



# Mlýnek na kávu

Mlynček na kávu



**cz** Společnost Peugeot získala prestižní francouzské ocenění EPV. Toto ocenění je udělováno francouzským společnostem, které dosáhly nejvyšší úrovně v tradičním a průmyslovém zpracování svých výrobků.



**1812**

Pily



**1840**

První mlýnek na kávu



**1874**

První stolní mlýnek na pepř



**1997**

První elektrický mlýnek na pepř

## CZ KOLEKCE PEUGEOT

### Koření

Mlýnky na pepř  
Mlýnky na sůl a vlhkou mořskou sůl  
Mlýnky na muškátový oříšek  
Mlýnky na chilli papričky  
Mlýnky na lněná semínka  
Sety na koření

### Káva

Mlýnky na kávu  
French press

### Nože

Kuchyňské nože  
Steakové nože  
Kuchyňská prkénka

### Vína

Vývrtky  
Degustační sklenice  
Karafy  
Chladicí tašky  
Chladič na víno  
Set na degustaci whisky

### Vaření

Keramické nádoby na pečení  
Keramické nádoby na vaření

Už více než 200 let společnost Peugeot navrhuje a vyrábí produkty, které jsou našimi každodenními pomocníky. Jejich hlavním rysem je důraz na snadné používání, přičemž musí být co nejvíce podtržena chuť připravovaných pokrmů a nápojů.

Během pár let od svého založení se Peugeot díky špičkovým výrobním technologiím, vysokým nárokům na kvalitu a bezchybnému fungování výrobků stal vyhledávanou značkou mlýnků.

Pro každý typ koření byl speciálně vyvinutý mechanismus mlýnku tak, aby zachoval jeho chuť, jedinečnost a lahodnost.

Společnost Peugeot se také specializuje na exkluzivní doplňky pro milovníky vína, díky kterým jim nabízí nové zážitky z degustace.

Tato francouzská značka nám prostřednictvím svých luxusních doplňků do kuchyně nabízí možnost prozkoumat bohatý svět chuti a proměnit přípravu, servírování a ochutnávání jídla či nápojů v nezapomenutelný zážitek.

**Před vámi se odkrývá tvar evokující minulost i budoucnost ztělesňující „francouzské umění žít“.**

**Slyšíte jedinečný zvuk, který díky preciznímu mlecímu mechanismu uvolňuje vůni koření a předurčuje váš zážitek z chuti.**

**Na omak hřejivé dřevo, chladný kov či hladké sklo probouzí vaše smysly a poskytuje vám zážitek z poctivého zpracování a ergonomie.**

**Cítíte lahodnou vůni, která se line z pokrmů připravených ve vaší kuchyni.**

**Chuť čerstvě namletého koření vás láká k dalšímu kulinářskému experimentování.**

**Cítíte neodolatelnou chuť čerstvě namletého koření.**

**Pod tím vším je podepsaná více než 200letá historie rodiny, která vyrábí výjimečné doplňky do kuchyně.**



### Znalosti založené na dlouhodobých zkušenostech

Mlýnky na kávu, které se staly nepostradatelnými pomocníky při přípravě kávy, jsou základním

pilířem společnosti Peugeot. První mlýnky spatřily světlo světa kolem roku 1840 a charakterizoval je dřevěný krychlový tvar, ocelový mechanismus a malá zásuvka na kávová zrna. O tom, jak rostla obliba mlýnků na kávu značky Peugeot, svědčí i fakt, že v roce 1889, kdy byla při příležitosti konání Světové výstavy v Paříži slavnostně otevřena Eiffelova věž, bylo v té době v dílnách společnosti Peugeot ve Valentigney (francouzský region Doubs) vyrobeno již 350 tisíc mlýnků na kávu.

### Záruka kvality

Díky téměř 200letému odkazu a špičkovým výrobkům, které zdobí stoly nejlepších restaurací po celém světě, získala společnost Peugeot vedoucí postavení na trhu. Charakteristickým rysem mlýnků je ocelový mechanismus, jehož zuby jsou ostré jako břitva. Ostrý mechanismus dokáže precizně přeřezat každé kávové zrno po celé jeho délce. Tím se uvolní aroma a zaručí konzistentnost mletí.

## Bez ochutnání nepoznáte ten rozdíl

Neustálá touha po inovacích, které budou poskytovat ještě větší užitek z pití kávy, a zvyšování kvality výrobků jsou hlavní hnací silou v zdokonalování vývoje výrobních procesů. Zásadní význam klade společnost také na vzájemnou spolupráci s pražírny a vášnivými výrobci kávy, v rámci které vytváří prostor pro nová inspirativní setkání a vývoj nových chutí.

## Když se myšlenky odborníků propojí, vznikne něco krásného...

Důvodem, proč společnost Peugeot oslovila Hippolyte Courtye, uznávaného experta v kávovém průmyslu a zakladatele vyhlášené pražírny kávy L'Arbre à Café, byla skutečnost, že sdílí podobnou vášně, přesvědčení a silnou motivaci pro změnu a užitek z pití kávy. Tento odborník na vše, co se kávy týče, úzce spolupracuje s jejími výrobci a vybírá výjimečné odrůdy, které velmi rád prezentuje a sdílí jak s milovníky kávy, tak specialisty z oblasti gastronomie.

Sylvie Amar, návrhářka specializující se na gastronomii, dosáhla úspěšných výsledků ve spolupráci se značkou Peugeot a Hippolyte Courtyem. Tato spolupráce stála za zrodem nového designu mlýnku na kávu L'Arbre à Café.

## Tajemství dobré kávy

Při přípravě výtečné kávy je potřeba dodržet několik zásad:

- Kávová zrna kupovat nejlépe v pražírně kávy či specializované prodejně. Měla by být skladována mimo dosah tepla, světla a vlhkosti.
- Voda by měla mít průměrný obsah minerálů (80 až 140 mg /l) a zahřátá na 92°C.
- Kávová zrna se musí mlít těsně před samotnou přípravou kávy. Zabrání se tak oxidaci kávy, ztrátě vůně a pěny.
- Nakonec je potřeba nastavit hrubost mletí tak, aby odpovídala danému typu připravované kávy.

## Důležitost mletí

Filtrování, tlak, překapávání nebo vyluhování... každý typ přípravy kávy vyžaduje vlastní způsob mletí, které určuje kvalitu síly kávy a její chuť.

Za výslednou kvalitou kávy stojí navíc konzistence jejího mletí. Pokud kávová zrna nebyla namleta stejnoměrně, pravděpodobně se dočkáme kávy kalné a bez chuti, zatímco u konzistentního mletí bude výsledkem aromatický a čirý nápoj lahodné chuti.

Při navrhování kávového mlýnku L'Arbre à Café byl kladen důraz na precizní, konzistentní a ergonomické zpracování a splnění následujících kritérií:

- Tvrdost ocelového mechanismu a systému, který dokonale vede kávová zrna podél osy, aby bylo zajištěno rovnoměrné a precizní namletí.
- Jednoduchá obsluha při nastavení hrubosti mletí.
- Celkem jedenáct stupňů hrubosti mletí zahrnuje možnost přípravy nejrůznějších druhů kávy od lbriku po studenou filtrovanou kávu.

## TIPY A TRIKY

Mechanismus mlýnu L'Arbre à Café byl navržen speciálně pro maximální využití charakteristické chuti kávy.

Tento mlýnek používejte pouze na pražená kávová zrna. Není určený na mletí zelených kávových zrn.

Mletí může být statické a ulpívat na bocích přihrádky nebo na mlécím mechanismu.

Chcete-li, aby se uvolnil zbytek namleté kávy, počkejte několik okamžiků nebo lehce poklepejte dlaní o mlýnek.

## ČIŠTĚNÍ

Zařízení je možné čistit kartáčkem.

Zásobník na kávu se může čistit pod vodou.

Varování: Mlýnek na kávu nemyjte v myčce na nádobí.

Pravidelně čistěte lehkým hadříkem.

## ZÁRUKA

Na kávový mlýnek je poskytována 5letá záruka od data nákupu. Na mlecí mechanismus Peugeot se vztahuje doživotní záruka. Záruka se nevztahuje na běžné opotřebení, neúmyslné poškození nebo použití mlýnku v rozporu s tímto návodem. Záruka je neplatná bez doložení dokladu o nákupu (vyplněný záruční list nebo potvrzení o prodeji nebo registrace na našem webu: [peugeot-saveurs.com](http://peugeot-saveurs.com)).



## Hippolyte Courty

Je zakladatelem L'Arbre à Café, pařížské pražírny vysoce kvalitních káv. Tento milovník a znalec kávy dlouhodobě

pracuje na tvorbě Nového francouzského umění kávy. L'Arbre à Café řídí celý proces od pěstování kávy na plantážích po ochutnávky a školení. L'Arbre à Café dává velký důraz na význam udržitelného zemědělství, nákupu potravin přímo od pěstitele a minimalizaci dálkové přepravy potravin. Hippolyte Courty je autorem publikace „Café“ vydané nakladatelstvím Editions du Chêne a „101 mots du Café à l'usage de tous“ (101 slov o kávě, pro každého). V L'Arbre à Café se věnuje zejména poradenství v oblasti kvality a zemědělství, podpoře kuchařů a gastronomických pracovníků. Vyvinul také mnoho doplňků, které zlepšují a usnadňují zážitek ze správné přípravy kávy a jejího vychutnávání.

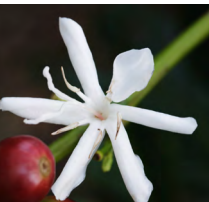


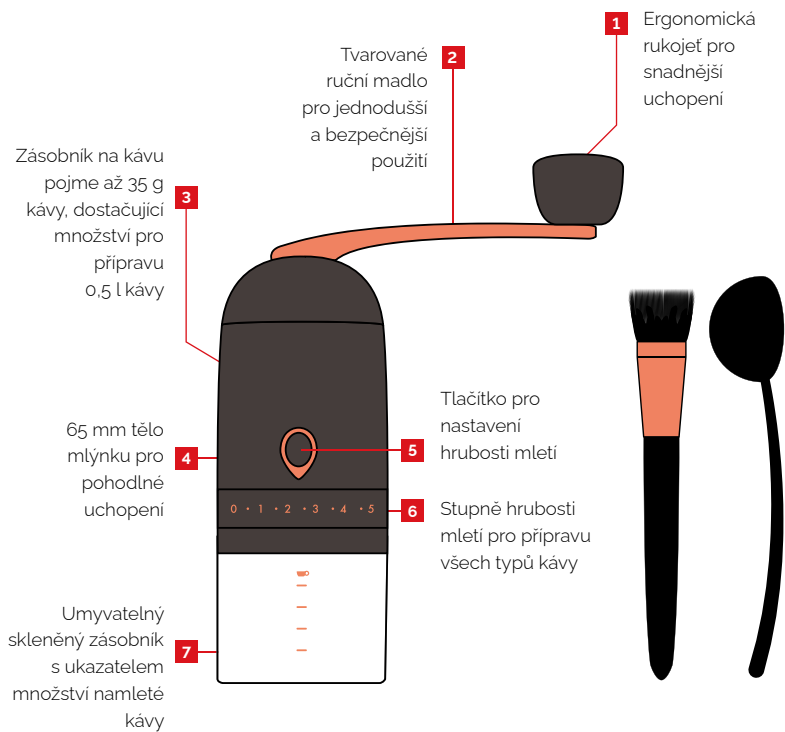
## Sylvie Amar

Studio Sylvie Amar, které se specializuje na strategický rozvoj značek v oblasti gastronomie, bylo založeno v roce 1997

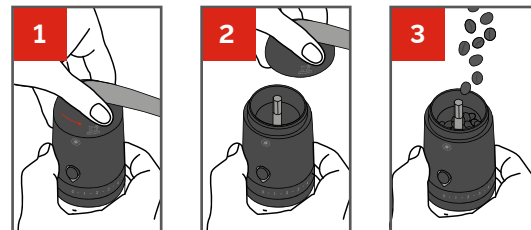
v Paříži. Agentura se podílí na komplexní tvorbě nové značky od prvotního návrhu, přes strategické plánování, až po výsledný produkt a korporátní identitu. Úspěšná spolupráce se společností Peugeot odstartovala návrhem ikonického mlýnku na pepř Olivier Roellinger. V roce 2019 studio vytvořilo návrh nového mlýnku na kávu značky Peugeot ve spolupráci s L'Arbre à Café.

Sylvie Amar a Hippolyte Courty spojuje stejná vášně pro gastronomii a láska k inovacím. Hlavní důraz kladou na ergonomický design, kvalitu a estetiku doplňků, které jsou spjaté s přípravou kávy. Společně jsou podepsáni pod espresso šálkem Révélation, u kterého chtěli docílit zvýraznění chuti kávy a dopřát si nový požitek z jejího pití. Novou výzvou tak pro ně bylo navrzení a vytvoření mlýnku na kávu L'Arbre à Café ve spolupráci se společností Peugeot, kterou rádi přijali. V jejich společné práci se propojují všechny snahy o povznesení umění přípravy kávy prostřednictvím tohoto nadčasového objektu.

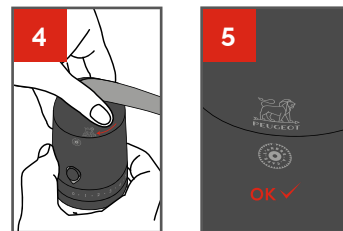




**Naplňte**



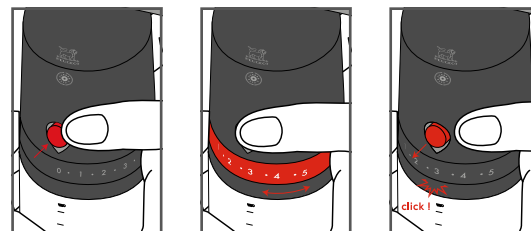
**Zajistěte horní a spodní část mlýnku**



**Nastavte stupeň mletí podle způsobu přípravy kávy**

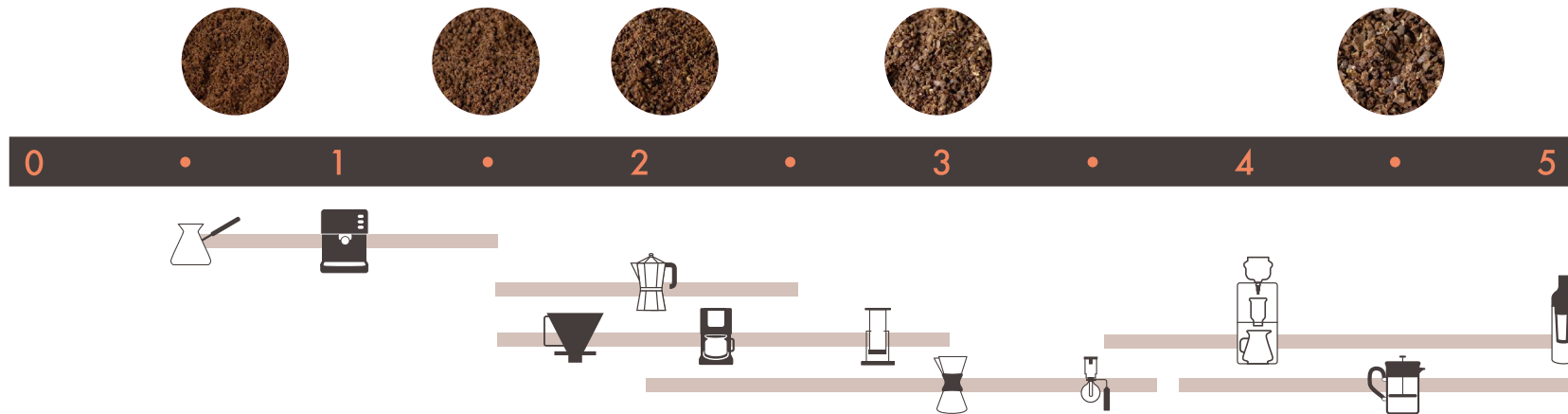
*Doporučení:*

Stupeň mletí se může lišit v závislosti na typu kávových zrn (odrážda, tvrdost, pražení), vlhkosti a chuti.



Upravte stupeň mletí podle  
typu připravované kávy

Upravte stupeň mletí podle  
typu připravované kávy



Ibrik



Espresso



Filterovaná káva



Filtrační kávovar



Moka konvička



Sifon



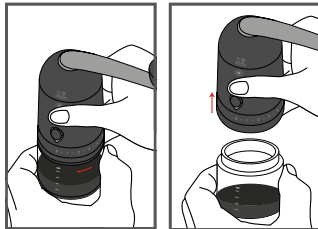
French-press



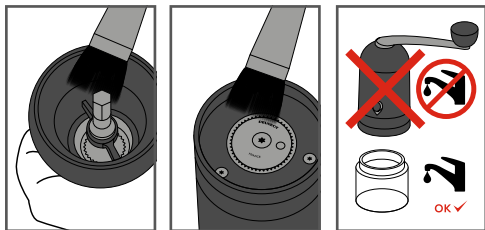
Studené  
překapávání



Melte



Vyměte  
namletou kávu



Vyčistěte



**SK** Spoločnosť Peugeot získala prestížne francúzske ocenenie EPV. Toto ocenenie je udeľované francúzskym spoločnostiam, ktoré dosiahli najvyššiu úroveň v tradičnom a priemyselnom spracovaní svojich výrobkov.



1812

Pily



1840

Prvý mlynček na kávu



1874

Prvý stolný mlynček na korenie



1997

Prvý elektrický mlynček na korenie



## SK KOLEKCIA PEUGEOT

### Korenie

Mlynčeky na korenie  
Mlynčeky na soľ a vlhkú morskú soľ  
Mlynčeky na muškátový oriešok  
Mlynčeky na chilli papričky  
Mlynčeky na ľanové semienka  
Súpravy na korenie

### Káva

Mlynčeky na kávu  
French press

### Nože

Kuchynské nože  
Steakové nože  
Kuchynské dosky

### Vína

Vývrtky  
Degustačné poháre  
Karafy  
Chladiace tašky  
Chladič na víno  
Sada na degustáciu whisky

### Varenie

Keramický riad na pečenie  
Keramický riad na varenie

Už viac ako 200 rokov spoločnosť Peugeot navrhuje a vyrába produkty, ktoré sú našimi každodennými pomocníkmi. Ich hlavným rysom je dôraz na jednoduché použitie, pričom musí byť čo najviac podčiarknutá chuť pripravovaných pokrmov a nápojov.

Behom pár rokov od svojho založenia sa Peugeot vďaka špičkovým výrobným technológiám, vysokým nárokom na kvalitu a bezchybnému fungovaniu výrobkov stal vyhľadávanou značkou mlynčekov.

Pre každý typ korenia bol špeciálne vyvinutý mechanizmus mlynčeka tak, aby zachoval jeho chuť, jedinečnosť a lahodnosť.

Spoločnosť Peugeot sa tiež špecializuje na exkluzívne doplnky pre milovníkov vína, vďaka ktorým im ponúka nové zážitky z degustácie.

Táto francúzska značka nám prostredníctvom svojich luxusných doplnkov do kuchyne ponúka možnosť preskúmať bohatý svet chuti a premeniť prípravu, servírovanie a ochutnávanie jedla či nápojov v nezabudnuteľný zážitok.

**Pred vami sa odкрýva tvar evokujúci minulosť i budúcnosť stelesňujúca „francúzske umenie žiť“.**

**Počujete jedinečný zvuk, ktorý vďaka precíznemu mlecíemu mechanizmu uvoľňuje vôňu korenia a predurčuje váš zážitok z chuti.**

**Na dotyk hrejivé drevo, chladný kov či hladké sklo prebúdza vaše zmysly a poskytuje vám zážitok z poctivého spracovania a ergonómie.**

**Cítite lahodnú vôňu, ktorá sa šíri z jedla pripraveného vo vašej kuchyni.**

**Chuť čerstvo namletého korenia vás láka k ďalšiemu kulinárskemu experimentovaniu.**

**Cítite neodolateľnú chuť čerstvo namletého korenia.**

**Pod tým všetkým je podpísaná viac ako 200-ročná história rodiny, ktorá vyrába výnimočné doplnky do kuchyne.**



### Znalosti založené na dlhodobých skúsenostiach

Mlynčeky na kávu, ktoré sa stali nepostrádateľnými pomocníkmi pri príprave kávy, sú základným

pilierom spoločnosti Peugeot. Prvé mlynčeky uzreli svetlo sveta okolo roku 1840 a charakterizoval ich drevený kubický tvar, oceľový mechanizmus a malá zásuvka na kávové zrná. O tom, ako rástla obľúba mlynčekov na kávu značky Peugeot, svedčí aj fakt, že v roku 1889, kedy bola pri príležitosti konania Svetovej výstavy v Paríži slávnostne otvorená Eiffelova veža, bolo v tej dobe v dielňach spoločnosti Peugeot vo Valentigney (francúzsky región Doubs) vyrobených už 350 tisíc mlynčekov na kávu.

### Záruka kvality

Vďaka takmer 200ročnému odkazu a špičkovým výrobkom, ktoré zdobia stoly najlepších reštaurácií po celom svete, získala spoločnosť Peugeot vedúce postavenie na trhu. Charakteristickým rysom mlynčekov je oceľový mechanizmus, ktorého zuby sú ostré ako britva. Ostrý mechanizmus dokáže precízne prerezať každé kávové zrno po celej jeho dĺžke. Tým sa uvoľní aróma a zaručí konzistentnosť mletia.

## Bez ochutnania nespoznáte ten rozdiel

Neustála túžba po inováciách, ktoré budú poskytovať ešte väčší pôžitok z pitia kávy, a zvyšovanie kvality výrobkov sú hlavnou hnacou silou v zdokonaľovaní vývoja výrobných procesov. Zásadný význam kladie spoločnosť tiež na vzájomnú spoluprácu s pražiarňami a vášnivými výrobcami kávy, v rámci ktorej vytvára priestor pre nové inšpiratívne stretnutia a vývoj nových chutí.

## Keď sa myšlienky odborníkov prepoja, vznikne niečo krásne...

Dôvodom, prečo spoločnosť Peugeot oslovila Hippolyte Courtye, uznávaného experta v kávovom priemysle a zakladateľa vyhlásenej pražiarne kávy L`Arbre à Café, bola skutočnosť, že zdieľa podobnú vášeň, presvedčenie a silnú motiváciu pre umenie a pôžitok z pitia kávy. Tento odborník na všetko, čo sa káva týka, úzko spolupracuje s jej výrobcami a vyberá výnimočné odrody, ktoré veľmi rád prezentuje a zdieľa ako s milovníkov kávy, tak špecialistami z oblasti gastronómie. Sylvie Amar, návrhárka špecializujúca sa na gastronómiu, dosiahla úspešných výsledkov v spolupráci so značkou Peugeot a Hippolyte Courtyem. Táto spolupráca stála za zrodom nového dizajnu mlynčeka na kávu L`Arbre à Café.

## Tajomstvo dobrej kávy

Pri príprave vynikajúcej kávy je potrebné dodržať niekoľko zásad:

- Kávové zrná kupovať najlepšie v pražiarni či špecializovanej predajni. Mala by byť skladovaná mimo dosahu tepla, svetla a vlhkosti.
- Voda by mala mať priemerný obsah minerálov (80 až 140 mg / l) a zahriata na 92 ° C.
- Kávové zrná sa musia mlieť tesne pred samotnou prípravou kávy. Zabráni sa tak oxidácii kávy, strate vône a peny.
- Nakoniec je potrebné nastaviť hrúbosť mletia tak, aby zodpovedala danému typu pripravovanej kávy.

## Dôležitosť mletia

Filtrovanie, tlak, prekvapkávanie alebo vylúhovanie.. každý typ prípravy kávy vyžaduje vlastný spôsob mletia, ktoré určuje kvalitu sily kávy a jej chuť.

Za výslednou kvalitou kávy stojí navyše konzistencia jej mletia. Ak kávové zrná neboli namleté rovnomerne, pravdepodobne sa dočkáme kávy kalnej a bez chuti, zatiaľ čo u konzistentného mletia bude výsledkom aromatický a čirý nápoj lahodnej chuti.

Pri navrhovaní kávového mlynčeka L`Arbre à Café bol kladený dôraz na precíznosť, konzistentciu a ergonomické spracovanie a splnenie týchto kritérií:

- Tvrdosť oceľového mechanizmu a systému, ktorý dokonale vedie kávové zrná pozdĺž osi, aby bolo zabezpečené rovnomerné a precízne namletie.
- Jednoduchá obsluha pri nastavení hrúbosti mletia.
- Celkovo jedenásť stupňov hrúbosti mletia zaručuje možnosť prípravy najrôznejších druhov kávy od ibrik po studenú filtrovanú kávu.

## TIPY A TRIKY

Mechanizmus mlynčeka L`Arbre à Café bol navrhnutý špeciálne pre maximálne využitie charakteristickej chuti kávy.

Tento mlynček používajte len na pražené kávové zrná. Nie je určený na mletie zelených kávových zrn.

Mletie môže byť statické a priľnúť na bokoch priehradky alebo na mlecí mechanizme.

Ak chcete, aby sa uvoľnil zvyšok namletej kávy, chvíľu počkajte ihov alebo ľahko poklepte dlaňou o mlynček.

## ČISTENIE

Zariadenie je možné čistiť kefkou.

Zásobník na kávu sa môže čistiť pod vodou.

Varovanie: Mlynček na kávu neumývajte v umývačke riadu.

Pravidelne čistite handričkou.

## ZÁRUKA

Na kávový mlynček je poskytovaná 5-ročná záruka od dátumu kúpy. Na mlecí mechanizmus Peugeot sa vzťahuje doživotná záruka. Záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebovanie, neúmyselné poškodenie alebo použitie mlynčeka v rozpore s týmto návodom. Záruka je neplatná bez doloženia dokladu o kúpe (vyplnený záručný list alebo potvrdenie o predaji alebo registrácia na našom webe: peugeot-saveurs.com).



## Hippolyte Courty

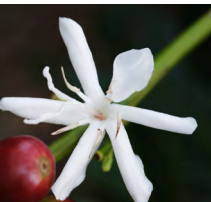
Je zakladateľom L'Arbre à Café, parížskej pražiarne vysoko kvalitných káv. Tento milovník a znalec kávy dlhodobo pracuje na tvorbe Nového francúzskeho umenia kávy. L'Arbre à Café riadi celý proces od pestovania kávy na plantážach po ochutnávky a školenia. L'Arbre à Café dáva veľký dôraz na význam udržateľného poľnohospodárstva, nákupu potravín priamo od pestovateľa a minimalizáciu diaľkovej prepravy potravín. Hippolyte Courty je autorom publikácie „Café“ vydanej nakladateľstvom Editions du Chêne a „101 mots du Café à l'usage de tous“ (101 slov o káve, pre každého). V L'Arbre à Café sa venuje najmä poradenstvu v oblasti kvality a poľnohospodárstva, podpore kuchárov a gastronomických pracovníkov. Vyvinul tiež mnoho doplnkov, ktoré zlepšujú a uľahčujú zážitok zo správnej prípravy kávy a jej vychutnávania.



## Sylvie Amar

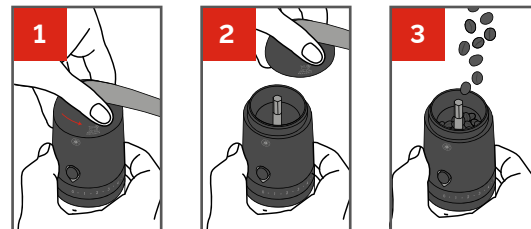
Štúdio Sylvie Amar, ktoré sa špecializuje na strategický rozvoj značiek v oblasti gastronómie, bolo založené v roku 1997 v Paríži. Agentúra sa podieľa na komplexnej tvorbe novej značky od prvotného návrhu, cez strategické plánovanie, až po výsledný produkt a korporátnu identitu. Úspešná spolupráca so spoločnosťou Peugeot odštartovala návrhom ikonického mlynčeka na korenie Olivier Roellinger. V roku 2019 štúdio vytvorilo návrh nového mlynčeka na kávu značky Peugeot v spolupráci s L'Arbre à Café.

Sylvie Amar a Hippolyte Courty spája rovnaká vášeň pre gastronómiu a láska k inováciám. Hlavný dôraz kladú na ergonomický dizajn, kvalitu a estetiku doplnkov, ktoré sú späté s prípravou kávy. Spoločne sú podpísaní pod espresso šálkou Revelation, pri ktorej chceli docieľiť zvýraznenie chuti kávy a dopriať si nový pôžitok z jej pitia. Novou výzvou tak pre nich bolo navrhnutie a vytvorenie mlynčeka na kávu L'Arbre à Café v spolupráci so spoločnosťou Peugeot, ktorú radi prijali. V ich spoločnej práci sa prepájajú všetky snahy o povznesenie umenia prípravy kávy prostredníctvom tohto nadčasového objektu.

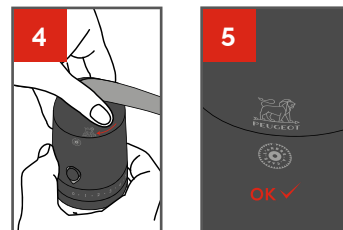




**Naplňte**



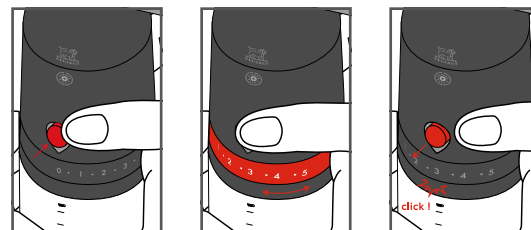
**Zaistite hornú a spodnú časť mlynčeka**



**Nastavte stupeň mletia podľa spôsobu prípravy kávy**

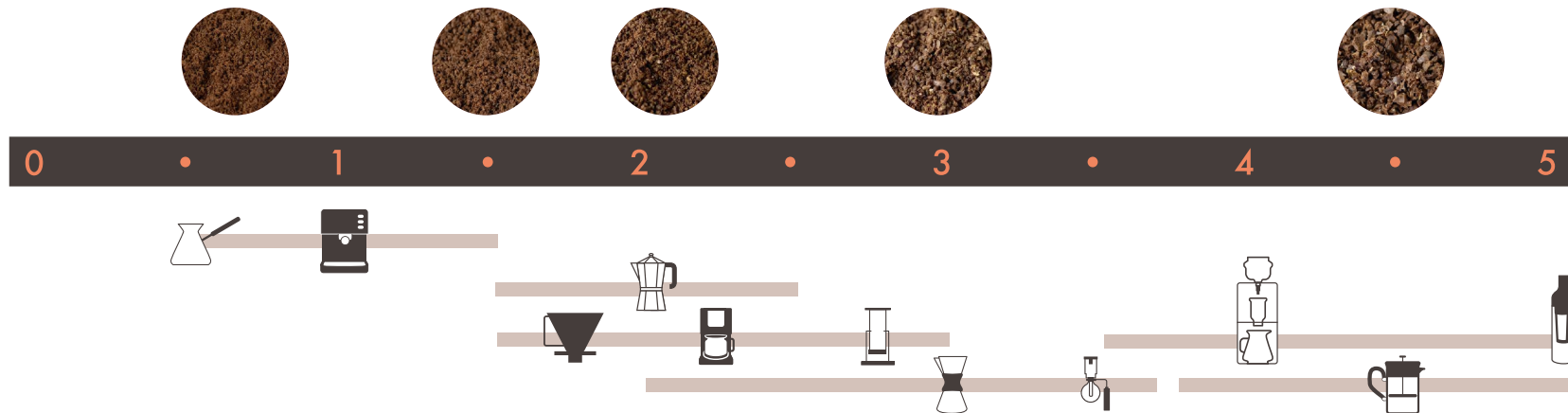
*Odporúčanie:*

Stupeň mletia sa môže líšiť v závislosti od typu kávových zŕn (odroda, tvrdosť, praženie), vlhkosti a chuti.



Upravte stupeň mletia podľa  
typu pripravovanej kávy

Upravte stupeň mletia podľa  
typu pripravovanej kávy



Ibrik



Espresso



Filterovaná káva



Filtračný kávovar



Moka konvička



Sifon



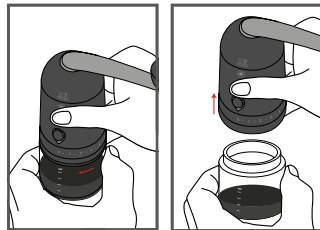
French-press



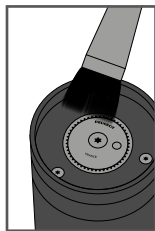
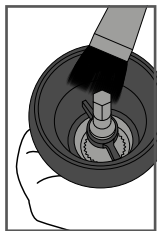
Studené prekvapkávanie



**Melte**



**Vyberte pomletú kávu**



**Vyčistite**

**ZÁRUKA**  
DATUM NÁKUPU / DÁTUM KÚPY

**Podpis**  
Razítko prodejce / Pečiatka predajcu

**0%**  
BPA



**Distributor pro ČR:**

Potten & Pannen – Staněk group, a.s.  
Horáčkova 5, 140 00, Praha 4  
[www.pottenpannen.cz](http://www.pottenpannen.cz)

**Distribútor pre SR:**

Potten & Pannen – Staněk s.r.o.  
Prievozská 6 A, 821 09 Bratislava  
[www.pottenpannen.sk](http://www.pottenpannen.sk)



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](mailto:contact@peugeot-saveurs.com)

[www.peugeot-saveurs.com](http://www.peugeot-saveurs.com)

