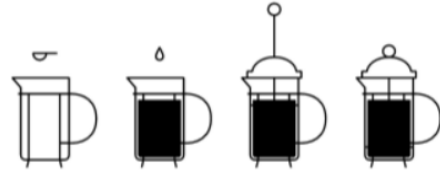


UNE ALTERNATIVE PLUS ECO-RESPONSABLE

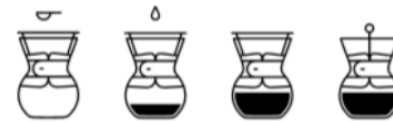
Quelle que soit la cafetière BODUM[®] que vous utiliserez, vous pourrez être sûr que vous n'aurez jamais besoin de capsules jetables ni de filtres en papier à usage unique. En consommant du café fraîchement moulu à la place de café encapsulé, et un système de filtration intégré à la place de filtres en papier jetables, vous préserverez également les huiles essentielles du café qui lui donnent toute sa saveur et sa rondeur.

French Press



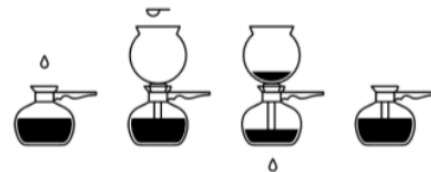
La cafetière à piston est le plus simple de tous les systèmes, où les grains de café grossièrement moulus rencontrent l'eau chaude juste à ébullition.

Pour Over



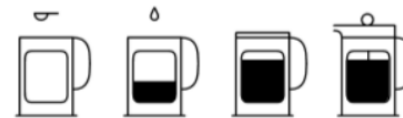
La cafetière à filtre en acier inoxydable à mailles fines élimine le besoin de filtres en papier.

Siphon



La méthode d'infusion sous vide / siphon a fasciné des générations de buveurs de café avec sa technique théâtrale.

Cold Brew



Un café infusé à froid peut être préparé en utilisant essentiellement les mêmes étapes. Au lieu d'eau chaude, ajoutez de l'eau filtrée à température ambiante, remuez et laissez infuser plusieurs heures.



CAFETIÈRE À PISTON

Se servir d'une cafetière BODUM® French Press comme par exemple de notre célèbre modèle CHAMBORD est probablement l'un des rituels les plus répandus chez tous les amateurs de café d'origine riche en arôme et en huiles essentielles. Ce mode de préparation par infusion donne un café d'une richesse et d'une rondeur en bouche exceptionnelles. Il s'accommode parfaitement des cafés d'origine les plus forts et les plus torréfiés tels les Java par exemple. A découvrir sans modération !

Plus de goût ! → Plébiscitée par les torréfacteurs du monde entier pour un café riche et équilibré

CAFETIÈRE À FILTRATION LENTE

Toutes nos cafetières POUR OVER sont munies d'un large filtre en inox à fine maille qui assure une filtration lente et régulière des grains de café fraîchement moulus. Le résultat est un café extrêmement riche en goût, économique et qui préserve l'environnement (plus besoin d'acheter - ni de jeter - un filtre en papier à chaque utilisation).

Plus de goût ! → Pour un café doux et rond avec une puissance aromatique et sans amertume



CAFETIÈRE À DÉPRESSION

Nos cafetières à siphon PEBO et MOCCA sont des œuvres d'art à part entière. Quoi de plus extraordinaire que d'observer ce système d'infusion unique et le spectacle de l'eau frémissante se mélangeant au marc de café ? C'est aussi incontestablement le mode d'infusion du café le plus abouti, le café fraîchement moulu se mélangeant à la perfection dans un grand volume d'eau très chaude, mais jamais bouillante. Le résultat est un café corsé qui ravira tous les aficionados.

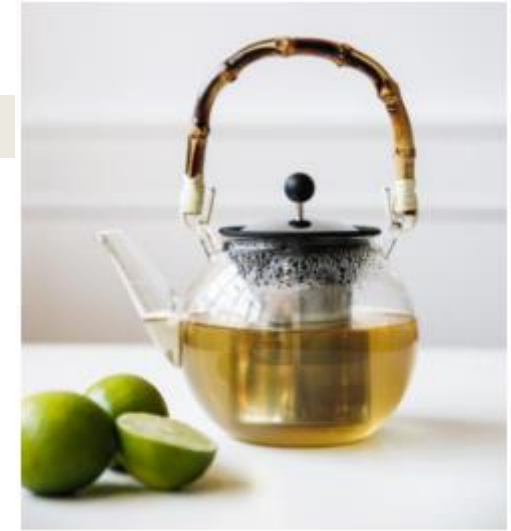
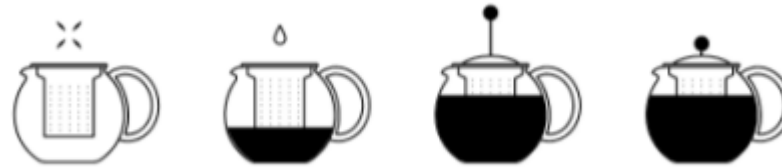
THÉIÈRE À PISTON

Plébiscitée par le très sérieux British Council, la théière ASSAM BODUM® est à ce jour l'un des meilleurs moyens pour déguster un thé d'origine.

Infusion contrôlée ! → Le verre transparent permet de contrôler avec précision le degré d'infusion

Ecologique ! → Pas de filtre en papier

Fonctionnel ! → Une simple pression stoppe l'infusion



THÉIÈRE À PANIER

Design intemporel aux lignes pures et raffinées mondialement connu. L'élégance caractérise cette icône de la marque.

Infusion contrôlée ! → Le verre transparent permet de contrôler avec précision le degré d'infusion

Ecologique ! → Pas de filtre en papier

Fonctionnel ! → Un large panier en inox tissé permet aux feuilles de tourbillonner librement afin de libérer les meilleurs arômes.





Un **espresso** correspond à environ 4 cl de café expresso. Il remplit environ $\frac{1}{2}$ à $\frac{1}{4}$ de demi-tasse. L'espresso est préparé dans une machine à espresso en forçant rapidement le flux et l'eau bouillante à travers du café finement moulu.

Un **américano** est un style de café préparé en ajoutant de l'eau chaude au café noir, ce qui donne une force similaire au goutte-à-goutte traditionnel.



En Italie, le **cappuccino** est servi dans une tasse d'environ 20 cl. Le café est surmonté d'une mousse dense (moitié mousse, moitié lait). Généralement la boisson est saupoudrée de cacao non sucré.

Macchiato : le café est versé lentement dans un verre minimum de 25 cl, rempli de lait chaud et mousseux. Le café « tâche » le lait et crée une couche plus foncée sur le lait. Puis le tout est recouvert d'une mousse.

