LES AGENCES T.L.S.



SERVIR DU CAFÉ FILTRE FRAIS EN CONTINU

01 AÉROTHERMES ET DISTRIBUTEURS

De grands lots peuvent reposer pendant des heures, ce qui entraîne l'accumulation de résidus et gâte les infusions futures. Nettoyez ces récipients à fond entre chaque utilisation pour préserver la saveur.

02 TÊTE DE PULVÉRISATION

Cette pièce pulvérise de l'eau chaude sur votre mouture. Si elle est obstruée par du calcaire, vous risquez une extraction inégale et un café au goût altéré. Un nettoyage régulier permet de garder votre infusion équilibrée et savoureuse.



03 PANIERS D'INFUSION

Les vieux résidus d'huiles et de café peuvent se cacher dans les recoins, altérant les nouveaux lots. Un nettoyage en profondeur fréquent garantit que chaque tasse ait un goût frais.



