

Pourquoi le nettoyage des conduits de lait est-il important?

Le lait est riche en protéines et en graisses, ce qui en fait un environnement idéal pour les bactéries s'il n'est pas nettoyé. Pire encore, les résidus de lait tournent rapidement au vinaigre, ce qui peut altérer le goût de chaque tasse. Avec le temps, les minéraux du lait, comme le calcium, s'accumulent à l'intérieur de votre machine, affectant à la fois la saveur et les performances.



Savourez un meilleur café chaque jour

Un nettoyage régulier garantit des boissons au meilleur goût et une machine à espresso qui dure plus longtemps. Entretenez un peu votre système à lait, et vos lattes et cappuccinos seront toujours délicieux!



Chers amateurs de café,

Rien ne vaut un latte crémeux ou un cappuccino parfaitement mousseux — mais saviez-vous que même la meilleure machine à espresso ne peut pas offrir un lait délicieux si son système à lait n'est pas propre? Le lait résiduel dans les conduites peut gâcher la saveur de votre boisson et même endommager votre machine avec le temps. Voici comment garder vos conduites de lait impeccables pour un café au meilleur goût, à chaque fois.



LES AGENCES T.L.S.