

LES PRINCIPAUX

8 CONSEILS D'ENTRETIEN

POUR LES MACHINES À CAFÉ



coffeano
PREMIUM QUALITY

LES PRINCIPAUX 8 CONSEILS D'ENTRETIEN POUR LES MACHINES À CAFÉ

Finis le mauvais goût du café dû au manque d'hygiène !

La plupart des gens perçoivent le café comme un plaisir et y associent des pensées et des sentiments positifs. Mais ce qu'il en reste, si vous savez à quoi cela ressemble souvent dans les machines à café et les cafetières entièrement automatiques. Cela peut vraiment vous enlever votre envie de café ! Les conditions de contamination et d'hygiène dans les machines rendent le goût du café de plus en plus mauvais et peuvent être particulièrement nocives pour la santé. Avez-vous déjà pensé à cela ? Sans parler de ce que les bactéries et autres font à votre machine ! Un manque d'hygiène peut vous coûter cher s'il cause des dommages irréparables.

Quel est exactement le problème ?

- **Graisses et huiles de café :**

Les graisses et les huiles de café contenues dans les grains de café fuient lorsque les grains sont moulus et pressés. Ils se déposent dans les tuyaux, les tamis et le groupe d'infusion d'une machine à café automatique et ne peuvent pas être dissous avec de l'eau. Avec le calcaire et l'eau, les dépôts solidifiés deviennent rances avec le temps et des substances amères se forment.

Cela conduit à ce que l'utilisation de la machine devienne peu hygiénique, d'autre part le café a simplement un goût amer. En outre, les crêpines se bouchent et des réparations coûteuses sont souvent nécessaires.

- **Bactéries, champignons, algues, etc :**

Les cafetières automatiques sont un terrain idéal pour la prolifération des bactéries, des salmonelles, etc.

Ils se nourrissent des restes des ingrédients ainsi que des résidus de café en poudre, certains même de la caféine.

Il arrive donc souvent que vous buviez du café contaminé sans vous en apercevoir ! La cohérence des soins est essentielle pour des raisons d'hygiène, mais aussi de santé.

- **La chaux et la couche de boue dans le réservoir d'eau :**

Si le réservoir d'eau n'est pas nettoyé régulièrement, les bactéries peuvent mieux adhérer au calcaire. Plus l'eau utilisée est dure, plus il est important de veiller à ce que les dépôts ne s'accumulent pas. En outre, l'eau ne doit pas rester trop longtemps en place ou l'eau neuve ne doit pas être versée sur l'eau résiduelle du réservoir.

Après un court laps de temps, un biofilm bactérien se formera. L'eau contaminée par les bactéries s'écoule directement dans le groupe de brassage et les tuyaux. Les bactéries peuvent aussi se retrouver directement dans votre tasse de café, grâce au calcaire, qui abaisse la température d'infusion ! Mais cela pourrait facilement être évité !

- **Moisissure dans le récipient à marc :**

Les résidus humides et chauds de café sont la base idéale pour la croissance des moisissures. C'est là qu'elle peut vraiment se répandre. Il ne fait aucun doute que le marc de café doit être éliminé quotidiennement !

Quelle est donc la solution pour éviter tout cela ? Un nettoyage régulier et un détartrage avec les bons agents sont la clé d'un café hygiénique et aromatique. Votre machine à café et votre portefeuille vous en remercieront :

CONSEILS POUR LE DÉTARTRAGE

Ce que vous devez savoir sur le mode d'action des détartrants pour éviter les erreurs graves !

Acheter le bon détartrant est un grand défi pour le propriétaire d'une machine à café, c'est-à-dire pour une grande partie des Allemands. La sélection de produits de détartrage professionnels et de remèdes ménagers est d'une ampleur déroutante, et il est difficile de prendre la bonne décision dans ce domaine. Mais pourquoi le détartrage est-il si important ? La réponse est claire : le détartrage est extrêmement important pour la fonctionnalité et la durée de vie de la machine à café, car les dépôts calcaires endommagent la machine, ce qui peut entraîner des coûts élevés. De même, le goût du café dépend dans une large mesure du détartrage régulier de la machine (nous avons récemment fait un rapport plus détaillé à ce sujet) et qui aime laisser les particules de calcaire dans la tasse, la température tiède du café et un goût fade gâcher son plaisir.

Coffeano aimerait vous faciliter le choix ! Quel est le principe actif qui vous convient vraiment et celui qui vous convient le mieux :

L'acide citrique - probablement pas la bonne décision pour vous et votre machine à café !

- L'acide citrique ne convient pas à la décalcification à chaud, mais seulement à l'utilisation avec de l'eau froide ou tiède ! Bien que le calcaire soit éliminé, le citrate de calcium (issu de la combinaison du calcaire et de l'acide citrique) est produit lors du chauffage. Au lieu de la chaux, une masse blanche et collante se dépose maintenant dans la machine, qui ne peut être enlevée ! Les fines buses des machines deviennent défectueuses, une réparation coûteuse n'est plus évitable !
- L'acide citrique dans la maison est merveilleux - mais pas dans le café ! L'arôme typique du café complète le plaisir parfait du café

L'essence de vinaigre - nous vous le déconseillons !

- Bien que l'essence de vinaigre soit adaptée à la décalcification à chaud, elle est très agressive ! Le vinaigre n'élimine pas seulement le calcaire, mais il nuit également au fonctionnement et à la durabilité de la machine à café. L'essence attaque les matériaux des composants, ainsi que les joints en caoutchouc et les tuyaux, qui deviennent poreux de ce fait.
- Une forte odeur de vinaigre est dominante et désagréable, tant dans la pièce que dans le café lui-même ! L'odeur de café frelaté enlève le plaisir de boire du café.
- Goût de vinaigre - Le goût du café peut être fortement altéré et frelaté jusqu'à ce que les premières tasses de café après le détartrage soient immangeables. Un incontournable pour tous les amoureux du L profond !

L'acide amidosulfonique - de nombreux avantages, notre conseil Coffeano !

- Agit beaucoup plus rapidement que les substances classiques
- Détartrage beaucoup plus poussé que les autres ingrédients actifs, car il est extrêmement efficace

- Très bonne compatibilité des matériaux, en particulier avec l'aluminium, qui est utilisé dans de nombreux composants
- Totalement inodore - le délicieux arôme du café reste inaltéré
- Absolument inodore - n'a aucun effet sur le goût du café. Le café a le goût qu'il devrait avoir : comme le café !
- La machine à café est immédiatement à nouveau prête à l'emploi à 100% après le détartrage et le rinçage nécessaire !

Conclusion - choisir le bon détartrant :

Le professionnel du café, en tant qu'amateur de fraises et propriétaire attentif d'une machine à café, utilise un produit contenant de l'acide amidosulfonique. Les produits de détartrage Coffeeano Safe & Protect sont basés sur ce principe actif. Le détartrage efficace et en douceur de votre machine est important pour nous, tout comme le plaisir d'un café parfait et sans souci !

Quel est l'effet réel du calcaire ?

Il y a des couches de roche dans l'eau de pluie qui se retrouvent dans la nappe phréatique et donc dans notre eau du robinet. La chaux est formée par les sels de calcium et de magnésium contenus dans l'eau, qui se déposent lorsqu'ils sont chauffés. Il est déposé partout dans l'appareil !

Cela signifie que plus vous attendez, moins le café a de goût et la machine subit des dommages inaperçus. Comme c'est ennuyeux et inutile, car il est si facile de l'éviter !

Que se passe-t-il si vous vous détartrez de façon irrégulière :

- La saleté et les bactéries se déposent dans la machine à café, qui s'arrête au calcaire !
- Les particules de calcaire pénètrent dans le café parce que les tuyaux sont bloqués par le calcaire et que trop peu ou seulement de l'eau calcaire s'écoule. Celles-ci altèrent considérablement le goût !
- La chaux réduit la température de brassage, la température idéale de brassage n'est plus atteinte ! Le café ne développe pas tout son arôme !
- Le processus de brassage est prolongé car l'eau a besoin de plus de temps pour se réchauffer en raison des tuyaux calcifiés. Maintenant, il faut attendre encore plus longtemps pour son café !
- La quantité de remplissage est réduite en raison de problèmes de chauffage, votre tasse ne se remplit plus et vous devez vous contenter de "moins" !
- La machine à café devient plus bruyante pendant son fonctionnement. La pompe doit faire plus pour transporter l'eau à travers la couche de chaux. Le niveau de bruit augmente, ce qui n'aide pas à la détente souhaitée !
- Gaspillage inutile d'argent pour la consommation d'énergie et les réparations ou les nouveaux achats en raison des dégâts causés par le calcaire.

La chaux endommage votre appareil, ce qui a un effet négatif sur sa fonctionnalité et sa durée de vie. Le détartrage protège contre de tels dommages et permet également de réduire la consommation d'électricité, le processus de préparation n'étant plus perturbé par la chaux. Le détartrage est donc un investissement extrêmement rentable.

C'est la solution pour le détartrage :

Ne considérez pas le détartrage et l'entretien de votre machine à café comme un "must", mais comme quelque chose de positif ! Ne voyez pas la dépense de temps "ennuyeuse" ! En fait, une machine à café entièrement automatique ne nécessite que quelques interventions de 2 à 3 minutes, le reste se fait tout seul ! Les produits de détartrage professionnel de Coffeano Safe & Protect sont particulièrement efficaces et rapides, car la formule de détartrage est conçue pour cela.

Le détartrage permet de gagner du temps

Tout le monde le sait : la machine à café doit être à nouveau détartrée et peut-être même indiquée. On peut souvent dire en regardant l'extérieur de certaines machines qu'il est urgent de les détartrer. Mais qu'en pensent la plupart des buveurs de café ? Pas maintenant, mais demain, la semaine prochaine, le mois prochain ! Mais cela peut vous coûter très cher. Beaucoup de gens ne savent même pas que le citron vert est la première cause de perte de goût et d'appareils électroménagers !

Ce que beaucoup ne savent pas : Le détartrage permet de gagner du temps ! Après le détartrage, la machine à café fonctionne à nouveau plus vite et vous devez moins attendre pour votre café.

Conseils pour le nettoyage

N'oubliez pas le réservoir d'eau !

L'erreur la plus courante dans l'entretien des machines à café est d'oublier le réservoir d'eau lors du nettoyage et du détartrage. Le café est composé à 99% d'eau. Ce n'est que si le réservoir d'eau est hygiénique que le café préparé l'est aussi. Jetez un coup d'œil à votre réservoir d'eau et imaginez que vous vous procurez un verre d'eau dans un restaurant qui ressemble à votre réservoir d'eau. Le boirais-tu encore ?

Vider l'eau restante

La deuxième erreur la plus courante est que, lors du remplissage du réservoir, l'eau restante n'est pas déversée. C'est ainsi que le mucus se dépose dans le réservoir d'eau et se retrouve dans le café.

Nettoyage séparé des parties amovibles

Nettoyez régulièrement toutes les pièces amovibles ainsi que l'extérieur de la machine avec un chiffon ou une brosse propre. Il est préférable de dissoudre une tablette de nettoyage dans un peu d'eau et d'utiliser ensuite la solution pour le nettoyage.

Utiliser un sac de petit déjeuner pour les récipients de marc

Si la conception de la machine à café le permet, un sachet de petit déjeuner peut être utilisé pour le récipient à marc. C'est particulièrement hygiénique.

Goût chimique après nettoyage

Si le café a encore un goût chimique après le nettoyage, la machine à café doit être rincée à nouveau.

L'hygiène et le goût parfait du café sont inséparables ! Un entretien régulier assure une longue durée de vie à votre machine et un plaisir optimal du café sans germes