pulyCAFF, per gare di Latte Art senza problemi

kit-pulito-d799b42d

Si avvicina l’appuntamento con il World Of Coffee di Budapest, l’evento organizzato da Sca dal 13 al 15 giugno, dedicato a professionisti, baristi e coffee lovers di tutto il mondo che potranno serguire le sempre avvincenti finali mondiali di Latte Art, Coffee in Good Spirits, Cup Tasting, Brewers. Con la propria presenza, pulyCAFF rinnova il proprio impegno a favore della cultura del pulito, partecipando con la sua ricca gamma di prodotti per la pulizia, sempre più completa e versatile.

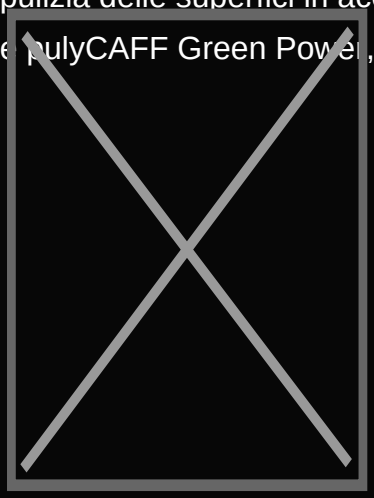


Come sempre pulyCAFF ha un “pensiero speciale” per i suoi visitatori. In questa occasione è rivolto a chi svolgerà una finale, soprattutto ai campioni di Latte Art. Prima delle gare tutti i concorrenti sono invitati a fare un “pit-stop” allo stand del pulito e ritirare un flaconcino da 25 ml di pulyMILK per pulire a fondo la propria lattiera, eliminando anche i residui più ostinati ed evitando spiacevoli inconvenienti che potrebbero penalizzare l’esito della gara. Passare la lattiera semplicemente sotto l’acqua, infatti, non è sufficiente, e se è lavata male emana cattivo odore. Da non dimenticare anche il vademecum con le coordinate del pulito e i suggerimenti per avere attrezzature sempre in perfetto ordine, a “prova” di giudice.

Lo stand del pulito

Da non perdere dunque una visita allo stand J14 (Hall F), a pochi passi dalla postazione in cui si svolgono le finali del World Latte Art Championship, presso il quale scoprire novità e porre eventuali domande sulla pulizia di macchine e accessori. Accanto a pulyMILK, che rimuove i depositi di latte da capuccinatori automatici, lance vapore e lattiere abbattendo la flora batterica, la ricca gamma di prodotti pulyCAFF include pulyCAFF Plus, il primo prodotto specifico per pulire ogni giorno la macchina espresso (filtri, portafiltri e valvola di scarico). C’è poi la linea “green” realizzata con ingredienti ancora più raffinati e rinnovabili, che comprende pulyGRIND, i cui cristalli a base di amidi

alimentari privi di glutine liberano le macine e la camera di macinatura dai depositi di caffè vecchio e rancido; pulyGRIND Hopper, pulitore della tramoggia e del dosatore; pulyBAR Igienic, adatto alla pulizia delle superfici in acciaio, dei piani di lavoro, delle carrozzerie di macchine per caffè, vetrinette, e pulyCAFF Green Power, la variante a pulyCAFF senza fosfati.



Infine due accessori professionali: il pratico leva filtri Lifty, che permette un’estrazione del filtro dal portafiltro semplice e rapida, e il filtro cieco Blindy: al suo interno è disegnato il cerchio giusta-dose, che permette di dosare pulyCAFF nella quantità corretta, rapidamente e senza sprechi: versandolo, si ha il giusto quantitativo quando i granuli raggiungono la riga che delinea il diametro.

www.pulycaff.com