

AL.VE. di Alcide Veronesi

VIA DELLA GUARDIA N. 2
BOLOGNA - TELEF. 38 32 63

Bilcaf



LA NUOVISSIMA MACCHINA
PER CAFFÈ A IDROPRESSIONE

*Un caffè come al Bar
meglio che al Bar in casa propria*

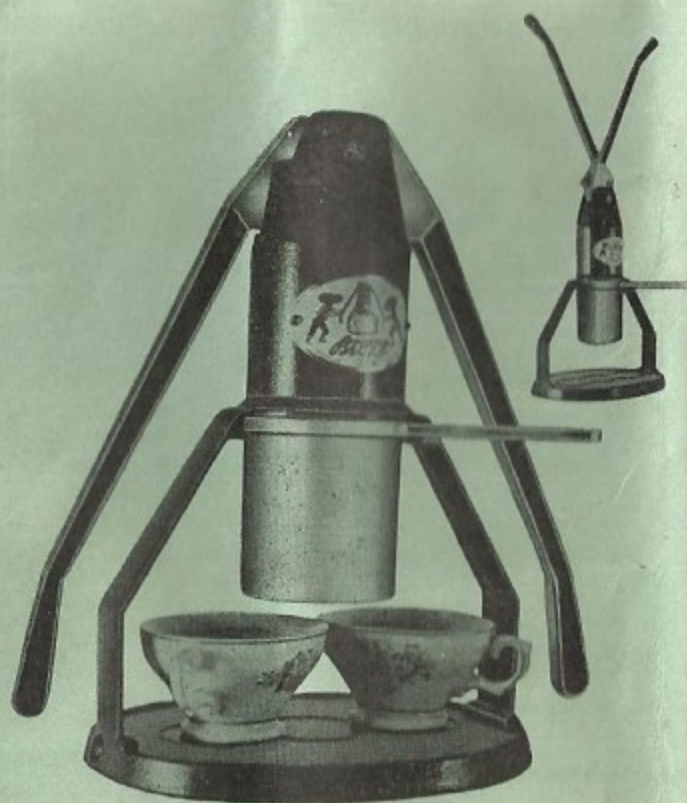
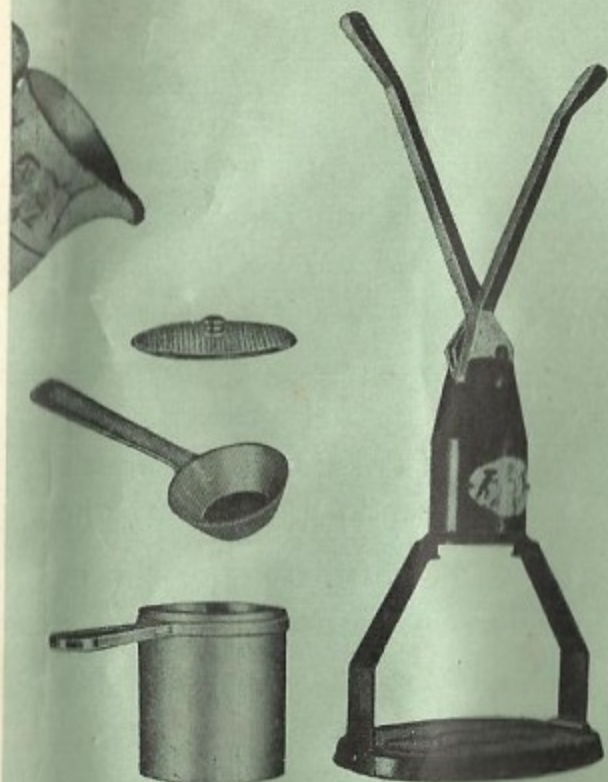
I Suoi Particolari :

- n. 1 Bicchiere con getti
- n. 2 Dosatore per caffè
- n. 3 Doccetta
- n. 4 Acqua calda
- n. 5 Corpo BICAF



Come si prepara e si usa :

A leve alzate si sgancia con movimento da destra a sinistra il bicchiere con getti.



Versate con il misurino il caffè (uno per ogni tazza). Coprite il tutto con la Doccetta e premete. Ora versate dell'acqua a bollore fino al segno. Inserite il bicchiere così preparato alla **BICAF**.

Mettete le due tazzine negli appositi segni circolari e premete in basso le leve ripetendo tale movimento sino all'uscita di solo aria, e... il caffè è pronto.



Come sempre la tecnica è al servizio dell'uomo ed eccoVi la « **BICAF** » appositamente creata per il Suo piacere.

Con la **BICAF** si ottiene una Crema di Caffè come e meglio che al Bar.

Non più perdita di tempo, non più caffè sciacquato, Essa è pratica, elegante, estetica, igienica e dalla durata praticamente indeterminata.

Con la **BICAF** in 35" si hanno due tazze di caffè perché Essa è simile nel procedimento, alle grandi macchine da Bar, ovvero è a **idropressione**, ottenendo in tale modo lo sfruttamento di tutte le proprietà aromatiche del prodotto, mentre con i normali sistemi tali proprietà restano nei fondi stessi. La **BICAF** è stampata a pressofusione in lega di Alluminio anticorrosione, il Filtro e la Doccetta sono in Acciaio Inossidabile, è evidente quindi ogni accorgimento tecnico e igienico.

La **BICAF** è inoltre fornita di un misurino in MOPLIN calibrato per 6 gr. di caffè macinato finissimo tipo Bar.

MOGLI... con la **BICAF** i vostri uomini non sentiranno più il bisogno di andare al Bar... da oggi basta una « **BICAF** » e una Famiglia è felice.

CONSIGLI UTILI

Quando usate la **BICAF** per la prima volta abbiate l'accortezza di lavare con acqua bollente l'interno del bicchiere e relativi filtri più volte, così facendo procederete ad un lavaggio igienico.

Per ottenere una buona crema potrete usare qualsiasi tipo di caffè da voi preferito, ma l'essenziale è che lo facciate macinare finissimo uso Bar, poi premetelo nell'interno del bicchiere usando il dosatore prima e doccetta poi.

Rammentate sempre che per togliere il bicchiere con getti dalla macchina, dovete alzare le leve.

Quando dovete usarle fate che il movimento dal basso all'alto sia regolare e lento.

Dopo l'uso abbiate l'accorgimento di pulire ed asciugare tutti gli accessori.



CONCESSIONARIO