

# 6 TIPPS zur REINIGUNG von ESPRESSOMÜHLEN

## REGELMÄSIG 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-Mühlenreiniger nutzen!

## MAHLGRAD BEIBEHALTEN



Einstellungen merken!

Mühlenreiniger von Marese  
**100% Naturprodukt**

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

