

Macine pulite ed espresso più buono con pulyGRIND

pulygrind-56777a1f

Pulire accuratamente il macinacaffè in tutte le sue parti è essenziale per garantire un buon espresso. Spesso tuttavia il barista si cura della tramoggia e del dosatore trascurando le macine: è un grave errore, perché se non trattate periodicamente, non rendono ottimale la macinatura e contribuiscono a conferire un aroma sgradevole al prodotto in tazza. Durante la macinatura, infatti, alcune particelle di caffè si depositano tra un coltello e l'altro, all'interno della gola delle macine, riducendo la distanza tra i dischi o i coni, e dunque della granulometria del macinato, che diventa irregolare. Inoltre, gli oli e i grassi trattenuti nelle gole irrancidiscono in poche ore e trasmettono al caffè sentori negativi, che si trovano nelle macinature successive.

Per la pulizia delle macine, pulyCAFF propone pulyGRIND, che si presenta nel nuovo packaging pratico e maneggevole, da 10 buste monodose e si aggiunge alla linea dei prodotti "green", composta da varianti dei classici prodotti pulyCAFF in cui gli ingredienti sono ancora più raffinati e rinnovabili.

pulyGRIND è il prodotto specifico per liberare le macine (piane e coniche) e la camera di macinatura dai depositi di caffè. Si presenta come una polvere formata da piccoli cristalli a base di amidi alimentari privi di glutine, ad altissimo potere assorbente per oli e grassi: passando tra le macine, le ripuliscono dai depositi di caffè assicurando un macinato dalla granulometria costante e un espresso privo di cattivi odori.

PULYGRIND+HOPPER Tutti gli ingredienti di pulyGRIND sono di origine naturale, totalmente rinnovabili; non vi è rilascio di polvere fastidiosa, ed è privo di glutine o sostanze allergizzanti. Durante la pulizia, non si devono smontare le macine e la macinatura non richiede alcuna variazione. Con la sua tecnologia innovativa brevettata, pulyGRIND è adatto anche per la pulizia di macinacaffè incorporati in macchine da caffè superautomatiche. pulyGRIND insieme a pulyGRIND Hopper, il pratico pulitore della tramoggia e del dosatore, forma l'accoppiata vincente per pulire il macinacaffè in modo semplice, rapido e sicuro.

Come si utilizza

Con pochi e semplici passaggi pullyGRIND garantisce una pulizia completa, sia delle macine sia della camera di macinatura.

- 1) Chiudere la slitta e macinare il caffè rimasto nella camera di macinatura e svuotare il dosatore (il prodotto verrà conservato e utilizzato di nuovo).
- 2) Estrarre la tramoggia.
- 3) Versare una dose di pullyGRIND nella camera di macinatura.
- 4) Riposizionare la campana e senza aprire la slitta, avviare la macinatura fino a quando la polvere di pullyGRIND scende insieme a residui di vecchio macinato. Se ciò non avviene, significa che la camera di macinatura o il condotto di uscita sono ancora ostruiti; riprendere dal punto 2) con una nuova dose di pullyGRIND.
- 5) Usando il prodotto macinato pulire con un pennellino la stella (o la bocca di uscita del macinacaffè on demand) ed eliminare il contenuto del dosatore.
- 6) Aprire la slitta e far macinare circa 10 g di caffè da scartare. Riporre nel dosatore il macinato precedentemente conservato.

Per avere un macinacaffè sempre “in forma” il consiglio è di utilizzare pullyGRIND almeno una volta la settimana o anche più frequentemente quando si hanno estrazioni non soddisfacenti; per i locali che hanno un grande consumo di caffè - superiore a 4-5 kg al giorno - meglio pulire le macine due volte la settimana.

www.pulicaff.com