0 : ? @ 8 2 5 A B 8 2 ? > @ O 4 > : 3 @ C ? ? C : > D 5 < 0 H 8 = K

@ : 0 4 8 9 ., O B = 8 F 0 05 > O 1 @ L 2004 - 00:00:00

Как привести в
порядок
группу кофемашины
copyright coffeegeek.com

Приготовление
эспрессо, подобно
большинству вещей,
связанных с кофе, -
совсем не
последняя вещь
требующая
постоянного
внимания и ухода .
Даже те, кто
имеет суперавтома
ты последних
моделей, должны
делать время от
времени
тщательную чистку.

Однако слишком
многие бариста
забывают чистить
свои машины после
смены, а истина
такова, что если вы
хотите добиться
абсолютно лучшего
espresso, вы должны
заботиться о
кофемашине! Если Вы
хотите, что бы ваше
оборудование
прослужило долго и
надежно, без
капитального
ремонта, Вы должны
заботиться о
кофемашине. В этой
статье, мы

рассмотрим
установившуюся
практику
обслуживания,
которая является
критической для
любой кофемашины.
Большинство
машин снабжены
системой
мгновенного
отключения
давления в группе,
после
приготовления espresso - ее
смысл в том, чтобы
удаление холдера
было быстрым и
безопастным. Эта
система,
направляет все
созданное
давление в область
отходов (обычно
поднос) и имеет один
побочный эффект -
быстрое
образование
"кофейного налета" в
группе и фильтре
холдера, делая
процесс
обслуживания
машины более
трудоемким. Из-за
этого, у
свеже-сваренного
эспрессо может
появитться вкус
горечи, кислоты и
других ненужных
вкусовых качеств.





Вот это грязище! Сразу &

Используйте отвертк&#1





В этой пластине групп&#

Посмотрите на это. Вну&





Раковина - ваш друг,так

Большинство espresso машин п&





Разница очевидна, выг&#

Вставляем все обратн&#



Результат очевиден, в &

Статья и
фотографии
являются
собственностью
прокофе.ру
Частичное или
полное
использование
материала только с
письменного
разрешения
редакции www.prokofe.ru
Активная ссылка на
источник
обязательна
Внимание!
Прокофе.ру не несет
ответственности
за последствия
связанные с
повторением Вами
данного
эксперимента.