

## Produktblad - Clean Drop espressorens

For rengjøring av helautomatiske og manuelle espressomaskiner

**Produktnavn:**

Clean Drop espressorens

- Et basisk middel som fjerner kafferester mildt og effektivt.
- Helt smak- og luktfritt
- Rens 1 gang pr uke.

Fpk: eske med 10 tabletter

Dpk: 10 Fpk

Varenummer: 142

EAN Fpk: 7027850800508

EAN Dpk: 7027850801505

EPD: 1780287

### Clean Drop Espressoens

Espressoens tabletter som fjerner kafferester effektivt fra alle steder kaffen passerer i maskinen; fra filter, rør og pakninger. Rens 1 gang i uke for bedre kaffesmak!

**Slik renses espressomaskinen:**

**HELAUTOMATISK:** Slipp 1 tablett i åpningen hvor ferdigmalt kaffe doseres og følg prosedyre som for brygging av kaffe. Maskinen gjennomgår programmet og bruker tablett i stedet for ferdigmalt kaffe. Slå av maskinen, ta ut brygg gruppen og skyll ut eventuelle rester frarensmiddel/kaffe. (Se maskinens bruksanvisning). Sett brygg gruppen tilbake på plass og start maskinen.

**MANUELL:** Legg 1 tablett i bajonettens blindfilter (filter uten hull). Start maskinen som ved brygging av espresso. La maskinen gå igjennom sin vanlige prosedyre med tablett. Gjenta så bryggingen en gang til uten å fjerne tablettrester. Løsne bajonetten og fjern rester av rensmiddel. Repeter bryggeprosessen 5 ganger uten tablett for å skylle ut rester. Løs deretter opp en tablett i varmt vann og bruk oppløsningen til å rengjøre øvrige metallfiltere og utløpsrør. Bruk spesialbørste for å rengjøre der bajonetten festes.

**Renhold er avgjørende for at kaffen skal smake bedre!**

Gammel kaffe og kaffebelegg setter dårlig smak på ny kaffe. Alle flater som vannet kommer i kontakt med, må være helt rene; både trakter og kolbe, kaffekjele og serveringskanne. Skal du servere god kaffe, må utstyret være skinnende rent.

**Velg riktig rengjøringsmidler**

Uavhengig av type kaffetilberedningsutstyr, er såpe, klor og syntetiske vaskemidler bannlyst fordi de setter smak. Norsk Kaffeinformasjon har derfor utviklet Clean Drop spesielt beregnet for kaffeutstyr. Disse rensmidlene fjerner fettrester fra kaffen og humus fra vannet, som over tid vil gi avleiringer i trakteren/maskinen. Ingen av produktene avgir smak etter skylling og har en spesielt god oppløsende effekt på kaffeavleiringer. De har en god rengjøringsseffekt på innvendige beholdere og rør, kaffeurner, tappekraner, filterholdere, termocontainere, glasskolber og serveringskanner.