

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

Last Modified on 31/01/2025 5:44 pm CET

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: **OLATO018**

- Scrivici via Whatsapp cliccando **qui** - da lunedì a domenica, dalle 8:00 alle 22:00
 - Scrivici via Live chat cliccando **qui** - dalle 8:00 alle 22:00
-