

GLI PIÙ IMPORTANTI
8 CONSIGLI PER LA
MANUTENZIONE
DELLA TUA MACCHINA DEL CAFFÈ



coffeano
PREMIUM QUALITY

GLI 8 CONSIGLI PIÙ IMPORTANTI PER LA MANUTENZIONE DELLA TUA MACCHINA DEL CAFFÈ

Niente più cattivo gusto del caffè per mancanza di igiene!

La maggior parte delle persone percepisce il caffè come un piacere e vi associa pensieri e sentimenti positivi. Ma ciò che ne rimane, se si sa come spesso si presenta nelle macchine da caffè e nelle caffettiere completamente automatiche. Questo può davvero toglierti la voglia di caffè! Condizioni contaminate e poco igieniche nelle macchine rendono il gusto del caffè sempre peggiore e possono essere particolarmente dannose per la salute. Ci hai mai pensato? Per non parlare di ciò che i batteri e i co. fanno alla vostra macchina! La mancanza di igiene può costare caro se causa danni irreparabili.

Qual è esattamente il problema?

- **Grassi e olii di caffè:**

I grassi e gli oli del caffè in chicchi di caffè perdono quando i chicchi vengono macinati e pressati. Si depositano in tubi, setacci e nel gruppo di erogazione di una macchina da caffè automatica e non possono essere sciolti con l'acqua. Insieme alla calce e all'acqua, i depositi solidificati diventano rancidi nel tempo e si formano sostanze amare.

Questo porta al fatto che l'uso della macchina diventa poco igienico, d'altra parte il caffè ha un sapore semplicemente amaro. Inoltre, i filtri si intasano e spesso sono necessarie costose riparazioni.

- **Batteri, funghi, alghe, ecc:**

Le caffettiere automatiche sono un terreno di coltura ideale per batteri, salmonella, ecc. Si nutrono dei resti degli ingredienti così come dei residui di polvere di caffè, alcuni anche di caffeina.

Quindi capita spesso di bere caffè contaminato senza accorgersene! Una cura coerente è essenziale per motivi di igiene, ma anche per motivi di salute.

- **Calce e strato di melma nel serbatoio dell'acqua:**

Se il serbatoio dell'acqua non viene pulito regolarmente, i batteri possono aderire meglio al calcare. Più l'acqua utilizzata è dura, più è importante garantire che i depositi non si accumulino. Inoltre, l'acqua non deve rimanere in piedi troppo a lungo o l'acqua nuova non deve essere versata sopra l'acqua residua nel serbatoio.

Dopo un breve periodo di tempo, si formerà un biofilm batterico. L'acqua contaminata da batteri fluisce direttamente nel gruppo di fermentazione e nei tubi. I batteri possono anche finire direttamente nella vostra tazza di caffè, grazie alla calce, che abbassa la temperatura di erogazione! Ma questo si può facilmente prevenire!

- **Muffa nel contenitore della vinaccia:**

Residui di caffè umidi e caldi sono la base ideale per la crescita di muffe. È lì che può davvero diffondersi. Non c'è dubbio che i fondi di caffè devono essere smaltiti ogni giorno!

Qual è la soluzione per evitare tutto questo? La pulizia regolare e la decalcificazione con i giusti agenti è la chiave per il vostro caffè igienico e aromatico. La vostra macchina del caffè e il vostro portafoglio vi ringrazieranno per questo:

CONSIGLI PER LA DECALCIFICAZIONE

Cosa dovrete sapere sulla modalità d'azione degli agenti decalcificanti per evitare gravi errori!

L'acquisto del giusto decalcificante è una grande sfida per il proprietario di una macchina da caffè, cioè per gran parte dei tedeschi. La scelta di prodotti professionali per la decalcificazione e di rimedi casalinghi è molto ampia e la decisione giusta è difficile da prendere. Ma perché la decalcificazione è così importante? La risposta chiara: la decalcificazione è estremamente importante per la funzionalità e la durata della macchina da caffè, perché i depositi di calcare danneggiano la macchina, il che può portare a costi elevati. Allo stesso modo, il gusto del caffè dipende in larga misura dalla regolare decalcificazione della macchina (su questo abbiamo recentemente riferito in modo più dettagliato) e chi ama lasciare che le particelle di calcare nella tazza, la temperatura tiepida del caffè e il gusto insipido rovinino il piacere del caffè.

Coffeeano vorrebbe rendere più facile la vostra scelta! Quale principio attivo è davvero adatto e quello giusto per voi:

L'acido citrico - probabilmente non è la decisione giusta per voi e per la vostra macchina del caffè!

- L'acido citrico non è adatto per la decalcificazione a caldo, ma solo per l'uso con acqua fredda o tiepida! Anche se il calcare viene rimosso, il citrato di calcio (dalla combinazione di calcare e acido citrico) viene prodotto durante il riscaldamento. Al posto della calce, nella macchina si deposita una massa bianca e appiccicosa che non può essere rimossa! Gli ugelli fini delle macchine diventano difettosi, una riparazione costosa non è più evitabile!
- L'acido citrico in casa è meraviglioso - ma non nel caffè! Il tipico aroma del caffè completa il perfetto piacere del caffè

Essenza di aceto - noi lo sconsigliamo!

- Anche se l'essenza di aceto è adatta per la decalcificazione a caldo, è molto aggressiva! L'aceto non solo rimuove il calcare, ma compromette anche il funzionamento e la durata della macchina da caffè. L'essenza attacca i materiali dei componenti, così come le guarnizioni di gomma e i tubi, che di conseguenza diventano porosi.
- Il forte odore di aceto è dominante e sgradevole, sia nella stanza che nel caffè stesso! L'odore di caffè adulterato toglie il piacere di bere il caffè.
- Gusto dell'aceto - Il gusto del caffè può essere fortemente alterato e adulterato fino a quando le prime tazze di caffè dopo la decalcificazione non sono commestibili. Un nodo per tutti gli amanti di Frahling!

Acido amidosulfonico - molti vantaggi, la nostra punta Coffeeano!

- Agisce molte volte più velocemente delle sostanze convenzionali
- Decalcifica molto più accuratamente di altri principi attivi, in quanto è estremamente efficace

- Ottima compatibilità dei materiali, soprattutto con l'alluminio, che viene utilizzato in numerosi componenti
- Totalmente inodore - il delizioso aroma del caffè rimane inalterato
- Assolutamente inodore - non ha alcun effetto sul gusto del caffè. Il caffè ha il sapore che dovrebbe avere: come il caffè!
- Dopo la decalcificazione e il necessario risciacquo, la macchina da caffè è subito pronta per l'uso al 100%!

Conclusione - scegliere il giusto agente decalcificante:

Il professionista del caffè, in qualità di amante del frahling e attento proprietario di macchine da caffè, utilizza un prodotto con acido amidosolfonico. I prodotti per la decalcificazione Coffeano Safe & Protect si basano su questo principio attivo. La decalcificazione efficace e delicata della vostra macchina è importante per noi, così come il vostro tranquillo e perfetto piacere del caffè!

Cosa fa il calcare in realtà?

Ci sono strati di roccia nell'acqua piovana che entrano nella falda acquifera e quindi nell'acqua del nostro rubinetto. La calce è formata dai sali di calcio e di magnesio contenuti nell'acqua, che si depositano quando vengono riscaldati. Si deposita ovunque nell'apparecchio!

Ciò significa: più si aspetta, meno il caffè ha un sapore sgradevole e la macchina subisce danni inosservati. Che seccatura e inutile, perché è così facile prevenirlo!

Cosa succede se si decalcifica in modo irregolare:

- Sporczia e batteri si depositano nella macchina del caffè, che si ferma al calcare!
- Le particelle di calcare penetrano nel caffè perché i tubi flessibili sono bloccati dal calcare e l'acqua è troppo poco o troppo poco calcarea. Questi compromettono il gusto in modo considerevole!
- La calce riduce la temperatura di fermentazione, la temperatura ideale di fermentazione non viene più raggiunta! Il caffè non sviluppa tutto il suo aroma!
- Il processo di fermentazione è prolungato perché l'acqua ha bisogno di più tempo per riscaldarsi a causa dei tubi calcificati. Ora dovrete aspettare ancora più a lungo per il vostro caffè!
- La quantità di riempimento si riduce a causa di problemi di riscaldamento, la tazza non si riempie più e bisogna accontentarsi di "meno"!
- La macchina da caffè diventa più rumorosa durante il funzionamento. La pompa deve fare di più per trasportare l'acqua attraverso lo strato di calce. Il livello di rumore aumenta, il che non aiuta il rilassamento desiderato!
- Inutili sprechi di denaro per il consumo di energia e per riparazioni o nuovi acquisti a causa di danni causati dal calcare.

La calce danneggia il vostro apparecchio, il che ha un effetto negativo sulla sua funzionalità e sulla sua durata. La decalcificazione protegge da tali danni e garantisce anche un minore consumo di energia elettrica, il processo di preparazione non è più disturbato dalla calce. Decalcificare è quindi un investimento estremamente valido.

Questa è la soluzione per la decalcificazione:

Non considerate la decalcificazione e la cura della vostra macchina del caffè come un 'must', ma come qualcosa di positivo! Non vedete il "fastidioso" dispendio di tempo! Infatti, una macchina da caffè completamente automatica richiede solo pochi interventi di 2 - 3 minuti, il resto lo fa da sola! Con i prodotti professionali per la decalcificazione di Coffeano Safe & Protect, è particolarmente accurata e veloce, perché la formula di decalcificazione è stata progettata per questo.

Decalcificare fa risparmiare tempo

Lo sanno tutti: la macchina del caffè deve essere decalcificata di nuovo e forse anche indicata. Spesso, guardando l'esterno di alcune macchine, si capisce che è necessario decalcificarle con urgenza. Ma cosa pensano la maggior parte dei bevitori di caffè? NON ORA, ma domani, la settimana prossima, il mese prossimo! Ma questo può costarvi caro. Molti non sanno nemmeno che la calce è il killer numero uno del gusto e degli elettrodomestici!

Quello che molti non sanno: Decalcificare fa risparmiare tempo! Dopo la decalcificazione, la macchina del caffè gira di nuovo più veloce e si deve aspettare meno il caffè.

Consigli per la pulizia

Non dimenticate il serbatoio dell'acqua!

L'errore più comune nella cura delle macchine da caffè è quello di dimenticare il serbatoio dell'acqua durante la pulizia e la decalcificazione. Il 99% del caffè è costituito da acqua. Solo se il serbatoio dell'acqua è igienico è anche il caffè preparato. Date un'occhiata al vostro serbatoio dell'acqua e immaginate di trovare un bicchiere d'acqua in un ristorante che assomiglia al vostro serbatoio dell'acqua. Lo berresti ancora?

Versare l'acqua rimanente

Il secondo errore più comune è che quando si riempie il serbatoio dell'acqua, l'acqua rimanente non viene versata via. È così che il muco si deposita nel serbatoio dell'acqua ed entra nel caffè.

Pulizia delle parti rimovibili separatamente

Pulire regolarmente tutte le parti rimovibili e anche l'esterno della macchina con un panno o una spazzola pulita. È meglio sciogliere un pastiglie detergenti in un po' d'acqua e poi usare la soluzione per la pulizia.

Utilizzare una borsa per la colazione per i contenitori di vinaccia

Se il design della macchina per il caffè lo consente, è possibile utilizzare una borsa per la colazione per il contenitore di vinaccia. Questo è particolarmente igienico.

Gusto chimico dopo la pulizia

Se dopo la pulizia il caffè ha ancora un sapore un po' chimico, la macchina del caffè deve essere risciacquata di nuovo.

Igiene e gusto perfetto del caffè sono inseparabili! Una cura regolare garantisce una lunga durata della vostra macchina e un ottimo godimento del caffè senza germi.