

LATISSIMA TOUCH - La qualità della schiuma di latte non è ottimale

Last Modified on 20/09/2023 3:33 pm CEST

Step 1:

Per una schiuma di latte eccezionale, ti consigliamo di usare latte scremato o parzialmente scremato a temperatura di frigorifero (circa 4° C). Dopo ogni preparazione a base di latte, lava tutti i componenti seguendo le istruzioni riportate qui.

Step 2:

Gentile cliente, se necessiti di ulteriore assistenza ti invitiamo a contattarci tramite uno dei nostri canali, comunicando al nostro specialista del caffè il seguente codice come riferimento del test che hai effettuato:

OLAT0018

- Scrivici via Whatsapp cliccando **qui**- da lunedì a domenica, dalle 8:00 alle 22:00
 - Chiamaci gratuitamente al **numero verde 800 39 20 29** - disponibile 24/7
-