

# VERTUO LATTISSIMA - La qualità della schiuma di latte non è ottimale

Last Modified on 05/02/2025 4:43 pm CET

## Step 1:

Per una schiuma di latte eccezionale, usare latte scremato o parzialmente scremato a temperatura di frigorifero (circa 4° C);

## Step 2:

Dopo ogni utilizzo, smontare il cappuccinatore e lavare tutti i componenti nello scomparto superiore della lavastoviglie; dunque risciacquare dopo ogni preparazione a base di latte. Poi, assicurarsi che ogni componente sia correttamente riassembleato;

## Step 3:

Se non hai effettuato un ciclo di decalcificazione negli ultimi 6 mesi, ti consigliamo di effettuarne uno seguendo le istruzioni riportate [qui](#).

## Step 4:

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: **VLAT024**

- 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
-