Master Barista, pulire le macine del macinadosatore

lattuada-3-b3f2ad6b

Dopo aver riposto i chicchi presenti nella campana del macinadosatore in un posto fresco e asciutto, a una temperatura non superiore ai 20°, con l'aiuto di un **prodotto a base di cristalli di amidi alimentari** sarà possibile **rimuovere tutti i residui di caffè** accumulatisi fra i coltelli delle macine. Scopriamo come, assieme ad **Andrea Lattuada**!

Clicca qui per le altre puntate dei videocorsi di Master Barista