

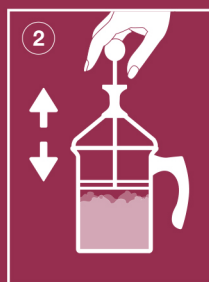
Cappucciniera con doppio filtro *breakfast!*

L'UTILIZZO DELLA CAPPUCCINIERA È MOLTO SEMPLICE, È SUFFICIENTE VERSARE IL LATTE FRESCO (EVITANDO DI RIEMPIRE L'INTERA CAPPUCCINIERA), RISCALDARE IL LATTE E IN POCHI ISTANTI, AZIONANDO LO STANTUFFO INSERITO NEL COPERCHIO, SI OTTERRÀ UNA CREMA DI LATTE Densa E ABBONDANTE.

IT IS VERY EASY TO USE THE MILK FROTHER: JUST POUR FRESH MILK INTO THE FROTHER (WITHOUT FILLING IT COMPLETELY) HEAT UP THE MILK AND IN FEW MOMENTS, PUMPING THE PLUNGER INSERTED THROUGH THE LID, YOU WILL GET A THICK AND HEARTY CREAM.



1
RISCALDARE
HEAT



2
AZIONARE LO STANTUFFO
MOVE THE PLUNGER
UP AND DOWN



3
VERSARE
POUR

IDEALE PER TUTTE LE RICETTE CHE RICHIEDONO LA CREMA DI LATTE, COME AD ESEMPIO CAPPUCCINI, FRAPPÉ, CREMA DI CAFFÈ.

IDEAL FOR ALL RECIPES THAT CALL FOR CREAM OF MILK, SUCH AS CREAMY CAPPUCCINOS, MILKSHAKES, COFFEE CREAM.

cappuccino



crema di caffè



frappè

