PEUGEOT

France - 1840

CATÁLOGO 2011

INDICE

EDITORIAL 3
MECANISMO 4
MOLIENDA 6
PREGUNTAS FRECUENTES 7

MOLINOS
PARIS 1810 8
TAHITI 1810..... 9
BALI / BALTIC 1810 / TAHITI / BISTRO..... 10
MALAGA / VENDOME / PARIS
MALAGA / VENDOME / PARIS / ZANZIBAR... 11
DAMAN & MADRAS 12
ESPECIEROS FIOLE 13
PARIS 14
NANCY / METZ / TOUL DUO / ZEST.....15
EVIAN / FIDJI / TIDORE..... 16

VINOS 17
IBIS 18
REVELATION / GRAND BOUQUET 19
GRAND BOURGOGNE / ESPIRIT..... 20
ESPIRIT CHAMPAGNE /
ESPIRIT BLANC..... 21

Bolsa

Caja

El color del ícono corresponde al empaque de cada producto, mostrado en este catálogo.

HISTORIA

Un corto recorrido en el pasado ...

La historia de Peugeot comienza en el siglo 19 con la fabricación de artículos tales como molinillos de café y pimienta. Más de 160 años más tarde, Peugeot todavía está presente en las cocinas de los grandes chefs.
Un regalo para los paladares más exquisitos con un toque original.

1810
Inicio de la vocación industrial de la familia Peugeot

1840
La historia de Peugeot con el café se remonta a 1840, y es la razón original de que la empresa se de a conocer en el mundo del comedor.

1850
Aparece la marca con el símbolo del león, que simboliza las cualidades de las herramientas y utensilios de Peugeot

1858
Presentación de la marca el 20 de noviembre de 1858 en el Conservatorio Impérial des Arts et Métiers.

1874
Primer molino de pimienta PEUGEOT. El modelo más común, sigue siendo fabricadas hoy!

1879
Segundo Modelo de pimienta. La peculiaridad de este modelo es que se usaba al revés, porque el mecanismo se esconde en la cabeza.

1956
Creación de Auberge, un modelo clásico, fabricado en haya, sigue siendo parte de la colección Peugeot.

1996
Un millón de molinos vendus. En de 1996, se llega a un límite. Más de un millón de molinos de viento se han vendido en todo el mundo este año.

1997
1 molino de pimienta électrique. Création modelo LAVAL, primer molino de pimienta y sal eléctrico. Se divide en 3 acabados negro, blanco y azul.

2003
Nueva patente para sal Guérande. En constante innovación tecnológica, Peugeot crea nuevo mecanismo.

2004
U'Select: sistema patentado que permite seleccionar el tipo de molienda

2006
"l'Esprit et le Vin". La marca Peugeot ofrece una gama completa de accesorios para la apertura de botellas, revelando aromas y degustación de vinos.

MECANISMO

Siendo tan grande la variedad de especias, Peugeot ha desarrollado un mecanismo específico para cada una de ellas. Así, estas pueden liberar lo mejor de su aroma. Todos los mecanismo Peugeot están garantizados de por vida.

Pimienta

El mecanismo para pimienta está equipado con una doble hilera de dientes helicoidales que capturan los granos, los arrastra hacia abajo y los bloquea con el fin de molerlos perfectamente.
Para un óptimo funcionamiento del mecanismo de molienda para pimienta Peugeot, recomendamos utilizar:

- una pimienta con un diámetro inferior o igual a 5 mm.
- El mecanismo Peugeot esta adaptado a la pimienta negra, blanca, verde y a las bayas rosas

Sal

El mecanismo para sal está pensado para moler sal gruesa seca. Fabricado en acero inoxidable, está protegido de la corrosión salina.
Qué sal utilizar?
Para un óptimo funcionamiento del mecanismo de molienda para sal Peugeot, es conveniente utilizar:

- Sal de un diámetro máximo de 4 mm.
- Sal gruesa de tipo seco

No utilizar un mecanismo de sal Peugeot para moler:

- Pimienta o cualquier otra especia.

Sal Guérande

Para moler sal marina húmeda, también llamada sal gris, utilice un mecanismo Peugeot específico para la sal marina húmeda, cuya forma y cuyos materiales han sido concebidos para resistir la corrosión salina, ya que el mecanismo está hecho de ceramica.
La sal húmeda tiende a adherirse al mecanismo. En este caso, suelte el botón y pulse ligeramente en él para poner en marcha el mecanismo y, posteriormente, utilice el molino.

Observación: Mecanismo diseñado para la sal marina húmeda y para sal de grano delgada.
Si la sal marina está muy húmeda, déjela secar al aire libre durante 24-48 horas antes de llenar el molino.

Mecanismo

Especias

El mecanismo para especias Peugeot es de un rendimiento óptimo y muy efectivo para moler especias y hierbas aromáticas secas, tales como la albahaca, el tomillo, el perejil, el comino…
Su forma fue estudiada para evitar la fricción y proporciona una excelente resistencia a la rotura y desgaste.

Café

Mecanismo ajustable para moler los granos de café y mantener su sabor.

Nuez Moscada

El molino para nuez moscada está dotado de un dúo rallador y de una potente garra que le permiten rallar la nuez moscada muy finamente. Simplemente gire la manivela. Sin riesgo para los dedos.

Garantía Peugeot

Nuestro compromiso con la calidad nos permite ofrecer las
mejores garantías sobre nuestros productos.
Los mecanismos de Peugeot tienen una garantía de por vida por defectos de fabricación.

MOLIENDA

Ajuste de molienda fina o machacada: ¿Cuestión de gusto?

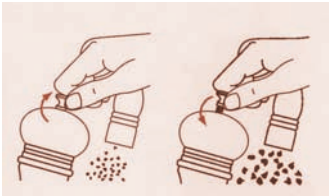
Simplicidad
Precisión
Concordancia perfecta

Efectivamente, es cuestión de gusto personal pero algunos platos necesitan pimienta o sal machacada, y otros pimienta o sal finamente molida. Así, se utilizará una moltura más fina para una salsa delicada o una mezcla de verduras crudas, y una moltura machacada para un bistec.

• Sistema de Ajuste Clásico
• Sistema U'Select

Botón de ajuste, para molinos manuales.

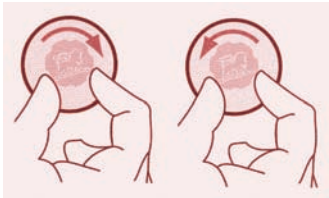
Está situado en la cabeza de los molinos manuales que no cuentan con el sistema U'Select.



Gire el botón situado en la cabeza del molino:
- en el sentido de las agujas del reloj para moler fino.
- en el sentido contrario a las agujas del reloj para moler más grueso.

Ajuste para molinos eléctricos

Está situada bajo el mecanismo del molino de pimienta, en los molinos eléctricos que no están equipados con el sistema U'Select.



Gire la rueda de ajuste situada bajo el mecanismo:
- en el sentido de las agujas del reloj para obtener una molienda más fina,
- en el sentido contrario a las agujas del reloj para obtener una molienda más gruesa..

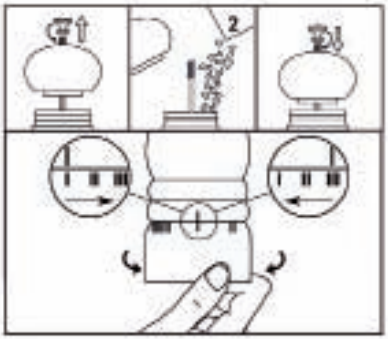
La innovación Peugeot: U'Select una molienda a la medida

U'Select: Una Innovación de talla en materia de pimienta como de sal, cada uno tiene sus gustos y quiere variar los placeres para poner en perfecto acuerdo un manjar. Un refinamiento que Peugeot propone con su nuevo sistema patentado U'Select Desde la pimienta o la sal machacada a la molienda más fina, ofrece ajustes predefinidos:

- 6 posiciones de molienda para la pimienta
- 6 posiciones de molienda para la sal

PREGUNTAS *Frecuentes*

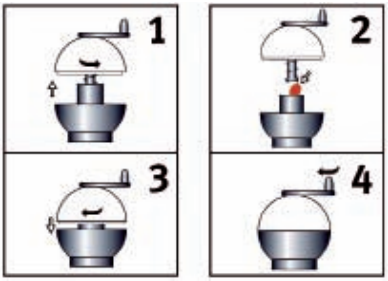
Molino Manual



¿Cómo funciona un molino Peugeot?
Molino manual: girar la parte superior del molino o la manivela en su caso, en el sentido de las agujas del reloj y siempre en el mismo sentido.
Molino eléctrico: Si se trata de un molino eléctrico, basta apretar el botón.

¿Qué hacer si un molino deja de funcionar?

- El molino puede estar vacío; llenar el depósito de sal o de pimienta.
- La especia utilizada no es la adecuada para el mecanismo. Vaciar el molino y sustituir el contenido por la especia que corresponda al mecanismo.



Molino Eléctrico

La iluminación ya no funciona

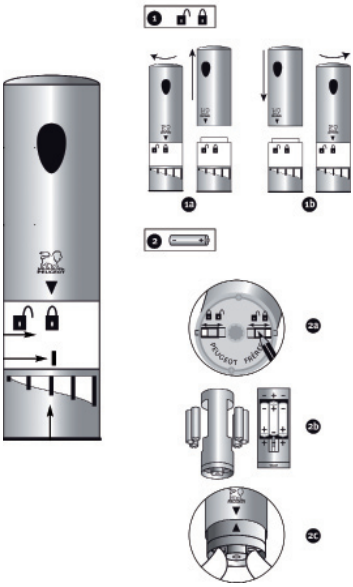
- Comprobar que los contactos del depósito, al igual que los del bloque motor, están limpios y pasarles un paño seco.
- Comprobar la presencia de la bombilla: la bombilla está ahí pero quizá esté mal puesta. Quitar y volver a poner la bombilla en su sitio.
- No hay bombilla o está gastada. En ese caso, sustituir la bombilla por una nueva.

El motor funciona, pero el molino no muele:

- Comprobar que el depósito está suficientemente lleno de pimienta o de sal.

El motor ya no funciona:

- Cambiar las pilas.



¿Cómo limpiar los molinos Peugeot?
Cualquiera que sea su material, para limpiar un molino Peugeot, utilizar un paño suave ligéramente humedecido (sin ningún producto ni detergente).

MOLINOS

En el siglo XIX, la mundialmente reconocida marca Peugeot, dio a conocer los primeros molinillos de café y pimienta, siendo estos la razón original de que la empresa se diera a conocer en el mundo de la gastronomía.

En 1874, fabricaron su molino más representativo "Paris", que al día de hoy sigue estando presente en las cocinas de los más famosos chefs alrededor del mundo, ofreciendo un regalo para los paladares más exquisitos.

Para conmemorar 200 años de experiencia, Peugeot pinta a "Paris" de frescos y divertidos colores que iluminarán las cocinas y mesas de los hogares mexicanos, fabricados de madera coloreada de azul, morado, amarillo y rosa, estos molinos de 18cm de alto, cuentan toda la historia y evolución de la marca, ya que además de su diseño vintage, integra su ya muy reconocido y moderno sistema U´Select que facilita la molienda de la pimienta y la sal.

COLLECTION 1810 ÉDITION LIMITÉE LIMITED EDITION

Molino para sal" paris uselect" de madera color rosa y perilla de acero inoxidable, 18 cm

26912

Molino para sal"paris uselect" de madera color amarillo y perilla de acero inoxidable, 18 cm

26899

Molino para sal"paris uselect" de madera color morado y perilla de acero inoxidable, 18 cm

26875

Molino para sal"paris uselect" de madera color azul y perilla de acero inoxidable, 18 cm

26936

Molino Sal "tahiti " de madera color amarillo y perilla de acero inoxidable, 15cm.

26776

Molino para sal"tahiti" de madera color rosa y perilla de acero inoxidable, 15 cm.

26813

Molino para sal"tahiti " de madera color azul y perilla de acero inoxidable, 15 cm

26790

Molino para pimienta"tahiti" de madera color azul y perilla de acero inoxidable, 15 cm

26783

Molino para sal"bistro" de madera color azul y perilla de acero inoxidable, 10 cm

27018

MOLINOS

Molino mecánico de Pimienta "Bali" de acrílico transparente y negro

25786

Molino mecánico de Sal "Bali" de acrílico transparente y blanco de 8 cm.

25793

Molino "Baltic" para Pimienta de acrílico transparente de 8cm.

25762

Molino "Baltic" para Sal de acrílico transparente de 8cm.

25779

Molino para Pimienta **Molino para Sal**

Set de molinos "Tahiti" para sal color blanco marfil y pimienta color negro de madera con perilla de acero inoxidable de 15 cm de alto en caja de regalo.

2/24260

Set de molinos "Bistro" para sal color blanco marfil y pimienta color negro de madera con perilla de acero inoxidable de 10 cm de alto en caja de regalo.

2/24291

Molinos para sal y pimienta "Tahiti", madera con acabado negro mate, 15 cm.

18375 sal
18368 pimienta

Molino para pimienta "Paris", cuerpo de madera chocolate.

870480/1 80 cm

Molino para pimienta "Malaga", acrílico con tapa color negro, 14 cm.

23010

Molino para pimienta, "Vendome" madera color chocolate/acrílico 14 cm

18696

Molino sal de Guerande, "Vendome" madera color chocolate/acrílico/cerámica, 14 cm

19730

Es una sal marina procedente de la Bretaña Francesa. Suele emplearse en la elaboración del pan, y es la sal ideal para las carnes. Ideal para lugares húmedos.

Molino para sal "Malaga" Acrílico 14cm.

23065

Molino para especias "Zanzibar" color blanco.

16708

Daman & Madras

Con el nombre de "Madras" y "Daman", Peugeot presenta dos molinos, con 16 cm de alto, están fabricados con un interesante acabado de acero inoxidable en la parte superior que le da un toque de elegancia. "Madras" es de madera en color chocolate y acero inoxidable, y "Daman" es de acrílico transparente con acero inoxidable.

25427
Pimienta

25205
Pimienta

25434 Sal

25212 Sal

Sistema de regulación de molienda.
Permite la selección de cantidad y tamaño de molienda de los granos.

ESPECIEROS

Fiole

La calidad de la pimienta siempre debe ser de primera, por lo que Peugeot se dio a la tarea de rellenar todos sus molinos de la mejor pimienta, para que de esta manera le puedas dar el mejor sazón a tus platillos desde el momento en que adquieras tu molino, y si se te acaba, también tiene 3 nuevos especieros "Fiole", rellenos de pimienta blanca de Muntok,5 pimientas (roja, blanca,verde, negra y café) y sal.

25373

Desde la prehistoria, la sal es reconocida por sus propiedades de conservación de los alimentos. Esta sal se extrae de minas de sal formadas por la evaporación de lagos y mares durante la prehistoria. Con una antigüedad de millones de años, su duración de conservación es excelente y su sabor no se altera.
Su color, de un blanco brillante, y su forma cristalina crean una sal que resplandece tanto en el molino como en su plato.

25366

Las pimientas negras, blancas y verdes son el fruto del pimentero, Piper Nigrum.
La pimienta verde y negra provienen del grano recolectado antes de alcanzar su madurez, adopta su color negro al sol. El grano maduro, desprovisto de su vaina y secado después, da como resultado la pimienta blanca.
La baya rosa, fruto de un árbol de América del Sur (Schinus terebinthifolius), ¡no es pimienta! Mezclada con pimienta (máximo 15%), se puede moler bien. El cilantro es una planta herbácea de la cual se consumen las hojas y los granos

¡Sistema de llenado ingenioso! Gracias a su embudo podrá rellenar los molinillos cómodamente, los granos esparcidos por todas partes ya es cosa del pasado.

25359

Originario de la pequeña isla de Bangka, cerca de Sumatra (Indonesia), una isla comunicada por el puerto de Muntok. Con una geografía muy montañosa, la isla saca provecho de sus aguas fluyentes para producir esta pimienta blanca tan bonita. Los granos de pimienta se recogen cuando están maduros y luego se ponen en remojo en las aguas fluyentes durante varios días para liberarse de su corteza (muy picante). A continuación, se dejan secar al sol y se seleccionan a mano, para alcanzar su color ideal. Esta calidad de pimienta se denomina "diamante".
Esta pimienta blanca, rica y sutil, evoluciona en boca en notas amaderadas.

Especiero De Acrílico "Fiole" Relleno Con Sal, Tapa De Caucho De Doble Función: Palita Servidora y Embudo, 140 Gr.

25373

Especiero De Acrílico "Fiole" Relleno Con 5 Pimientas (Roja, Blanca, Verde, Negra y Cafe) Tapa De Caucho De Doble Función: Palita Servidora y Embudo, 50 Gr.

25366

Especiero De Acrílico "Fiole" Relleno Con Pimienta Blanca Originaria De Muntok, Tapa De Caucho De Doble Función: Palita Servidora y Embudo, 70 Gr.

25359

Especiero de acrilico ""FIOLE"" relleno con pimienta negra de muntok, tapa de caucho de doble función: palita servidora y embudo, 72 g

25342

MOLINOS Paris

Paris

Molinos para sal y pimienta "Paris", madera con laqueado rojo.

- 4870412/SME sal
  4870412 pimienta
  12 cm
- 4870418/SME sal
  4870418 pimienta
  18 cm

12 cm 18 cm

Molinos para sal y pimienta "Paris", madera madera café chocolate.

- 870410/SME/1 Sal
  870410 pimienta
  10 cm
- 870412/SME/1 sal
  870412 pimienta
  12 cm
- 870418 pimienta
  18 cm

10 cm 12 cm 18 cm

Molinos para pimienta "Paris", "U´select", cuerpo de madera café chocolate.

- 23447 12 cm
- 23461 18 cm
- 23485 22 cm

12 cm 18 cm 22 cm

Molinos para sal y pimienta "Nancy", de acrílico transparente.

- 900809/SME sal
  900809 pimienta
  9 cm
- 900812 pimienta
  12 cm
- 900818/SME sal
  900818 pimienta
  18 cm

Molinos para sal y pimienta eléctrico "Elis" de acero inoxidable y acrílico con función U-select, de 20 cm c/u

- 20620 sal
  20613 Pimienta

Set de molinos para sal y pimienta "Toul duo", de acrílico, 16cm, en caja de regalo.

- 2/20101888

Molinos para sal / pimienta "Reverso", de aluminio con acrílico transparente

- 24413
  24406
  11 cm

Molino para pimienta electrico "Zest", ventana de acrilico y recubrimiento de goma soft touch color fresa, 16 cm.

- 22037 Pimienta

Fidji / Evian

Molinos para sal y pimienta "Fidji", madera café con acero inoxidable .

- 22518 sal
  22501 pimienta
  12 cm
- 17101 sal
  17095 pimienta
  15 cm
- 17125 sal
  17118 pimienta
  20 cm

12 cm | 15 cm | 20 cm

Molinos para sal y pimienta "Evian", madera con acabado negro mate / cromo.

- 19341 sal
  19334 pimienta
  16 cm

Molinos para sal y pimienta "Fidji", madera con laqueado rojo con acero inoxidable.

- 20569 sal
  20552 pimienta
  15 cm

Molinos para sal y pimienta "Fidji", madera con acabado negro mate y acero inoxidable.

- 17149 sal
  17132 pimienta
  15 cm

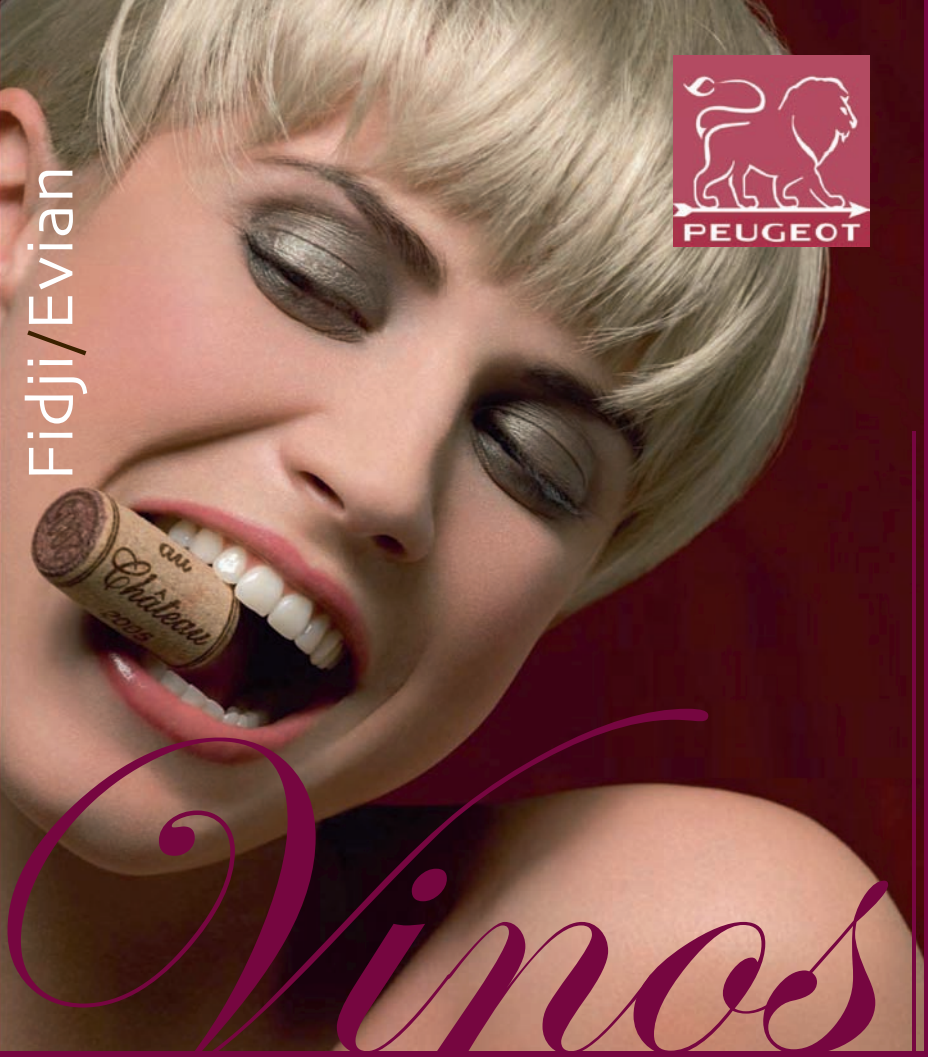
Estuche de pimienta negra entera "Peugeot" 125 gramos

18474

Tidore

Molino para nuez moscada "Tidore" acrílico / 11 cm.

- 19501.1



El vino posee cualidades que percibimos a través de nuestros sentidos.
La degustación es un ejercicio que involucra principalmente la atención de la vista, olfato, gusto.

El fin de observar
En primer lugar, describe el color, y luego calcula su claridad y brillo.

El olor para evaluar
Esta es la etapa más importante de la cata. Este es el paso más rico, pero el más complejo de degustación. Los catadores sofisticados ejercicio regularmente memoria olfativa, en cualquier ocasión.

Y, por último, el sabor ...
Al analizar los gustos, esperamos el equilibrio del vino, es decir, la forma en que los sabores se combinan para crear una armonía.
También identifica la persistencia de sabor que es un criterio clave de calidad.

VINOS

Ibis

Has que la decantación del vino resulte perfecta

El vino es uno de los componentes más importantes de una cena. Pero el vino no es simplemente un líquido que viene envasado y se arroja en una copa. Éste debe ser tratado con mucho cuidado. El decantador hace posible que el vino pueda ser disfrutado en mayores grados de su expresión. Un buen vino debe respirar en un buen decantador. El decantador sirve para mejorar el aroma y suavizar el potencial de los vinos jóvenes ya que que provee intercambio con el oxígeno.

Un vino maduro es frágil, sus aromas han alcanzado su punto máximo. Un decantador con un largo cuello estrecho y un poco de vientre base, minimiza el intercambio de aire y la preservación del vino al mismo tiempo que mejora su color.

Decantador de vino soplado a mano "Ibis" para vinos tintos maduros de aromas y sabores complejos y vinos blancos con tapa.

230197 27 cm
230012 33 cm

Vinos

Un vino joven se disfruta hasta que madura, esto se logra gracias a la oxigenación de sus componentes; para liberar el aroma del vino, lo ideal es utilizar un decantador.

Decantador de vidrio soplado "Revelation" para vinos tintos con cuello de peltre de 23 cm

230142

Decantador de vidrio soplado "Grand Bouquet" para vinos tintos jovenes de aromas de 23 cm

230128

VINOS

Aprende a elegir la copa ideal

Intensifica el placer de tomar una copa de vino. Las copas son fundamentales para disfrutar de un buen vino.

Un vino no cumple su misión sino hasta que llega al paladar del consumidor, pero hay un puente para que la experiencia sea plena: la copa.
El vino se consume desde tiempos muy remotos, sin embargo, es hasta nuestros días cuando se ha empezado a estudiar la estrecha relación entre la copa y el vino, para cumplir cabalmente la experiencia de degustación.
Para el consumo de vino se recomienda que el cuerpo tenga configuración de tulipán, es decir, más ancha de la parte media baja y más estrecha en la superior o boca.
Peugeot trae a México una variedad de diseños para disfrutar el aroma particular de cada vino.
Especialmente diseñadas para la degustacion.

PEUGEOT
France - 1840

Logo Grabado en la base de la copa

250164

Juego de 4 copas de vidrio "Espirit" Merlot de 18 cm (vidrio flexible).

Juego de 2 copas de vidrio "Grand Bourgogne" para vinos bien desarrollados, de aromas sutiles y armoniosos de 21.7 cm (vidrio flexible).

250249

Vinos

La colección Espirit se distingue por su elegancia. Todos los parámetros fueron estudiados para proporcionar el máximo placer de ambos sentidos: el Olfato y el Gusto.

Juego de 2 copas de vidrio "Le grand Bordeaux" para vinos de aromas fuertes de 22 cm

250096

Juego de 4 copas de vidrio "Espirit Champagne" para Champagne de 21.5 cm

250195

Vidrio flexible

Juego de 4 copas de vidrio "Espirit Blanc" para vino blanco de 18 cm

250188

PEUGEOT

France - 1840