

 SCHÖNWALD  
Germany

# COFFEE TASTING



# INTENSIVEE KAFFEEMOMENTE INTENSE COFFEE MOMENTS

Kaffeequalität wird nicht allein durch Bohnen und Röstung bestimmt. Erst die passionierte Sorgfalt des Barista beim Zubereiten und Servieren verhilft dem Aroma zur Entfaltung. COFFEE TASTING von SCHÖNWALD trägt eindeutig zur Steigerung des Kaffeegenussrituals bei. Im eigens entwickelten Coffee Code finden sich die wichtigsten Parameter und Kriterien aus der Kaffeewelt, die sich direkt auf die Gestaltung der Tassen und Gläser auswirken, wie Inhalt, Mundgefühl am Rand, Touch and Feel der Oberfläche.



The quality of coffee is not simply a matter of the provenance of the beans and how they are roasted. The fine aroma is first revealed by the barista's passion for coffee and the painstaking care taken in the preparation and serving of each cup. COFFEE TASTING from SCHÖNWALD raises the rituals of enjoying excellent coffee to an entirely new level. The specially developed Coffee Code contains the most important parameters and criteria from the world of coffee. These influence the design of drinking vessels such as the content, the tactile sensation of the rim on the lips and the feel of surfaces experienced by the coffee drinker.





La qualité d'un café ne se mesure pas uniquement à celle de ses grains ou à la méthode de torréfaction choisie. Ce n'est en effet que grâce à la passion et au travail soigné du barista, tant dans la préparation que dans le service, que le café sera à même de déployer tout son arôme. COFFEE TASTING de SCHÖNWALD contribue à l'amélioration du rituel de dégustation du café. Le Coffee Code développé en propre tient compte des plus importants critères et paramètres de l'univers du café qui influent directement sur la conception des tasses et verres, comme le contenu, l'effet que produit le bord sur la bouche, le toucher et la sensation procurée par la surface.

La calidad del café no depende solo del grano y el tueste. También el esmero apasionado del barista contribuye a desplegar el sabor al prepararlo y servirlo. COFFEE TASTING de SCHÖNWALD contribuye indudablemente a perfeccionar el ritual del disfrute del café. En un Código del Café desarrollado ex profeso se recogen los criterios y parámetros del mundo del café más importantes que influyen directamente sobre el diseño de las tazas y vasos, como p. ej. el contenido, la sensación del borde en la boca, el tacto y la sensación que transmite la superficie.





# BASIS FÜR KAFFEEKREATIONEN

## BASIS FOR COFFEE CREATIONS

Kaffee-Liebhaber trifft man in allen Altersklassen an. Die Klientel ist genauso breit gefächert wie das Spektrum der Kaffeesorten und -spezialitäten. Dabei wächst die Sensibilität für formschöne Tassen und Bowls. Die ausgefeilten Artikelgrößen ermöglichen eine professionelle Rezepttreue bei der Zubereitung unterschiedlichster Kaffeevariationen.

Coffee connoisseurs are found in all age groups. The clientele is as varied and diverse as the spectrum of coffee types and specialties. Parallel to this, a growing sensitivity for stylish cups and bowls is also observed. The carefully selected sizes of the pieces enable adherence to professional demands for the creation of a widely differing range of speciality coffees.

On trouve des amateurs de café de tous âges. La clientèle est aussi variée que l'éventail de cafés et spécialités à base de café, et l'engouement pour les tasses et bols esthétiques n'en est que plus grand. La taille des articles a été soigneusement étudiée pour pouvoir suivre et préparer les recettes des créations au café les plus diverses avec autant de fidélité que de professionnalisme.

Hay amantes del café de todas las edades. La clientela está tan diversificada como el propio espectro de tipos y especialidades de café. En este sentido, cada vez es mayor la sensibilidad hacia tazas y boles con una forma bonita. Los tamaños de artículo más específicos permiten una fidelidad profesional a la receta al preparar las más diversas creaciones de café.



# NEUE PRÄSENTATIONSMÖGLICHKEITEN NEW PRESENTATION OPTIONS

Ob Becher, Bowl, Tasse oder Glas – mit COFFEE TASTING lassen sich die Rahmenbedingungen für Kaffee variantenreich wechseln. Milchspiele kommen im Glas besonders gut zur Geltung.



Whether in the form of a mug, a cup, a bowl or a glass, COFFEE TASTING offers the ideal prerequisites for serving an enormous diversity of classic and speciality coffees. Creatively layered compositions with milk can be perfectly showcased in the glasses from the collection.

Gobelet, bol, tasse, verre ? Avec COFFEE TASTING, le cadre de dégustation du café varie à loisir. Les mousses et autres nuages de lait sont particulièrement bien mis en valeur dans le verre.

Ya sea en vaso, bol, taza o recipiente de cristal, con COFFEE TASTING se pueden modificar las condiciones ambientales del café con todo tipo de variantes. Los juegos formales que hace la leche se ven especialmente bien a través del cristal.





# Coffee Tasting

Hartporzellan ist aufgrund seiner spezifischen Dichte ein schlechter Wärmeleiter. Die dickwandigen Bowls halten deshalb lange die Getränketemperatur. Für die perfekte Temperierung sollte der maximale Nutzinhalt der Bowls nicht überschritten werden. Diesen markiert ein „COFFEE TATTOO“, das auf allen Tassen und Bowls jeder Größe wahlweise erhältlich ist.

Due to its specific density, hard porcelain is a poor conductor of heat. The thick-walled bowls are therefore excellent for keeping their contents warm for longer periods of time. To ensure the ideal temperature, the maximum usable volume of the bowls should not be exceeded. This is indicated by a 'COFFEE TATTOO' mark that is available on request for all cup and bowl sizes.





Du fait de son épaisseur caractéristique, la porcelaine dure n'est pas un bon conducteur thermique. Par conséquent, les boissons restent longtemps à même température dans les bols à paroi épaisse. Pour un parfait contrôle de la température, le volume utile maximal des bols ne doit pas être dépassé. Celui-ci est signalé par un « COFFEE TATTOO » qui peut être apposé sur chaque tasse ou bol quelle que soit sa taille.

Debido a su densidad específica, la porcelana dura es un mal conductor del calor. Por eso los boles de pared gruesa conservan durante mucho tiempo la temperatura de la bebida. Para conseguir la temperatura perfecta, se debe evitar exceder el contenido útil máximo de los boles. Dicha cantidad viene marcada por un «COFFEE TATTOO» que hay disponible opcionalmente en cada tamaño de taza o bol.





KAFFEE  
FÜR  
KENNER

COFFEE  
FOR  
CONNOISSEURS







Eine Geste der Wertschätzung zum Dessert oder als neue Digestif-Variante: die Verkostung unterschiedlicher Kaffees in der Nosing Bowl. Diese wurde exklusiv für COFFEE TASTING entworfen.

The Nosing Bowl for tasting various different coffees was designed especially for the COFFEE TASTING collection and can serve as a sign of respect and appreciation with desserts, or as a new interpretation of a digestif.

Marque d'attention au moment du dessert ou nouvelle présentation pour le digestif, le bol nosing permet la dégustation de bien des variétés de café. Celui-ci Il a par ailleurs été spécialement pensé pour COFFEE TASTING.

Un gesto de reconocimiento al postre o una nueva variante de digestivo: la degustación de distintos cafés en el Nosing Bowl o «bol de cata». Este se ha diseñado especialmente para COFFEE TASTING.





Viele Röstereien bieten heute „Cuppings“ an, die versierte Degustation ihres Kaffees. Unverzichtbar sind dabei geschmacksneutrale Gefäße aus Hartporzellan. Die Cupping Bowls von COFFEE TASTING erfüllen die strengen Standards der Speciality Coffee Association.

These days, many roasters offer 'cuppings' for dedicated coffee-lovers. Taste-neutral cups or bowls in hard porcelain are invaluable for this. The Cupping Bowls of the COFFEE TASTING collection fulfil the stringent standards of the Speciality Coffee Association.



FAVORITEN  
FÜR  
KAFFEERÖSTER

COFFEE ROASTERS  
FAVOURITES

De nombreuses maisons de torréfaction proposent aujourd'hui des « cuppings », une dégustation élaborée de leur café. Des récipients en porcelaine dure et qui n'altèrent pas le goût sont alors indispensables. Les bols cupping de COFFEE TASTING satisfont aux normes exigeantes de la Specialty Coffee Association.

Muchos tostaderos ofrecen actualmente «Cuppings», es decir, la degustación minuciosa y experta de sus distintas variedades de café. En estas sesiones, son imprescindibles los recipientes de porcelana dura con sabor neutral. Los Cupping Bowls de COFFEE TASTING cumplen las estrictas normas de la Asociación de Cafés Especiales (SCA).





DRIP		
COLD BREW	3	350
ESPRESSO		350
AMERICANO		3
MACCHIATO		350
GIBRALTAR		350
CAPPUCCINO		375
DRY KAPP		4
LATTE		4
VANILLA LATTE		475
MOCHA		5
HOT CHOCOLATE		4
MATCHA		5
TEA		3
LEMONADE		350

WECKRUF  
AM  
MORGEN

WAKE-UP CALL  
IN  
THE MORNING



*hello morning!*







Müsli- oder Milchkaffee-Bowl – die kleinen Schalen übernehmen wechselnde Rollen. COFFEE TASTING setzt stets auf Multifunktionalität. Vitaminkick zum Frühstück: Latte mit Roter Bete. Die sieht nicht nur gut aus, sondern kann auch mit inneren Werten punkten. Rote Bete ist bekannt dafür, den Körper mit Eisen und Folsäure zu versorgen. Das Coffee-Glas macht auf der schlichten Untertassen eine tadellose Figur.

For muesli or a café au lait – the small bowls are ideal in a wide range of roles. COFFEE TASTING always stands for multifunctionality. A vitamin boost for breakfast: latte with beetroot. As tasty and healthy as it looks. Packed with essential nutrients, beetroot is a great source of folate (vitamin B9) and iron. The Coffee Glass looks simply wonderful on the plain and simple saucer.

Céréales ou café au lait, les petits bols endossent tous les rôles. COFFEE TASTING mise toujours sur la polyvalence. Un petit déjeuner plein de vitamines : latte et betterave rouge. Une boisson qui plaît à l'œil, et séduit tout autant par ses valeurs intrinsèques. La betterave rouge est connue comme source de fer et d'acide folique. Sur sa soucoupe sobre, le verre à café ne pourrait faire meilleure figure.

Bol para muesli o para café con leche: estos pequeños cuencos asumen de buen grado papeles diferentes. COFFEE TASTING apuesta siempre por la multifuncionalidad. Una dosis de vitaminas para desayunar: Latte con remolacha. No solo es muy bonito a la vista, sino que también destaca por sus valores internos. La remolacha es conocida por suministrar al cuerpo y hierro y ácido fólico. Sobre el esbelto platillo, el vaso de café compone una figura impecable.



MAKES COFFEE BETTER





## Affogato



1 Kugel Vanilleeis /  
1 scoop vanilla gelato  
Espresso

GLAS 0,12 L

## Americano



Espresso mit heißem  
Wasser verlängert /  
Espresso diluted with  
hot water

OBERE 0,25 L

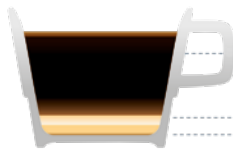
## Black Eye



Espresso doppio  
Kaffee / coffee

OBERE 0,25 L

## Bulletproof Coffee



Filterkaffee /  
pour over coffee  
Kokosöl / coconut oil  
Weidebutter /  
grass-fed butter

OBERE 0,20 L

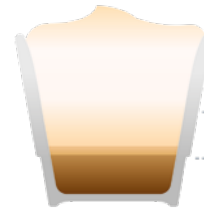
## Café au Lait



Milch / milk  
Café Crème

BOWL NIEDER 0,40 L

## Caffe Latte



Milchschaum /  
foamed milk  
Milch / milk  
Espresso

BOWL 0,24 L

## Cafe Macchiato



Milchschaum /  
foamed milk  
Espresso lungo  
Milch / milk

GLAS 0,33 L

## Cafe Noisette



Milch / milk  
Espresso

GLAS 0,12 L

## Cappuccino



Milchschaum /  
foamed milk  
Milch / milk  
Espresso

BOWL 0,19 L

## Cortado



Milchschaum /  
foamed milk  
Milch / milk  
Espresso

GLAS 0,12 L

## Espresso



Espresso

BOWL 0,07 L

## Espresso doppio



Espresso doppio

BOWL 0,10 L

## Flat White



wenig Milchschaum /  
a little foamed milk  
Milch / milk  
Espresso doppio

BOWL 0,19 L

## Ristretto



Ristretto

BOWL 0,07 L














## Vietnamesischer Kaffee



Vietnamesischer Kaffee /  
vietnamese coffee  
(Trung Nguyen)  
Eiswürfel / ice cubes  
Kondensmilch gezuckert /  
sweetened condensed milk

GLAS 0,33 L

# DAS SORTIMENT THE RANGE

			Artikelnummer Code	Inhalt Volume Ltr./fl.oz.	Gewicht Weight Gramm	ø/LxB ø/LxW mm/inch	Höhe 1 Stk. Height 1 pc. mm/inch	Höhe 11 Stk. Height 11 pc. mm/inch
<b>BOWL (NOSING)</b>								
	BOWL (NOSING) BOL (NOSING) BOL (NOSING)	O 0,05	9836655 1	0,05/1,69	125	68/2.68	58/2.28	--/--
<b>BOWL</b>								
	BOWL BOL BOL	O 0,07 O 0,10	9836657 1 9836660 1	0,07/2.37 0,10/3.38	95 125	67/2.64 67/2.64	44/1.73 59/2.32	245/9.65 365/14.37
<b>UNTERTASSE</b>								
	SAUCER SOUCOUPE PLATILLO	U 12	9836907 1		160	119/4.69	24/0.94	233/9.17
<b>UNTERTASSE OVAL</b>								
	SAUCER OVAL SOUCOUPE OVALE PLATILLO OVALADO	U 19	9837107 1		300	190x119/7.48x4.69	24/0.94	--/--
<b>DECKEL</b>								
	LID COUVERCLE TAPA	D 7	9836457 1		55	72/2.83	13/0.51	--/--
<b>BOWL /KOMBI-UNTERTASSE</b>								
		O 0,19 O 0,24	9836669 1 9836674 1	0,19/6.42 0,24/8.12	215 260	87/3.43 90/3.54	65/2.56 75/2.95	400/15.75 465/18.31
	BOWL /COMBI SAUCER BOL /SOUCOUPE COMBI BOL /PLATILLO COMBI	U 13	9836920 1		205	134/5.28	24/0.94	235/9.25
<b>BOWL (CUPPING)</b>								
	BOWL (CUPPING) BOL (CUPPING) BOL (CUPPING)	O 0,23	9836673 1	0,23/7.78	170	89/3.50	60/2.36	--/--
<b>KOMBI-UNTERTASSE</b>								
	COMBI SAUCER SOUCOUPE COMBI PLATILLO COMBI	U 15	9836918 1		185	150/5.91	17/0.67	105/4.13
<b>DECKEL</b>								
	LID COUVERCLE TAPA	D 9	9836473 1		85	91/3.58	12/0.47	--/--
<b>BOWL NIEDER</b>								
	BOWL LOW BOL BASSE BOL BAJA	O 0,40	9836690 1	0,40/13.53	290	113/4.45	70/2.76	310/12.20
<b>OBERTASSE /UNTERTASSE</b>								
		O 0,10	9835260 1	0,10/3.38	130	67/2.64	59/2.32	--/--
	CUP /SAUCER TASSE /SOUCOUPE TAZA /PLATILLO	U 12	9836907 1		160	119/4.69	24/0.94	233/9.17



# DAS SORTIMENT THE RANGE

		Artikelnummer Code	Inhalt Volume Ltr./fl.oz.	Gewicht Weight Gramm	ø/LxB ø/LxW mm/inch	Höhe 1 Stk. Height 1 pc. mm/inch	Höhe 11 Stk. Height 11 pc. mm/inch	
<b>OBERTASSE /KOMBI-UNTERTASSE</b>								
	O 0,20	9835270 1	0,20/6.76	195	87/3.43	65/2.56	--/--	
	O 0,25	9835275 1	0,25/8.45	250	90/3.54	75/2.95	--/--	
	U 13	9836920 1		205	134/5.28	24/0.94	235/9.25	
	CUP /COMBI SAUCER TASSE /SOUCOUPE COMBI TAZA /PLATILLO COMBI							
<b>BECHER</b>								
	MUG GOBELET TAZA	O 0,40	9835690 1	0,40/13.53	415	91/3.58	129/5.08	--/--
<b>BOWL HOCH</b>								
	BOWL TALL BOL HAUTE BOL ALTA	O 0,40	9835490 1	0,40/13.53	400	91/3.58	129/5.08	--/--
<b>KOMBI-UNTERTASSE</b>								
	COMBI SAUCER SOUCOUPE COMBI PLATILLO COMBI	U 13	9836920 1		205	134/5.28	24/0.94	235/9.25
<b>GLAS</b>								
	GLASS VERRE VASO	O 0,12	9839212 9	0,11/3.72	56	67/2.64	58/2.28	--/--
<b>UNTERTASSE</b>								
	SAUCER SOUCOUPE PLATILLO	U 12	9836907 1		160	119/4.69	24/0.94	233/9.17
<b>UNTERTASSE OVAL</b>								
	SAUCER OVAL SOUCOUPE OVALE PLATILLO OVALADO	U 19	9837107 1		300	190x119/7.48x4.69	24/0.94	--/--
<b>GLAS</b>								
	GLASS VERRE VASO	O 0,33	9839233 9	0,32/10.82	125	93/3.66	82/3.23	--/--
<b>KOMBI-UNTERTASSE</b>								
	COMBI SAUCER SOUCOUPE COMBI PLATILLO COMBI	U 13	9836920 1		205	134/5.28	24/0.94	235/9.25
<b>UNTERTASSE 2 SPIEGEL</b>								
	SAUCER 2 WELLS SOUCOUPE POLYVALENTE PLATILLO DOS ESPEJOS	U 17	9836817 1		230	169/6.65	15/0.59	105/4.13
<b>VIETNAMESISCHER KAFFEEFILTER</b>								
	VIETNAMESE COFFEE FILTER VIETNAMIEN FILTRE À CAFÉ VIETNAMITA FILTRO DE CAFÉ	10	9834033 9		186	101/3.98	80/3.15	--/--

FEEL INSPIRED

IHR FACHHÄNDLER BERÄT SIE GERN:  
YOUR LOCAL DEALER:



02.2021 | ART.NR. 0009018301PS000999