

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](http://www.durgolswissespresso.cz),  
Infolinka 800 DURGOL, 800 387 465 nebo 800 132 735 (zdarma)

