I segreti del caffè espresso - 5) La pulizia delle attrezzature

pulizia-macchina-mix1bb68c-bea09626

Per il settimanale appuntamento con *I segreti del caffè espresso* (in collaborazione con Trieste Coffee Experts) affrontiamo oggi l'importante tema della manutenzione delle attrezzature. Gianfranco Carubelli, CEO della Asachimici Snc (Puly Caff), ci spiega perché è fondamentale la pulizia della macchina da caffè e del macinadosatore.

1. Gli errori più comuni che i baristi commettono in materia di pulizia delle attrezzature.

[embed width="560"]http://youtu.be/-ViE17SjYyA[/embed]

2. Ogni quanto tempo vanno puliti la macchina da caffè e il macinadosatore?

[embed width="560"]http://youtu.be/qBATsSwlNu4[/embed]

3. Ecco quali sono le conseguenze di un'errata pulizia delle attrezzature

[embed width="560"]http://youtu.be/y9H4zdlQEGQ[/embed]

(segue)

Già pubblicati

Dedicato ai baristi: i segreti del caffè espresso. Introduzione

1) La macchina da caffè

2) Il macinadosatore

3) La purificazione dell'acqua

4) La temperatura dell'acqua