COFFEE BAR
PERFECT CUP FOR PERFECT TASTE

COFFEE BAR

FORMEN - SHAPES - FORMES

ONE | 50 ml

- › Espresso
- › Ristretto
- › Cafe Solo

TWO | 80 ml

- › Espresso Doppio
- › Espresso Macchiato
- › Turkish Coffee
- › Mokka

THREE | 150 ml

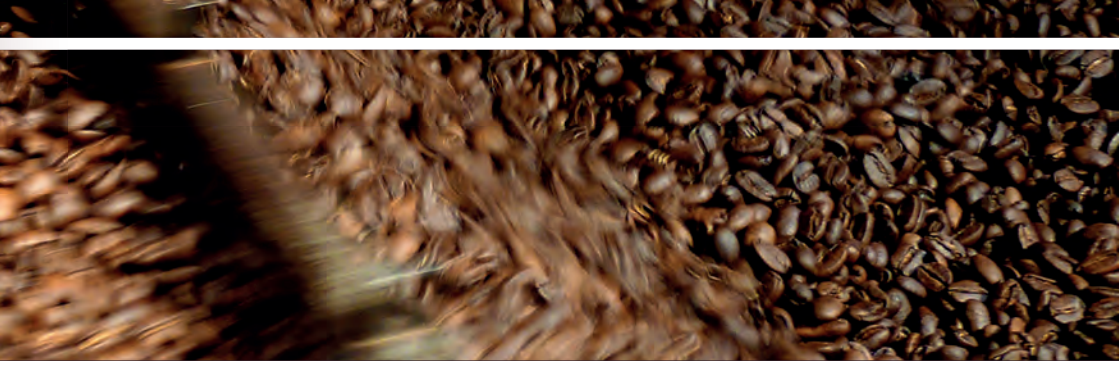
- › Coffee
- › Schümli
- › Café Amaretto
- › Cappuccino

FOUR | 200 ml

- › Cappuccino
- › Coffee
- › Coffee with shot
- › Café Au Laît

Info: Füllmenge mit 1 cm Platz zum Mundrand gemessen.

Info: Filling quantity measured with 1 cm space to the mouth rim.



FIVE | 330 ml

› Café Latte
› Café Au Lait
› Tea
› hot chocolat

SIX | 300 ml

› Coffee
› Pharisaer
› Irish Coffee
› Tea

SEVEN | 350 ml

› Latte Macchiato
› Coffee Cocktails
› Frozen Coffee
› Café frappé

Info: quantité de remplissage mesurée à 1 cm du buvant

COFFEE BAR

Endlich das perfekte Geschirr für hochwertige Kaffeespezialitäten

Kaffeeliebhaber erhalten mit der langlebigen und außergewöhnlichen Coffee Bar Kollektion ein abgestimmtes Tassenkonzept für einen unvergesslichen Kaffeegenuss.

Jede der sieben Formen wurde in Zusammenarbeit mit internationalen Baristas und Kaffeeröstern **individuell** für ausgesuchte **Rezepturen** entwickelt. Nur so erleben Sie Ihren Kaffeegenuss auf eine ganz neue und besondere Art. Die **kräftige Wandstärke** dient als **Wärmespeicher**, Kaffeespezialitäten bleiben so länger heiß.

Die Coffee Bar hat, abgestimmt auf die jeweiligen Getränke, ganz **spezielle Besonderheiten**.

So ist zum Beispiel der Boden der Coffee Bar ONE, eine Espressotasse, **innen eiförmig abgerundet** um eine ganz besondere Crema zu kreieren. Die vertieften Untertassen sorgen für festen Halt und **Standfestigkeit** der Tassen. Die Tassen bilden durch ihre eingezogene, **organische Form** eine **Aroma Cloud** und liegen dazu noch sehr angenehm in der Hand. Alle Formen sind aus **widerstandsfähigem Hartporzellan** in **Baristaqualität** hergestellt.

In dem nachfolgenden Genuss-Guide finden Sie Anregungen und Rezepte für Ihre neue Coffee Bar Tasse.
Genießen Sie jetzt den perfect cup for perfect taste.

Finally the perfect tableware for high-quality coffee specialties

With our durable and exceptional Coffee Bar collection, coffee lovers receive a coordinated cup concept for an unforgettable coffee experience.

*Each of the seven shapes was developed **individually** for selected **recipes** in collaboration with international baristas and coffee roasters. This is the only way to experience your coffee enjoyment in a completely new and special way. The **strong wall thickness** serves as a **heat storage**, so coffee specialties stay hotter for longer.*

*The coffee bar has very **special features**, tailored to the respective drinks.*

*For example, the base of the Coffee Bar ONE, the espresso cup, is **rounded egg-shaped** on the inside to create a very special crema. The recessed saucers ensure a **firm hold** and **stability** of the cups. Our cups create an **aroma cloud** thanks to their drawn-in, **organic shape** and are also very comfortable to hold. All molds are made of **durable barista-quality hard porcelain.***

In the enjoyment guide below you will find suggestions and recipes for your new coffee bar cup.
Enjoy the perfect cup for perfect taste now.

Enfin la vaisselle parfaite pour des spécialités de café de haute qualité

Avec notre collection ont une tasse en acccord avec une expérience de Coffee Bar durable et exceptionnelle, les amateurs de café reçoivent un concept de tasse coordonné pour une expérience café inoubliable.

Chacune des sept formes a été développée **individuellement** pour des **recettes** sélectionnées en collaboration avec des baristas et des torréfacteurs internationaux. C'est la seule manière de profiter du plaisir du café d'une manière complètement nouvelle et particulière. la **forte épaisseur** de paroi sert de **réservoir de chaleu**r, de sorte que les spécialités de café restent chaudes plus longtemps.

Le café-bar présente des **caractéristiques très particulières**, adaptées aux boissons respectives.

Par exemple, la base du Coffee Bar ONE, le tasse à expresso, est arrondie **en forme d'œuf à l'intérieur** pour créer une crème très spéciale. Les soucoupes encastrées assurent un **maintien ferme** et une **stabilité** des tasses. Nos tasses créent un **nuage aromatique** grâce à leur **forme organique** et sont également très agréables à tenir. Tous les moules sont fabriqués en **porcelaine dure durable de qualité barista.**

Dans le guide de plaisir ci-dessous, vous trouverez des suggestions et des recettes pour votre nouvelle tasse de café-bar. Profitez dès maintenant de la tasse idéale pour un goût parfait.

ONE | 50 ml

Die Coffee Bar ONE fasst 50ml, perfekt für einen einfachen Espresso. Besonders ist hier die Erhöhung im Inneren des Bechers die dafür sorgt, dass der Espresso die charakteristische, langanhaltende Crema bildet. Das dicke Porzellan kann vorgewärmt werden und hält so den Inhalt länger warm.

The Coffee Bar ONE holds 50ml, perfect for a simple espresso. The special feature here is the elevation inside the cup, which ensures that the espresso forms the characteristic, long-lasting crema. The thick porcelain can be preheated to keep the contents warm for longer.

Le Coffee Bar ONE a une capacité de 50 ml, parfaite pour un simple expresso. La particularité de ce gobelet est la surélévation à l'intérieur, qui permet au café à l'espresso de former une crème caractéristique et persistante. La porcelaine épaisse peut être préchauffée, ce qui permet de garder le contenu chaud plus longtemps.

Ideal für
› Espresso
› Ristretto (kurz,stark)
› Cafe Solo

Ideal for
› Espresso
› Ristretto (short, strong)
› Cafe Solo

Idéal pour
› Expresso
› Ristretto (court, fort)
› Café Solo

RISTRETTO

Benötigt wird:
› Coffee Bar ONE
› 7-10 g frische Espressobohnen
› heißes Wasser (90-94°C)

Zubereitung:
› Espressotasse vorwärmen
› Espressobohnen fein gemahlen in Siebträger geben und zum Brühen vorbereiten
› Ristretto mit 15ml Wasser brühen

What you need:
› Coffee Bar ONE
› 7-10 g fresh espresso beans
› Hot water (90-94°C)

Preparation:
› Preheat the espresso cup
› Place finely ground espresso beans in the portafilter and prepare for brewing
› Brew ristretto with 15ml water

Nécessaire:
› Café bar ONE
› 7-10 g de grains d'expresso frais
› eau chaude (90-94°C)

Préparation:
› Préchauffer la tasse à espresso
› Mettre les grains d'expresso finement moulus dans le porte-filtre et les préparer pour l'infusion.
› Préparer le ristretto avec 15 ml d'eau

IDEE - IDEA - IDÉE
IDEE - IDEA - IDÉE
IDEE - IDEA - IDÉE

TWO | 80 ml

Die Coffee Bar TWO fasst 80ml. In dieser Tasse können doppelte Espresso, aber auch kleine Kaffeekreationen wie einen Café Corretto gezaubert werden. Durch den Crema Dot bildet sich auch hier eine wunderschöne, lang anhaltende Crema.

The Coffee Bar TWO holds 80ml. This cup can be used to conjure up double espressos as well as small coffee creations such as a café corretto. The Crema Dot also produces a wonderful, long-lasting crema.

Le Coffee Bar TWO a une contenance de 80 ml. Cette tasse peut être utilisée pour préparer des doubles expressos ainsi que de petites créations de café telles qu'un café corretto. Le Crema Dot produit également une crème merveilleuse et durable.

Ideal für
› Espresso Doppio
› Espresso Macchiato
› Turkish Coffee
› Mokka

Ideal for
› Espresso Doppio
› Espresso Macchiato
› Turkish Coffee
› Mokka

Idéal pour
› Double Expresso
› Espresso Macchiato
› Turkish Coffee
› Mokka

CAFÉ CORRETTO

Benötigt wird:
› Coffee Bar TWO
› 1 einfacher Espresso
› 2cl Brandy
› brauner Zucker

Zubereitung:
› Espressotasse vorwärmen
› Brandy hineingeben
› heißen Espresso dazu geben
› mit braunem Zucker servieren

What you need:
› Coffee Bar TWO
› 1 simple espresso
› 2cl brandy
› brown sugar

Preparation:
› Preheat the espresso cup
› Pour in the brandy
› Add hot espresso
› Serve with brown sugar

Nécessaire:
› Café Bar TWO
› 1 expresso simple
› 2 cl de brandy
› sucre brun

Préparation:
› Préchauffer la tasse à espresso
› Verser le brandy
› ajouter de l'expresso chaud
› servir avec du sucre brun

IDEE - IDEA - IDÉE
IDEE - IDEA - IDÉE
IDEE - IDEA - IDÉE

Die Coffee Bar THREE bietet mit Ihren 150 ml Fassungsvermögen genügend Platz für einen Café Creme oder einen Café Amaretto. Mit seinem ausgeglichenen Verhältnis zwischen Höhe und Breite bietet die Coffee Bar THREE eine Leichtigkeit im Geschmack und ein ästhetisches Kaffeeerlebnis.

With its 150 ml capacity, the Coffee Bar THREE offers enough space for a Café Creme or a Café Amaretto. With its balanced ratio between height and width, the Coffee Bar THREE offers a lightness of flavour and an aesthetic coffee experience.

Avec sa capacité de 150 ml, le Coffee Bar THREE offre suffisamment de place pour un café crème ou un café amaretto. Avec son rapport équilibré entre hauteur et largeur, le Coffee Bar THREE offre une légèreté de goût et une expérience de café esthétique.

Ideal für
› Kaffee
› Schümli
› Café Amaretto
› Americano
› Cappuccino

Ideal for
› Coffee
› Schümli
› Café Amaretto
› Americano
› Cappuccino

Idéal pour
› Café
› Schümli
› Café Amaretto
› Americano
› Cappuccino

CAFÉ AMARETTO

Benötigt wird:
› Coffee Bar THREE
› 8cl Milch
› 2cl Amaretto
› 1 einfacher Espresso

Zubereitung:
› Milch erwärmen
› Amaretto hinzugeben
› mit einem Milchaufschäumer aufschäumen
› Espresso dazugeben

What you need:
› Coffee Bar THREE
› 8cl milk
› 2cl Amaretto
› 1 simple espresso

Preparation:
› Warm the milk
› Pour in the brandy
› Add hot espresso
› Serve with brown sugar

Nécessaire
› Coffee Bar THREE
› 8cl de lait
› 2cl d'amaretto
› 1 expresso simple

Préparation:
› Chauffer le lait
› Ajouter l'amaretto
› faire mousser avec un mousseur à lait
› Ajouter l'expresso

IDEE - IDEA - IDÉE
IDEE - IDEA - IDÉE
IDEE - IDEA - IDÉE

Die Coffee Bar No. 4 ist eine recht dickwandige Tasse, welche somit perfekt für einen Cappuccino geeignet ist und 200ml fasst. Der Durchmesser der Tasse öffnet sich nach oben leicht, was das künstlerische Drapieren von Milchschaumkunstwerken erleichtert.

The Coffee Bar No. 4 is a fairly thick-walled cup, which is perfect for a cappuccino and holds 200ml. The diameter of the cup opens slightly at the top, making it easier to artistically drape milk foam works of art.

Le Coffee Bar No. 4 est une tasse à paroi assez épaisse, parfaite pour un cappuccino et pouvant contenir 200 ml. Le diamètre de la tasse s'ouvre légèrement vers le haut, ce qui facilite le drapage artistique d'œuvres d'art en mousse de lait.

Ideal für
› Cappuccino
› Espresso Doppio with milk
› Kaffee
› Coffee with shot
› Café Au Laît

Ideal for
› Cappuccino
› Espresso Doppio with milk
› Coffee
› Coffee with shot
› Café Au Laît

Idéal pour
› Cappuccino
› Double expresso avec lait
› Café
› Café avec shot
› Café au lait

CAPPUCCINO

Benötigt wird:
› Coffee Bar FOUR
› 120ml Milch
› 1 einfacher Espresso

Zubereitung:
› Tasse vorwärmen
› Espresso hineingeben
› Milch aufschäumen
› aufgeschäumte Milch vorsichtig in die Mitte der Tasse gießen
› Mit Milchschaumkreationen oder Kakaopulver verfeinern

What you need:
› Coffee Bar FOUR
› 120ml milk
› 1 simple espresso

Preparation:
› Preheat the cup
› Pour in the espresso
› Frothing milk
› Carefully pour the frothed milk into the centre of the cup
› Refine with milk foam creations or cocoa powder

Nécessaire:
› Coffee Bar FOUR
› 120 ml de lait
› 1 expresso simple

Préparation:
› Préchauffer la tasse
› Verser l'expresso
› Faire mousser le lait
› verser délicatement le lait moussé au centre de la tasse
› Agrémenter de créations à base de mousse de lait ou de cacao en poudre

IDEE - IDEA - IDÉE
IDEE - IDEA - IDÉE
IDEE - IDEA - IDÉE

FIVE | 330 ml

Die Coffee Bar FIVE fasst 330ml. Hier ist genug Platz für einen wunderbaren Milchkaffee. Diese Tasse ist etwas größer und schmiegt sich durch ihre organische Form sehr gut in die Hände, was wärmende Wohlfühlmomente schafft.

The Coffee Bar FIVE holds 330ml. There is enough space for a wonderful latte. This cup is slightly larger and fits snugly in your hands thanks to its organic shape, creating warming moments of well-being.

Le Coffee Bar FIVE a une contenance de 330 ml. Il y a assez de place pour un merveilleux café au lait. Cette tasse est un peu plus grande et sa forme organique épouse très bien les mains, ce qui crée des moments de bien-être chaleureux.

Ideal für
› Café Latte
› Café Au Lait
› Tee
› heiße Schokolade

Ideal for
› Café Latte
› Café Au Lait
› Tea
› heiße Schokolade

Idéal pour
› Café Latte
› Café Au Lait
› Thé
› Chocolat chaud

EXOTIC FLAT WHITE

Benötigt wird:
› Coffee Bar FIVE
› 120ml Barista Kokosdrink
› 2 einfacher Espresso

Zubereitung:
› 2 Espressos in der Coffee Bar FIVE zubereiten
› Kokosdrink aufschäumen
› Milchschaum in die Tasse geben
› Espresso dazugeben
› genießen

What you need:
› Coffee Bar FIVE
› 120ml Barista coconut drink
› 2 simple espresso

Preparation:
› Prepare 2 espressos in the Coffee Bar FIVE
› Froth up the coconut drink
› Pour the milk foam into the cup
› Add the Espresso
› Enjoy

Nécessaire:
› Café Bar FIVE
› 120ml de boisson Barista à la noix de coco
› 2 expressos simples

Préparation:
› Préparer 2 expressos dans le Coffee Bar FIVE
› Faire mousser la boisson à la noix de coco
› faire mousser avec un mousseur à lait
› Ajouter l'espresso
› profitez

IDEE - IDEA - IDÉE
IDEE - IDEA - IDÉE
IDEE - IDEA - IDÉE

Die Coffee Bar SIX ist der Must have Becher für einen richtig guten Filterkaffee. Mit seinen 300ml Fassungsvermögen und dem etwas höheren Körper, kann der Kaffee seine ganze Geschmacksvielfalt entfalten.

The Coffee Bar SIX is the must-have mug for a really good filter coffee. With its 300ml capacity and the slightly higher body, the coffee can unfold its full variety of flavours.

Le Coffee Bar SIX est la tasse incontournable pour un vrai bon café filtre. Avec sa capacité de 300 ml et son corps un peu plus haut, le café peut déployer toute la diversité de ses saveurs.

Ideal für
› Kaffee
› Pharisaer
› Irish Coffee
› Tee
› heiße Schokolade

Ideal for
› Coffee
› Pharisaer
› Irish Coffee
› Tea
› Hot chocolate

Utilisable pour
› Café
› Pharisaer
› Irish Coffee
› Thé
› Chocolat chaud

PHARISÄER

Benötigt wird:
› Coffee Bar SIX
› 200ml starker Filterkaffee
› 2 Stück Würfelzucker
› etwas Schlagsahne
› 4 cl Rum

Zubereitung:
› Tasse vorwärmen
› Würfelzucker in die Tasse geben
› Rum auf den Würfelzucker geben
› Mit dem Kaffee auffüllen
› obenauf einen Klecks Schlagsahne geben
› genießen

What you need:
› Coffee Bar SIX
› 200ml strong filter coffee
› 2 sugar cubes
› some whipped cream
› 4 cl rum

Preparation:
› Preheat the cup
› Add sugar cubes to the cup
› Add rum to the sugar cubes
› Top up with coffee
› Top with a dollop of whipped cream
› Enjoy

Nécessaire:
› Café Bar SIX
› 200ml de café filtre fort
› 2 morceaux de sucre
› un peu de crème fouettée
› 4 cl de rhum

Préparation:
› Préchauffer la tasse
› Mettre le sucre en morceaux dans la tasse
› Verser le rhum sur le morceau de sucre
› Remplir avec le café
› ajouter un peu de crème fouettée sur le dessus
› profitez

IDEE - IDEA - IDÉE
IDEE - IDEA - IDÉE
IDEE - IDEA - IDÉE

Die Coffee Bar SEVEN, das doppelwandige Glas, fasst 350ml und ist bestens für Latte Macchiato oder Coffee Cocktails geeignet. Durch die Doppelwandigkeit wird das Glas beim Einfüllen der heißen Getränke selbst nicht heiß.

The Coffee Bar SEVEN, the double-walled glass, holds 350ml and is ideal for latte macchiato or coffee cocktails. Thanks to the double-walled design, the glass itself does not get hot when the hot drinks are poured in.

Le Coffee Bar SEVEN, le verre à double paroi, a une contenance de 350 ml et convient parfaitement aux latte macchiato ou aux cafés cocktails. Grâce à sa double paroi, le verre lui-même ne chauffe pas lorsque l'on y verse les boissons chaudes.

Ideal für
› Latte Macchiato
› Coffee Cocktails
› Frozen Coffee
› Cold Brew
› Café frappé

Ideal for
› Latte Macchiato
› Coffee Cocktails
› Frozen Coffee
› Cold Brew
› Café frappé

Utilisable pour
› Latte Macchiato
› Cocktails à base de café
› Café glacé
› Cold infusion
› Café frappé

BARRAQUITO

Benötigt wird:
› Coffee Bar SEVEN
› 2 einfache Espresso
› 1cl Likör 43
› etwas Zimtpulver
› 3TL gezuckerte Kondensmilch
› 30ml warme aufgeschäumte Milch
› etwas Limettenschale

Zubereitung:
› Kondensmilch in unser Coffee Bar Glas einfüllen
› Espresso darauf geben
› Anschließend Likör 43 dazugeben
› vorsichtig mit Milchschaum bedecken
› Zimtpulver darüber streuen und mit Limettenschale servieren

What you need:
› Coffee Bar SEVEN
› 2 simple espressos
› 1cl liqueur 43
› some cinnamon powder
› 3 tsp sweetened condensed milk
› 30ml warm frothed milk
› some lime zest

Preparation:
› Pour the condensed milk into our Coffee Bar glass
› Pour espresso on top
› Then add liqueur 43
› Carefully cover with milk foam
› Sprinkle with cinnamon powder serve with lime zest

Nécessaire:
› Café Bar SEVEN
› 2 expressos simples
› 1cl de liqueur 43
› 3 cuillères à café de lait concentré sucré
› un peu de cannelle en poudre
› 30 ml de lait chaud émulsionné
› un peu de zeste de citron vert

Préparation:
› lait concentré dans notre Coffee Remplir le verre du bar
› Verser l'espresso dessus
› Ajouter ensuite la liqueur 43
› recouvrir délicatement de mousse de lait
› Saupoudrer de cannelle en poudre zeste de citron vert.

IDEE - IDEA - IDÉE
IDEE - IDEA - IDÉE
IDEE - IDEA - IDÉE

COFFEE BAR

© KOENITZ GROUP

Könitz Porzellan GmbH
Bahnhofstraße 2 . 07333 Könitz - GERMANY
Tel. +49 36732 - 344 0 . info@koenitzgroup.com

www.koenitz.com

Änderungen vorbehalten. Produktabbildungen können abweichen / technische Optimierungen vorbehalten.
Der Hersteller übernimmt keine Gewährleistung für die Richtigkeit der Angaben. Stand 01-2024

Subject to alteration. Product images may differ / technical optimizations are possible.
The producer will not take responsibility upon himself as to the contents. Stand 01-2024

Sous réserve de modifications. Les images des produits peuvent varier / sous réserve d'optimisation technique.
Le fabricant n'assume aucune responsabilité quant à l'exactitude des informations. Au 01-2024

11 9 999 1040