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+HOPPERTutti 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 pulyGRIND 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 pulyGRIND nella camera di macinatura.
4) Riposizionare la campana e senza aprire la slitta, avviare la macinatura fino a quando la polvere di pulyGRIND 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 pulyGRIND.
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 pulyGRIND 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