



# Συμβουλές για την παρασκευή του καφέ ΛΟΥΜΙΔΗΣ® ΠΑΠΑΓΑΛΟΣ® σε αυτόματη μηχανή

Ζάχαρη

Μέτριος

Γλυκός

**1.** Βάζω στο μπρίκι 70 ml νερό σε θερμοκρασία δωματίου.



**2.** Στο μπρίκι προσθέτω με σειρά τα παρακάτω:

- ΛΟΥΜΙΔΗΣ® ΠΑΠΑΓΑΛΟΣ® 7 γρ
- ΖΑΧΑΡΗ (προαιρετικά)

**3.** Ανακατεύω με ένα κουταλάκι καλά για να ομογενοποιήσω πλήρως τα υλικά.



**4.** Τοποθετώ το μπρίκι στην μηχανή και πατάω το κουμπί.

**5.** Μόλις ο καφές είναι έτοιμος θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος.



**6.** Αφαιρώ το μπρίκι από την μηχανή, το χτυπάω ελαφρά στον πάγκο εργασίας 2 φορές και σερβίρω προσεκτικά στο πλάι του κλασικού φλυτζανιού ΛΟΥΜΙΔΗΣ® ΠΑΠΑΓΑΛΟΣ® με σταθερή ροή.



\*Κατά τα λοιπά, ακολουθώ τις οδηγίες της μηχανής.

\*\*Για τον καθαρισμό: Ξεπλένω με νερό το μπρίκι της μηχανής και το σκουπίζω, καθαρίζω με στεγνό πανάκι όλες τις εξωτερικές επιφάνειες της μηχανής καθώς και το φωτοκυτταρο που βρίσκεται στο πάνω μέρος.