

Pro perfektní espresso jsou důležité 3 věci...

- ... nejlepší káva z ušlechtilých zrn,
- ... vysoce kvalitní přístroj na kávu a
- ... především dobrá péče o přístroj.

Tajemství perfektního espresa...

Působením horké vody vznikají uvnitř přístroje na kávu vápenaté usazeniny a zužuje se vedení, voda tak nedosahuje optimální teploty a doba ohřevu se prodlužuje. Kvalita espresa tím trpí a jeho aroma se nemůže správně rozvinout. Zároveň se ve větší míře uvolňují trísloviny a kofein.

**durgol® swiss espresso® vrátí vašemu
espresu aroma a hustou pěnu.**

Speciální tekutý odvápnovač přístrojů na kávu všech značek je prakticky dávkován a ideálně se hodí pro pravidelné a rychlé odstraňování vápenatých usazenin. durgol® swiss espresso® je...

- ... vysoce účinný a snadno použitelný,
- ... šetrný k přístrojům na kávu,
- ... bezpečný pro spotřebitele a ohleduplný k životnímu prostředí.



Máte otázky? www.durgolswissespresso.cz,
Infolinka 800 DURGOL, 800 387 465 nebo 800 132 735 (zdarma)

