

Startkit lilla kontoret

15 koppar kaffe per dosering/brygning
Toppmaskin inklusive kvalitetskaffe



Inkl. allt!

- 1 st Moccamaster CDT Grand
- 1,8 liters termosbryggare
- 60x80 g färdigdoserade ZOE GAS Mollbergs blandning ger 900 koppar bryggkaffe
- 100 st vita kaffefilter
- Avkalkningsmedel
- Exklusiv på-dagen-garanti



Tack för att du valt Zoégas och Moccamaster till ditt företag

Startkit för det lilla kontoret är sammansatt med omtanke för att ge dig och dina kollegor riktigt gott kaffe. Alla produkter är noggrant utvalda för att säkra smak och kvalitet i varje kopp.

Påsarna med kaffe består av Mollbergs blandning, Zoégas äldsta och finaste blandning. De är fördoserade och har precis rätt malningsgrad för kaffebryggaren. Bryggaren är en handtillverkad termobryggare från Moccamaster, godkänd av European Coffee Brewing Center (ECBC). Den brygger i en exakt temperatur och hastighet för optimal smakutveckling och med termokannan bibehålls smaken både bättre och längre. För att säkra smak och kvalitet i varje kopp, har vi dessutom lagt med filter och avkalkningsmedel till ditt startkit.

ZOE GAS

MOCCAMASTER

Allt du behöver för perfekt bryggkaffe

FÄRDIGDOSERAD PÅSE

Den färdigdoserade påsen är anpassad för maskinen, vilket innebär att doseringen blir densamma oavsett vem som brygger. Förpackningen säkerställer att alla aromer bibehålls, samtidigt som den tillåter en enkel och hygienisk hantering. Portionspåsen gör det också möjligt att på ett enkelt sätt erbjuda flera kaffesmaker samtidigt, utan risk att kaffet blir gammalt och tappat smak. Zoégas har ett brett utbud av kaffe i 80g påse om ni vill prova andra smaker.



ZOÉGAS MOLLBERGS BLANDNING

En mustig mörkrost med elegant smak och toner av svarta vinbär och smörkola. Kaffet får sin arom och långa eftersmak från en stor andel högvuxna Kenyabönor som blandats med bland annat pärlbönor från Brasilien. Zoégas äldsta och finaste blandning som togs fram åt Hotell Mollbergs i Helsingborg 1903.

ALLTID RÄTT DOSERING!

Är ni fler på företaget som brygger kaffe? Applicera den bifogade stickern på bryggaren som visar hur mycket vatten som ska fyllas på, för att garantera en perfekt kopp kaffe vid varje brygning.



VITA FILTER

Använd med fördel vita kaffefilter då de inte avger någon smak i kaffet vid brygning. För många år sedan rekommenderades att man av miljöskäl skulle brygga med bruna kaffefilter då de vita var klorblekta. Så är det inte längre, idag är de vita filtren syreblekta.

AVKALKNING

Var noga med att avkalka och rengöra din Moccamaster. Ha som riktmärke att göra det vid varje tillfälle som kaffefiltren tar slut – det är en bra rutin.

1. Häll i hela flaskan med rengörings- och avkalkningsmedel i vattentanken. Sätt ett nytt kaffefilter i filterhållaren.
2. Placera termosens, sätt på kaffebryggaren och låt vätskan brygga igenom.
3. Smutsen fastnar i filtret som sedan kastas. Vätskan som har runnit igenom hälls tillbaka i den grå originalflaskan som
4. kan återanvändas 3-4 gånger. Efter 3-4 användningar kan vätskan hällas i vasken då det är biologiskt nedbrytbart.



VID ETT EVENTUELLT DRIFTSTOPP: KONTAKTA ER ÅTERFÖRSÄLJARE OCH MEDDELA DRIFTSTOPPET. ÅTERFÖRSÄLJAREN KONTAKTAR MOCCAMASTER SOM I SIN TUR, SAMMA DAG, SKICKAR EN NY BRYGGARE TILL ER SOM ANVÄNDARE.

ZOÉGA^S

MOCCAMASTER