Cromature sempre come nuove, i consigli di pulyCAFF

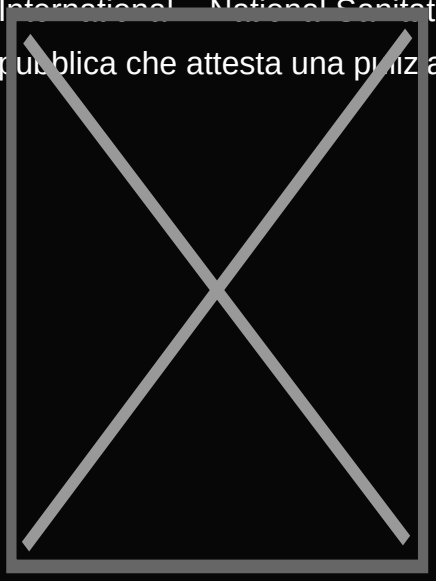
gruppo-prodotti-verdi-pulycaff-be0f2c7f

La corretta pulizia del gruppo erogatore è uno dei segreti per ottenere un buon espresso: pulyCAFF lo dice da sempre. Al barista come al suo cliente piace vedere il portafiltro ben cromato, lucido, che dà il primo segnale di attenzione nei confronti della pulizia. Al contrario, una macchina che lo mostra sporco e opaco indica mancanza di manutenzione, dunque scarsa o nulla attenzione alla qualità di ciò che si eroga, al buon funzionamento della macchina e a quelle attenzioni in tema di pulizia degli ambienti e delle apparecchiature oggi più che mai attuali e necessarie. Sebbene siano i grandi trascurati e maltrattanti della macchina espresso (quanti colpi talvolta eccessivi ricevono sul battifondi) spesso si vedono postati i portafiltri sui social, talvolta per mostrarne la luccicante bellezza “nonostante anni di lavoro”, più spesso per denunciare il venire meno di quella lucentezza la cui colpa, guarda caso, viene attribuita ai prodotti per la pulizia.



Ma procediamo per gradi. Prima di tutto, cos’è la cromatura? È un processo di rivestimento di un manufatto (la maggior parte dei portafiltri è in ottone) con uno strato di cromo, un metallo caratterizzato da durezza e resistenza alla corrosione nonché da lucentezza, che nella parte esterna del portafiltro è esaltata dalla lucidatura. Possiamo verificare la sua resistenza

osservando la rubinetteria del locale o di casa, che rimane a lungo bella, integra e lucida, purché trattata correttamente. Perché di metodi per rovinarla ce n'è più di uno. Ad esempio l'utilizzo per la pulizia di spugne abrasive o di spazzole in metallo (per lo più utilizzate nella parte interna del portafiltro), che col tempo corrodono e asportano il pur robusto strato di cromo. Quando si scelgono i detergenti per la macchina espresso è poi importante osservare bene l'etichetta, soprattutto i simboli di pericolo. Il pittogramma che indica che un prodotto può essere corrosivo riporta due fialette che riversano il liquido su una mano e su un tubo, a indicare che i può causare ustioni cutanee, lesioni agli occhi e corrodere i metalli. È ovvio che il suo utilizzo quotidiano possa rovinare lentamente le superfici con cui entra in contatto, senza contare il rischio per chi lo utilizza. Per mantenere a lungo la lucidità e assicurare una pulizia in tutta sicurezza per la macchina e per se stessi, è bene scegliere prodotti che non riportano il simbolo di Corrosivo; meglio ancora se al posto di questo c'è il marchio NSF International – National Sanitation Foundation – il severissimo organismo USA a tutela della sanità pubblica che attesta una pulizia rispettosa dell'operatore, dell'ambiente e delle attrezzature.



Pulizia quotidiana

Togliamo ora un'altra convinzione errata che purtroppo molti baristi hanno ancora. La cromatura che riveste il portafiltro e il gruppo erogatore non assorbe caffè; dunque è quanto mai errata l'abitudine di alcuni baristi di non lavare le parti della macchina a contatto con la miscela, convinti in questo modo di esaltarne le qualità in termini di gusto e aroma. La mancanza di una corretta pulizia del portafiltro e del gruppo erogatore ha come unico effetto l'emissione di sgradevoli odori, dovuti alla presenza di residui (dato che il caffè ha una base oleosa) rimasti sul gruppo ad una temperatura superiore ai 90°C, con conseguenze negative anche sulla qualità degli espressi erogati. Per evitare tutto ciò, la manutenzione del gruppo erogatore nonché di filtri e portafiltri deve essere fatta ogni giorno.

Prodotti mirati

Come accennato, ogni parte delle apparecchiature va pulita con prodotti appositi al fine di

salvaguardarne la funzionalità e mantenere l’igiene delle lavorazioni e del prodotto trattato. Questi i consigli di pulyCAFF per macchine sempre perfette. I gruppi erogatori della macchina espresso si puliscono con pulyCAFF, il prodotto specifico per pulire ogni giorno la macchina espresso (filtri, portafiltri e valvola di scarico) certificato NSF. Per la lancia vapore è stato messo a punto un prodotto specifico: pulyMILK, che rimuove i depositi sia esterni sia interni dalla lancia vapore o dal cappuccinatore automatico. pulyGRIND è il prodotto specifico per liberare le macine e la camera di macinatura del macinacaffè 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. Per pulire la tramoggia (campana) e il dosatore c’è il pratico pulyGRIND Hopper: si spruzza su un panno pulito e si passa sulle superfici fino a quando risultano pulite e asciutte, senza bisogno di risciacquo. L’ultima passata è con pulyBAR Igienic, che ripulisce al meglio con una passata superfici in acciaio, piani di lavoro, carrozzerie di macchine espresso e macinacaffè, vetrinette.