet sich nicht für grünen Kaffee.

Das Mahlgut kann statisch sein und an den Seiten des Auffangbehälters oder des Mühlenmechanismus haften.

Um den Rückstand zu entfernen, klopfen Sie leicht mit der Handfläche gegen die Mühle.

REINIGUNG

Der Mechanismus kann mit dem Pinsel gereinigt werden. Die Basis kann zur Reinigung in Wasser eingetaucht werden. **Vorsicht:** Die Mühle nicht im Geschirrspüler, sondern regelmäßig mit einem weichen Tuch reinigen.

GARANTIE

Auf Ihre Mühle besteht eine fünfjährige Garantie ab Kaufdatum. Auf den Peugeot-Mechanismus wird in Deutschland eine Garantie von 25 Jahren gewährt. Diese Garantien gelten nicht für Schäden, die auf normalen Verschleiß, Stöße oder eine unsachgemäße Verwendung zurückzuführen sind. Die Garantie wird nur in Verbindung mit einem Kaufbeleg gewährleistet (ausgefüllte Garantiekarte, Kassenbeleg oder Anmeldung auf unserer Website peugeot-saveurs.com).



Hippolyte Courty

Der Gründer von L'Arbre à Café ist ein in Paris ansässiger Röster von hochwertigem Kaffee, der sich einer neuen französischen Kaffeekunst verschrieben hat. L'Arbre à Café beherrscht die gesamte Wertschöpfungskette des Kaffees, von der Anpflanzung bis hin zur Verkostung und Schulung. L'Arbre à Café ist besonders dem nachhaltigen Anbau, dem Direktproduzenten und dem kurzen Lieferweg verpflichtet, den unverzichtbaren Voraussetzungen für eine hohe Qualität. Hippolyte Courty ist Autor des im Chêne-Verlag erschienenen Werks «Café» und des Buchs «101 mots du Café à l'usage de tous». Innerhalb von L'Arbre à Café konzentriert er sich auf die Qualitäts- und Anbauberatung und auf die Betreuung der Küchenchefs und Kunden im Nahrungsmittelhandwerk. Nicht zuletzt entwickelt er zahlreiches Zubehör, um die Freude an einem gut gemachten und besser getrunkenen Kaffee weiterzugeben und leichter erlebbar zu machen.



Sylvie Amar

Das 1997 in Paris gegründete Sylvie Amar-Studio ist eine auf die Gastronomie spezialisierte Agentur für Markenstrategie. Mit einem umfassenden Designkonzept konzipiert die Agentur Marken und entwickelt deren Strategie, Produkte und Identität bis hin zur Geschäftsarchitektur. Ausgehend von der Erfahrung einer langen Zusammenarbeit mit Peugeot seit dem Design der legendären Pfeffermühle von Olivier Roëllinger und anderen Projekten für die Marke gestaltet Sylvie Amar 2019 das Design der neuen Peugeot-Kaffeemühle mit L'Arbre à Café.





Sylvie Amar und Hippolyte Courty eint die gleiche Passion für die Gastronomie und das Streben nach Innovation. Vor allem geht es ihnen um Ergonomie, Formschönheit und Qualität von wesentlichen Objekten und Werkzeugen in der Welt des Kaffees. Gemeinsam haben sie bereits die Révélation-Tasse entworfen, die erste Espresso-Probiertasse, die den Geschmack des Kaffees voll zur Geltung bringt und für die Verkostung des "Göttertranks" neue Maßstäbe setzt. Die Kreation der L'Arbre à Café-Mühle zusammen mit Peugeot lag für sie auf der Hand, da alle Partner in Sachen Qualität und Anspruch die gleichen Werte teilen. Die L'Arbre à Café-Mühle verkörpert sehr gut diese Absicht, zur Freude aller Kaffeeliebhaber schöne, werthaltige und benutzerfreundliche Objekte zu kreieren.



NL DE COLLECTIES PEUGEOT

Saveurs d'épices

Pepermolen
Zoutmolen (voor droog en voor nat zout)
Nootmuskaatmolen
kruidenmolen
Lijnzaadmolen
Olie- en azijnstel

Saveurs de café

Koffiemolen
Cafetière

Messen

Keukenmessen
Steakmessen
Snijplanken

Saveurs de vin

Kurkentrekker
Degustatieglazen
Karaffen
Koelers
Degustatie set Whisky
Wijnaccessoires

De cuisson

Keramische ovenschotels
Keramische stoofpotten (ook kookvuur)

Al meer dan 200 jaar bedenkt, ontwerpt, ontwikkelt en fabriceert Peugeot de voorwerpen uit uw dagelijks leven met als enige ambitie om het gebruik ervan te vergemakkelijken en te zorgen dat smaken het best tot hun recht komen.

Die vindingrijkheid, die steeds vernieuwd wordt, heeft van het merk Peugeot de onmiskenbare referentie gemaakt van de peper-, de zout- en de koffiemolen.

Peugeot stelt zich niet alleen in dienst van de smaak, maar stelt de hoogste eisen aan de kwaliteit van de producten en de prestatie van de maalwerken.

Elke specerij heeft zijn specifieke maalwerk dat is ontworpen om het best zijn specifieke kleur, geur en smaak tot uitdrukking te brengen.

Op basis van zijn ervaring met smaken heeft Peugeot zijn expertise uitgebreid naar de wereld van de wijn. Geurige aroma's, goddelijke smaken... de echte liefhebbers herontdekken de kunst van het serveren, het ontkurken, het decanteren en het proeven van al het heerlijks dat de wijnwereld te bieden heeft.

In het verlengde van zijn rijke verleden onderzoekt Peugeot ook andere gebieden van de sublimering van de smaak en ontwerpt nieuwe instrumenten om u het snijden, raspen en bereiden makkelijker te maken.

Zo kunt u de immense rijkdom ontdekken van al die prachtige en bekende streekproducten en genieten van die rijkdom aan smaken.

Met uw ogen ziet u een bekende of verrassende vorm, ontworpen voor alle inspiratie van vandaag en morgen, die de Franse levenskunst belichaamt.

Met uw oren hoort u een uniek geluid, dat van de peper die door de tanden van een uiterst precies maalwerk wordt omgevormd tot een smaakexplosie en een voorbode is van een smaakervaring.

Met uw hand voelt u het hout, metaal of glas dat vakkundig gevormd is en een perfecte ergonomie heeft die de zintuigen wakker schudt.

Met uw neus neemt u de smaken waar van een onbekende nectar die het gerecht dat u heeft bereid nog verder zal doen sublimeren.

Met uw gehemelte roept u de emotie op van een versgemalen specerij die u uitnodigt om steeds een stapje verder te gaan in de culinaire kunst.

Dit alles met de unieke signatuur van een ruim twee eeuwen oud Frans familiebedrijf en met het streven naar uitnemendheid in dienst van de smaak.

Historische knowhow

De koffiemolens die stevig zijn verankerd in het collectieve geheugen zijn de kern van de historische knowhow van Peugeot. De eerste koffiemolens van Peugeot dateren uit 1840. Toen waren ze nog gemaakt uit hout en vierkant van vorm, uitgerust met een stalen maalwerk en een lade om de gemalen koffie in op te vangen.

In 1889, toen Parijs gastheer was voor de Wereldtentoonstelling en de Eiffeltoren werd ingehuldigd, had Peugeot al 350.000 koffiemolens gemaakt in zijn ateliers in Valentigney in de Doubs regio.

De onbetwiste referentie van de molen

Bijna 200 jaar geschiedenis en aanwezigheid op de mooiste tafels ter wereld dragen bij aan het statuut van het merk Peugeot als wereldleider. Al vanaf het begin loopt staal als een rode draad door zijn activiteiten. In het hart van de koffiemolens draait een stalen maalwerk met onbeperkte garantie, met krachtige fijn bewerkte tanden. Dit conisch gevormde maalwerk onderscheidt zich door een hoek waarmee de koffiebonen over hun hele lengte scherp gemalen kunnen worden. Hierdoor geven ze hun aroma perfect vrij en zorgen ze voor een zeer gelijkmatige maling.

Alles voor de smaak

De zoektocht naar kwaliteit en innovatie als stimulans voor het industriële avontuur van Peugeot gaat gepaard met een niet aflatende inzet voor de smaak. De wereld van de koffie ontsnapt niet aan het enthousiasme van de leeuw. De fantastische evolutie die dit universum vandaag de dag kent, aangezet door het werk van gepassioneerde producenten en koffiebranders, heeft op een natuurlijke manier de deur geopend naar een nieuwe wereld van smaken en de kans op nieuwe ontmoetingen.

Ontmoeting van liefhebbers

Passie, overtuiging, rijkdom en diversiteit van de koffiewereld waren het uitgangspunt van de ontmoeting tussen Peugeot en Hippolyte Courty, stichter van L'Arbre à Café. Als erkend specialist in de koffiesector, van plantage tot degustatie, werkt hij nauw samen met de producenten, selecteert hij uitzonderlijke koffies en doet er alles aan om hiermee liefhebbers en grote namen in de gastronomie te bereiken. Sylvie Amar, gespecialiseerd designer in het gastronomische universum, die al met succes samenwerkte met Peugeot en Hippolyte Courty, tekende met deze ontmoeting een eerlijk en essentieel ontwerp.

De geheimen van een goede koffie

Voor de bereiding van een goede koffie zijn er vele essentiële ingrediënten nodig:

- Een Specialty koffie, in bonen, die u na een zorgvuldige keuze hebt gekocht bij een koffiebrander en fris, donker en droog bewaart.
- Matig gemineraliseerd water (van 80 tot 140mg./L, verwarmd tot 92°C).
- Een maling die op de laatste moment gebeurt, net vóór de bereiding om oxidatie van de koffie en dus verlies van aroma's en de crema te voorkomen.
- Tenslotte wordt de keuze van de maling uiteindelijk bepaald door de infusietijd en dus door de bereidingswijze die men verkijst.

Het belang van de maling

Filterkoffie, koffie bestemd voor de cafetière, percolator of infusie, elke bereidingswijze heeft zijn eigen maling. Dit bepaalt de kwaliteit van de koffie-extractie en kwaliteit van zijn smaak in de tas. Voor een sublieme koffie is een gelijkmatige maling ook zeer cruciaal. Een ongelijke maling maakt de koffie smakeloos en troebel. Een gelijkmatige maling zorgt voor een aromatische, volle en pure koffie.

Deze vereisten van precisie, gelijkmatigheid en ergonomie hebben de ontwikkeling gestuurd en het werk van de designteams van de l'Arbre à Café molen, toegespitst op de volgende criteria:

- De maling is **gelijkmatic en precies** dankzij de hardheid van zijn stalen maalwerk en de perfect gecontroleerde geleiding van zijn as.
- De instelring, rechtstreeks bereikbaar op de molen, evenals de inkepingen verzekeren een vergrendelde instelling van de geselecteerde maalgraad. **Hiermee is een precieze, herhaalbare en makkelijke instelling van de maalgraad verzekerd.**
- Tenslotte zorgen zijn **11 instelbare maalposities voor een maling die is aangepast aan elke bereidingswijze, van lbrik tot een koude infusie.**

TIPS

Het maalwerk van uw molen is speciaal ontworpen om de smaak van de koffie te verbeteren. Uw koffiemolen is exclusief voor gebrande koffie en is niet geschikt voor groene koffie.

De gemalen koffie kan statisch zijn en zich vasthechten aan de wand van het reservoir of het maalwerk van de molen. Om deze restanten te verwijderen, volstaat het om even te wachten of licht met de palm van uw hand op de molen te tikken.

REINIGEN

Met het penseel kan het maalwerk worden schoongemaakt. Het reservoir kan gereinigd worden met water na het verwijderen.

Opgelet: de molen mag niet in de vaatwasser worden gereinigd. Maak regelmatig schoon met een zachte doek

GARANTIE

Uw molen heeft 5 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het Peugeot-maalwerk heeft een onbeperkte garantie. Deze garanties gelden niet voor normale slijtage, stoot- en valschade en voor elk gebruik van de molen dat niet conform deze gebruiksaanwijzing is. De garantie geldt uitsluitend op vertoon van een aankoopbewijs (correct ingevuld garantiebewijs, kassabon of registratie op onze site peugeot-saveurs.com).



Hippolyte Courty

Hij is de stichter van L'Arbre à Café, een Parijse koffiebrander van koffie van hoge kwaliteit

die timmert aan een Franse Nouvel Art van Koffie. L'Arbre à Café beheerst de volledige waardeketen van koffie, van de plantage tot aan de degustatie en opleiding. L'Arbre à Café is in het bijzonder betrokken bij de duurzame landbouw, direct trade en de korte aanvoerketen, onmisbare garanties voor een hoge kwaliteit. Hippolyte Courty is eveneens de auteur van Café, van Editions du Chêne en van 101 woorden over Koffie voor iedereen. Binnen L'Arbre à Café concentreert hij zich vooral op advies voor de kwaliteit en de landbouw en de begeleiding van chefs en ambachtelijke delicatessen. Hij ontwikkelt tenslotte tal van accessoires om makkelijker en beter koffie te leren zetten en drinken.



Sylvie Amar

Sylvie Amar Studio, opgericht in Parijs in 1997, is een merkstrategiebureau

gespecialiseerd in gastronomie. Met een visie gericht op globaal design, ontwerpt het bureau merken, hun strategie, hun producten en identiteit en hun commerciële architectuur. Dankzij een lange samenwerking met Peugeot, sedert het ontwerp van de iconische pepermolens Olivier Roëllinger en andere projecten voor het merk, tekent de Sylvie Amar Studio in 2019 het ontwerp voor een nieuwe Peugeot koffiemolen in samenwerking met L'Arbre à Café.





Sylvie Amar en Hippolyte Courty die dezelfde passie voor gastronomie en drang naar innovatie delen, willen in de eerste plaats dat de essentiële voorwerpen en tools in de wereld van de koffie ergonomisch, mooi en kwalitatief zijn. Samen tekenden ze al de tas Révélation, de eerste tas voor een proeverij van espresso, die zorgt voor een sublieme koffiesmaak en de smaak van koffie naar nectar doet smaken. Voor hen bleek de creatie van de molen L' Arbre à Café met Peugeot vanzelfsprekend, gezien hun gedeelde eisen en zoektocht naar kwaliteit. De molen L' Arbre à Café belichaamt deze stap om het gebruik juist, mooi, goed en eenvoudig te maken voor het plezier van alle koffieliefhebbers.





1 Pomo ergonomico para facilitar el uso.
Pega ergonomica para manuseamento fácil.
Impugnatura ergonomica per una presa più facile.
Ergonomiskt handtag för bättre grepp.
Эргономичная ручка для удобства переноса.
握りやすいよう設計された人間工学に基づいたハンドル。
人体工学手柄设计易于研磨。

2 Manivela curvada para asegurar y facilitar el uso.
Manivela curvada para uso fácil e seguro.
Manovella curva per un utilizzo più semplice e sicuro.
Böjd vev för enklare användning.
Изогнутая рукоятка, облегчающая использование и обеспечивающая безопасность.
簡單で安全に使用する為のカーブを描いた柄。
弯曲的手搖曲柄，使用簡單方便。

3 Capacidad del tanque 30 y 35 g para preparar hasta 0,5 litro de café filtro.
Deposito de 30g a 35 g para preparar até 0,5l de café de filtro.
Serbatoio che contiene fino a 35 g di caffè, sufficiente a prepararne 0,5 litri.
Behållaren rymmer 35g kaffe, räcker till 0,5 liter kaffe.
Отделение на 30–35 г для приготовления до 0,5 л фильтрованного кофе.
0.5L抽出可能な35gの豆が入れられるコンパートメント。
豆仓可放30g-35g咖啡豆，可冲泡0.5升咖啡。

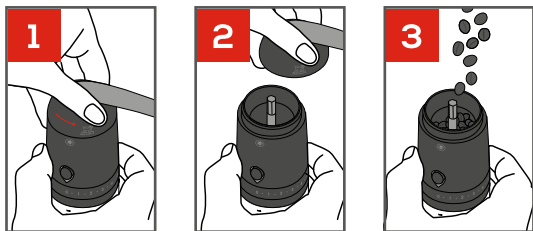
4 Cuerpo de 65 mm para un manejo sensillo.
Corpo de 65mm para una aderencia perfeita.
Corpo di 65 mm per un'aderenza perfetta alla mano.
65mm vid kropp för ett bra hand grepp.
Корпус 65 мм, удобно охватываемый рукой.
手にぴったりフィットする 65mmの本体。
65mm直径，適合握在手里。

5 Botón de bloqueo del ajuste de la molienda.
Botão para travar o ajuste da moagem.
Pulsante di blocco per l'impostazione della macinatura.
Låsbar inställning för malningsgraden.
Кнопка блокировки настройки помола.
挽き目をセットする時に使用するロックボタン。
鎖定按鈕設計，用于设定研磨刻度。

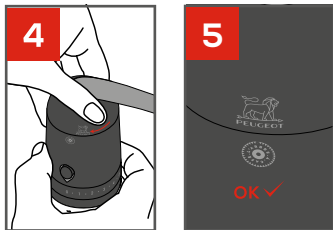
6 Ajuste de la molienda para cada tipo de preparaciones.
Ajuste de moagem para qualquer tipo de café.
Impostazioni di macinatura per tutti i tipi di preparazione del caffè.
Malningsinställningar för alla typer av kaffe.
Настройка помола для различных способов приготовления.
様々なコーヒーの挽き目に対応するグライドセッティング。
研磨的粗细适合所有的冲煮方式。

7 Tanque graduado y lavable.
Deposito graduado e lavável.
Contentitore in vetro lavabile, con segni di misurazione.
Graderad och tvättbar behållare.
Градированный моющийся контейнер.
計量マークがついた水洗いできるガラスの容器。
可冲洗的玻璃咖啡粉罐，带有刻度线。

Remplir / Fill / Füllen / Vullen / Llenar / Encher / Riempire / Fylla / Наполнить / 入れる / 加入咖啡豆

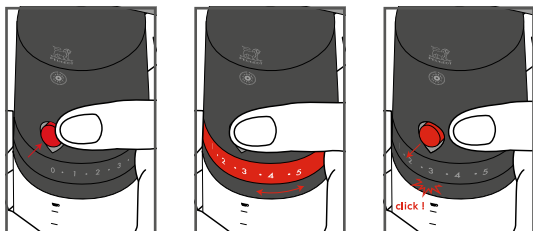


S'assurer du parfait verrouillage / Secure the top and bottom / Sichern Sie die Ober- und Unterseite / Goed vergrendelen / Asegurarse de bloquearlo perfectamente / Certifique-se do bloqueio / Bloccare la parte superiore ed inferiore / Se till att topp och botten är ordentligt fastsatta / СОЕДИНИТЕ НАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ ВЕРХНЮЮ И НИЖНЮЮ ЧАСТЬ МЕЛЬНИЦЫ / 上下部分をしっかりと締めてください。 / 锁上顶部和底部



Régler la mouture selon la méthode de préparation choisie
Adjust the grind according to the coffee preparation method
Stellen Sie den Mahlgrad je nach gewünschter Kaffeeart ein
Regel de maalgraad in functie van de gekozen bereiding
Ajustar la molienda según el método de preparación elegido
Ajustar a moagem de acordo com o método de preparação escolhido
Regolare la macinatura secondo la scelta di preparazione del caffè
Justera malningen efter din typ av kaffebruggning
Настроить помол в зависимости от выбранного способа приготовления
コーヒーの抽出方法によって挽き目を調整してください

根据咖啡冲煮方式选择研磨刻度



Suggestions de réglage : la mouture peut varier en fonction du café (variété, densité, torréfaction), de l'humidité et des goûts de chacun. / Suggested adjustment : The grind may vary depending on the coffee (variety, density, roasting), humidity and one's taste. / Empfohlene Einstellung: Der Mahlgrad kann je nach Kaffee (Sorte, Dichte, Röstung), Luftfeuchtigkeit und Geschmack variieren. / Instellsuggesties: De maalgraad kan variëren naargelang de koffie (variëteit, densiteit, branding), de vochtigheid en de smaak van ieder. / Propuesta para el ajuste : La molienda puede ajustarse dependiendo del café (variedad, densidad, tostado) de la humedad y del gusto de cada uno. / Definido sugestoos: A moagem pode variar no café (variedade, densidade, torrefação) da umidade e do gosto de cada. / Regolazione consigliata: la macinatura può variare a seconda del caffè (varietà, densità, tostatura), umidità e gusto personale. / Föreslagen inställning: Malningen varierar beroende på kaffet (mängd, densitet, rostning) fuktighet och den egna smaken. / Советы по настройке: тип помола зависит от свойств кофе (сорт, плотность, обжарка), влажности и индивидуальных вкусов. / 挽き目は 個人の好みや湿度、コーヒー豆(種類、比重、ロースト)によって変えてください。 / 建议调整：研磨刻度根据咖啡(品种、密度、烘焙)、湿度和口味偏好调整

Régler la mouture selon la méthode de préparation choisie
Adjust the grind according to the coffee preparation method
Stellen Sie den Mahlgrad je nach gewünschter Kaffeeart ein
Regel de maalgraad in functie van de gekozen bereiding
Ajustar la molienda según el método de preparación elegido
Ajustar a moagem de acordo com o método de preparação escolhido



0



1



2



Ibrik



Espresso

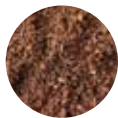


Filtration douce
Pour over
Handfilter
Filter-drip-koffiemaker



Cafetière filtre électrique
Filter coffee machine
Filterkaffeemaschine
Filterkoffieapparaat

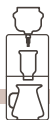
Regolare la macinatura secondo la scelta di preparazione del caffè
Justera malningen enligt den förberedningsmetod som valts
Настроить помол в зависимости от выбранного способа приготовления
コーヒーの抽出方法によって挽き目を調整する
根据咖啡冲煮方式选择研磨刻度



3

4

5



Moka
Moka pot
Espressokocher
Moka pot



Siphon
Siphon
Siphon
Sifon



Cafetière à piston
Coffee press
Kaffeebereiter
Doordrukkoffiekan



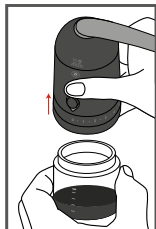
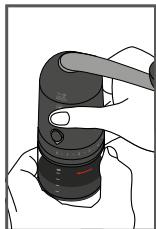
Infusion
à froid
Cold drip/Brew

Moudre
Grind
Mahlen
Malen
Moler
Moer
Macinare
Mal
Мелите

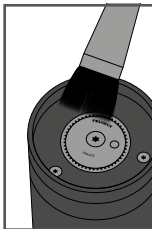
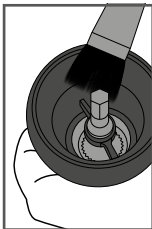
挽いてください。
研磨



Récupérer le café moulu
Collect the ground coffee
Sammeln Sie den gemahlten Kaffee
Neem de gemalen koffie
Recuperar el café molido
Recuperar o café moido
Raccogliere il caffè macinato
Samla det malda kaffet
Извлечь молотый кофе
挽いたコーヒーを取り出してください
收集研磨好的咖啡



Nettoyer / Clean / Reinigen / Reinigen



ES CONSEJOS

El mecanismo de su molinillo ha sido concebido especialmente para sublimar los sabores del café. Reserve exclusivamente su molinillo para café tostado; no es adecuado para café verde.

La molienda puede ser estática y pegarse al tanque o al mecanismo. Para quitar estos residuos, hay que esperar un momento o dar ligeros golpes sobre la pared del molinillo.

LIMPIEZA

El mecanismo puede ser limpiado con el pincel. El envase puede ser limpiado con agua. **Atención:** no debe lavarse el molinillo en el lavavajillas, deberá lavarse periódicamente con un paño suave.

GARANTÍA

Este molinillo tiene una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra. Su mecanismo Peugeot está cubierto por una garantía de por vida. Estas garantías no cubren el desgaste normal, los golpes y tendrán validez siempre y cuando se respeten estas instrucciones de uso del molinillo. Para que la garantía tenga validez, deberá acompañarse de una prueba de compra (documento de garantía debidamente cumplimentado, tique de caja o registro en nuestra página web peugeot-saveurs.com).

PT CONSELHOS

O mecanismo do seu moinho foi especialmente desenvolvido para sublimar os sabores do café. Reserve exclusivamente o seu moinho ao café torrado. Não adequado ao café verde.

A moagem pode ser estática e aderir às paredes do depósito ou ao do mecanismo do moinho. Para quebrar esses resíduos, espere alguns instantes ou bata levemente no moinho na palma da sua mão.

LIMPEZA

A escova limpa o mecanismo. O depósito pode ser limpo debaixo de água.

Cuidado: a limpeza do moinho não deve ser feita na máquina de lavar loiça. Limpa-lo regularmente com um pano suave.

GARANTIA

O seu moinho tem uma garantia de 5 anos a partir da data de compra. O seu mecanismo Peugeot tem garantia ilimitada. Estas garantias não incluem o desgaste normal, o choque e destinam-se a uma utilização do moinho em conformidade com este manual. A garantia apenas é válida se for acompanhada de um comprovativo de compra (certificado de garantia devidamente preenchido, recibo ou registo no nosso site peugeot-saveurs.com).

IT CONSIGLI

Il meccanismo di questa macina è stato appositamente ideato per esaltare il sapore del caffè. Utilizzare la macina solo con caffè tostato, non è adatto al caffè verde.

La macinatura potrebbe aderire ai lati del serbatoio o al meccanismo della macina. Per rimuoverla, semplicemente attendere qualche istante oppure picchiettare leggermente la macina contro il palmo della mano.

PULIZIA

Il meccanismo può essere pulito con una spazzola. La base può essere immersa nell'acqua per la pulizia.

Attenzione: il macinacaffè non deve essere lavato in lavastoviglie. Pulitelo regolarmente con uno straccio morbido.

GARANZIA

La macina è garantita 5 anni dalla data di acquisto. Il meccanismo Peugeot ha una garanzia illimitata. Queste garanzie non si applicano in caso di normale usura, di urti accidentali e di utilizzi delle macine non conformi a quanto riportato nelle presenti istruzioni. La garanzia è concessa soltanto se accompagnata da prova di acquisto (scheda di garanzia debitamente compilata, scontrino o registrazione sul sito peugeot-saveurs.com).

S TIPS

Mekanismen i denna kvarn är speciellt utformad för att förädla kaffets smaker. Reservera exklusivt din kaffekvarn för rostade bönor, inte lämplig för grönt kaffe. Det malda kaffet kan bli statiskt och fastna på sidorna i behållaren eller i kvarnens mekanism. För att få bort resterna, vänta ett par minuter eller knocka lätt på behållaren med handflatan.

RENGÖRING

Mekanismen kan rengöras med borsten. EJ diskmaskin. Bottendelen kan blötläggas för rengöring.

Varning: Kvarnen får inte rengöras i diskmaskinen, rengör den regelbundet med en mjuk trasa.

GARANTI

Denna kvarn har en garanti på 5 år från inköpsdatumet. Peugeot mal mekanism har livstids garanti. Garantin gäller under förutsättning av normal användning enligt anvisningar och gäller ej om den tappats eller utsatts för onormalt slitage. Garantin beviljas endast om den åtföljs av ett inköpsbevis (korrekt ifyllt garantibevis, kassakvitto eller registrering på vår hemsida peugeot-saveurs.com).

RU РЕКОМЕНДАЦИИ

Механизм мельницы был специально разработан для обеспечения безупречного вкуса кофе. Используйте мельницу только для обжаренных кофейных зерен, она не предназначена для зеленого кофе. Молотый кофе может электризоваться и прилипать к стенкам контейнера или к механизму кофемолки. Чтобы отделить эти остатки, достаточно немного подождать или слегка постучать кофемолкой о ладонь.

ОЧИСТКА

Для очистки механизма может использоваться кисть. Стекланный контейнер можно мыть.

Внимание! Мельницу не следует мыть в посудомоечной машине, регулярно очищайте ее мягкой тканью.

ГАРАНТИЯ

На механизм Peugeot действует пожизненная гарантия. Эти виды гарантии исключают естественный износ, удары и использование без соблюдения положений данного руководства. Гарантия действительна только при предъявлении подтверждения акта покупки (правильно заполненный гарантийный талон, чек или регистрация на нашем сайте peugeot-saveurs.com).

3 アドバイス

このミルのメカニズムは、コーヒーの香りを引き立てるために特別に考案されています。ミルは焙煎されたコーヒー豆専用です。生豆にはご使用できません。

挽いたコーヒーは静電気によって容器やグラインダー部分にくっついたりすることがあります。くっついたコーヒーの粉を取り除くには少しそのまま待つか、手のひらで軽くミルをたたってください。

洗淨

グラインダー部分はブラシでお手入れをしてください。ガラスの容器部分はお手入れの際に水洗いすることが出来ます。

注意: ミルは食器洗い機での洗淨に対応していません。柔らかい布で定期的に掃除してください。

保証

ミルは購入日から5年間保証されます。また、Peugeotのギアのメカニズムには無期限保証がついています。これらの保証は自然劣化、落下や衝撃による損傷には適用されません。また、この取扱説明書に記載通りの使用を前提としています。保証は 購入の証明(購入日と店舗名が記載された保証書 またはレシートがないと適用されません)。

C 建议

研磨器的机械磨芯是专门为提升咖啡风味而设计。研磨器为烘焙咖啡专用，不适用于生的咖啡豆。研磨可能产生静电，咖啡粉会粘附在容器内壁或磨芯上。可以稍等片刻或者用手心轻轻拍打便可清除残留的咖啡粉。

清洁

请使用毛刷清洁磨芯

咖啡粉罐可直接浸泡水中清新

注意：请定期使用软布清洁。不得使用洗碗机清洁。

质保

标致研磨器所用的木材产自欧洲森林,每个研磨器都在法国弗朗什-孔泰工厂组装。研磨器从购买之日起保修5年。标致磨芯可终生保修。正常磨损和意外损坏或任何不按指示使用方法不在保修范围内。保修时必须出示购买凭证（有效的完整保修卡、销售凭证或登录我司网站peugeot-saveurs.com上进行登记）。

GARANTIE / GUARANTEE
DATE D'ACHAT / DATE OF PURCHASE

Signature - Cachet du revendeur
Salesman - stamp

0%
BPA





PEUGEOT SAVEURS SNC
ZA La Blanchotte - 25440 Quingey France
Tél. +33 3 81 63 79 00 - Fax +33 3 81 63 66 08
contact@peugeot-saveurs.com

www.peugeot-saveurs.com