

6 TIPPS ZUR REINIGUNG VON ESPRESSOMÜHLEN

REGELMÄSSIG REINIGEN



Alte Kaffeereste
beeinträchtigen
das Aroma!

SCHNELLE ZWISCHENDURCH- REINIGUNG



Pinsel &
Mini-Staubsauger
benutzen!

TIEFENREINIGUNG NICHT VERGESSEN



Öle & Fette
gründlich entfernen!

AUSSTOSKAMMER SÄUBERN



Verklumpungen
vermeiden!

NATÜRLICHE REINIGUNGSMITTEL



Öko-Mühlen-
reiniger nutzen!

MAHLGRAD BEIBEHALTEN



Einstellungen
merken!

Mühlenreiniger von Marese

100% Naturprodukt

Die Getreidesorten wurden speziell so gewählt und kombiniert, dass sie die Kaffeevette und Rückstände auf den Mahlscheiben lösen und aus der Mühle entfernen.



www.kaffeetechnik-shop.de