

# Het Zwitserse origineel tegen kalk



## durgol universal

Geeft uw koffie de juiste temperatuur en uw koffiemachine de beste doorlooptijd.

### Is de smaak van uw kopje koffie veranderd?

Zo ja, dan komt waarschijnlijk door een lagere temperatuur en langere doorlooptijd.

#### **Geen goede oplossing**

##### **Een herkenbaar probleem**

Van oudsher wil men bij filterkoffiemachines het probleem oplossen door te marchanderen met de hoeveelheid koffie of water. Simpelweg door iets minder water of iets meer koffie in de filter te gebruiken (schepje met bultje koffie). Maar de oorzaak is in de meeste gevallen kalk. De oplossing is simpel, gebruik durgol universal.

#### **De juiste oplossing**

- 1** Geeft uw koffie de beste temperatuur
- 2** Zorgt voor de beste doorlooptijd
- 3** Verlengt de levensduur van o.a uw filterkoffiemachine
- 4** Gebruik geen azijn of citroenzuur

## 1 Temperatuur

Als de koffie bitter smaakt, is de watertemperatuur te hoog. Smaakt de koffie zuur, dan is het water juist te koud. De optimale zettemperatuur ligt tussen de 92 en 96°C. Bij deze temperatuur lossen de aromabevattende oliën goed op, met een ideale balans tussen zoet, zuur en bitter. Het unieke koperen verwarmingselement van Moccamaster zorgt voor deze ideale zettemperatuur.



6 MIN

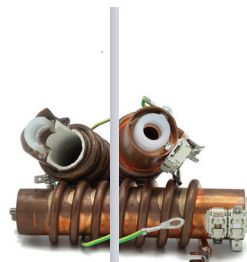


## 2 Doorlooptijd

Ook de juiste doorlooptijd is van belang. Voor een volle kan van 10 kopjes is de juiste doorlooptijd 6 minuten. Aan het begin komen de zuren vrij, aan het eind de bitterstoffen. Is de extractietijd te kort, dan smaakt de koffie zuur; duurt het zetproces te lang, dan smaakt de koffie te bitter. Een nieuwe Moccamaster zet een volle kan van 1,25 liter koffie in precies 6 minuten. Dit is de juiste doorlooptijd. Door een lagere water temperatuur en een langere zettijd verandert de smaak van uw koffie.

## 3 De duurzame keuze

Een langere levensduur is ook een duurzame keuze. Moccamaster koffiemachines worden in Nederland met de hand gemaakt en ondergaan een strenge kwaliteitscontrole. Moccamaster wil het milieu zo veel mogelijk ontzien en maken alleen gebruik van hoogwaardige, energie-efficiënte en recyclebare materialen. Alle producten van durgol hebben hun specifieke toepassing en bevatten producteigenschappen en speciale additieven (veilige stoffen) die uw apparaat of machine beschermt.



Voor

Na

## 4 Argumenten tegen het gebruik van azijn of citroenzuur

Om uw filtermachine op een veilige manier te ontkalken adviseert Moccamaster geen citroenzuur of azijn te gebruiken. Schoonmaakazijn lost namelijk ook vetten op! Rubbers, pakkingen en silconennaden bestaan uit vetten. Als we deze vetten dus oplossen ontstaan er lekkages in uw machine. Producten die citroenzuur bevatten kunnen onoplosbare bezinksel veroorzaken wat vroeg of laat leiden tot problemen. Zowel citroenzuur als schoonmaakazijn laten een onaangename geur achter.

