pulyGRIND Crystals, per la manutenzione quotidiana del macinacaffè

pulygrind-fd914627

Molti baristi hanno ormai compreso l’importanza di una corretta manutenzione quotidiana della macchina espresso, ma il loro numero si riduce drasticamente quando si tratta di dare le giuste cure al macinacaffè. Il fatto che la pulizia delle macine sia un’operazione utile e necessaria lo sottolineano gli ultimi modelli presentati da alcuni costruttori, che facilitano l’accesso alla camera di macinatura e la sua pulizia. Spazzolare non basta. Dunque, se per la maggior parte dei macinacaffè la camera di macinatura è una sorta di “scrigno” che solo in occasione di pulizie straordinarie o di cambio delle macine viene aperto, le macchine di ultima generazione permettono di effettuare con grande facilità questa operazione, rendendo rapido e semplice l’accesso alle macine per la loro manutenzione.

Chi pensa che per quest’ultima siano sufficienti uno spazzolino o un pennello, sbaglia. Perché potrà rimuovere lo sporco grossolano, come la polvere e i grumi di caffè, ma non la patina di grasso che col tempo si deposita sulle macine e irrancidisce (in media dopo 72 ore dalla prima macinatura). Dunque, è sempre indispensabile togliere la parte grassa con un prodotto che da anni soddisfa i baristi di tutto il mondo: pulyGRIND Crystals. I suoi piccoli cristalli a base di amidi alimentari privi di glutine rimuovono i depositi di caffè, ma soprattutto sono ad altissimo potere assorbente per oli e grassi.



“Seguo con grande interesse l’evoluzione di tutte le apparecchiature per la trasformazione del caffè, che considerano con attenzione la manutenzione, cercando di renderla sempre più semplice e rapida - afferma **Gianfranco Carubelli**, Ceo responsabile qualità e sicurezza di Asachimici-pulyCAFF. *Le macine al titanio che alcune aziende utilizzano o accorgimenti come la possibilità di accedere alla camera di macinatura, rendono più agevole questa operazione, ma soprattutto evidenziano la sua importanza, dando ragione a chi, come noi, da sempre si impegna al fine di sensibilizzare i baristi all’importanza della pulizia. Si può ottenere un buon prodotto in tazza solo con una materia prima di qualità e apparecchiature ben calibrate e pulite”.*

Nel caso del macinacaffè, pulyCAFF suggerisce pulyGRIND Hopper per la pulizia della tramoggia e pulyGRIND Crystals per la camera di macinatura: con quest’ultimo il consiglio è di effettuare la pulizia delle macine almeno ogni 3-4 giorni. pulyGRIND Crystals è disponibile in confezioni da 10 pratiche bustine monodose.