# Push, il pressino di Clockwork Espresso

edo-barista-push-pressino-espresso-4370cb2c

*«Push è un pressino regolabile in altezza, che garantisce una livellatura del caffè perfetta e una pressatura ripetibile da tutti i baristi* scrive **Pete Southern** sul suo sito web. *È ancora più comodo da usare di pressino tradizionale e riduce il dolore causato da lesioni causate da una pressatura ripetuta nel tempo. Le sperimentazioni nel laboratorio specializzato di esperti di ergonomia verranno rese pubbliche entro la fine dell'anno. I nostri beta tester ci hanno già confermato che è più comodo da usare, e molti di coloro che riportavano precedenti lesioni a spalla, schiena e polso confermano miglioramenti da quando utilizzano Push e non più un pressino tradizionale»*.

Da oggi il catalogo di Edo Barista si arricchisce dal prodotto vincitore degli Speciality Coffee Association of Europe (SCAE) Excellence Award for Innovation 2016: il pressino Push di Clockwork Espresso.

*«Quando ho visto per la prima volta il pressino Push ho pensato che fosse assolutamente perfetto per completare la linea di pressini di EDO*, racconta **Valentina Fonda**, responsabile marketing di EDO Barista, *abbiamo incontrato Pete Southern, CEO di Clockwork Espresso e designer di questo innovativo pressino, a marzo all'Amsterdam Coffee Festival e poi in giugno, in occasione del World of Coffee di Dublino, abbiamo raggiunto l'accordo che sono entusiasta di annunciare»*.

Push edoPush viene realizzato in Inghilterra seguendo standard elevatissimi. Il rivestimento della base è unico e con una base di frizione molto bassa che previene l'attaccarsi della povere di caffè sulla sua superficie e la base di 58.50 mm è realizzata in acciaio inox temperato di classe chirurgica.

Push è un pressino rivoluzionario che risolve i tre problemi chiave della pressatura:

1. Precisione: la regolazione continua consente un'impostazione precisa fino a 0.1mm di profondità e garantisce ogni volta una pressione precisa e uniforme.
2. Affidabilità: garantisce lo stesso risultato ad ogni utilizzatore e quindi una ridotta possibilità di errore, una minor variazione tra un caffè e l'altro e minori sprechi.

3. Ergonomia:Progettato per l'uso quotidiano, mette al primo posto la salute del barista. Push è l'unico pressino sviluppato e testato da esperti di ergonomia, per ridurre il rischio di lesioni.

Setup

1. Per impostare il vostro Push, sbloccare la vite con lo strumento in dotazione, e svitare il manico per sollevarlo al livello massimo. Pesare la dose desiderata di caffè appena macinato nel cestelloportafiltro.
2. Avendo cura di mantenerlo a livello, fare pressione alla parte superiore del vostro Push, fino a quando i fondi di caffè sono pressati alla densità desiderata.
3. Controllare che il Push sia ancora a livello, e abbassare il manico fino a quando non entra in contatto con il cestello portafiltro. Stringere la vite per bloccarlo e iniziate a preparare il vostro caffè espresso.

Il pressino Push sarà disponibile all’inizio di Settembre 2016.