

## ACCESSOIRES

# Pichet à lait 600 ml (beige)

Inox, pour le latte art

Le pichet sert à chauffer et faire mousser le lait avec la buse vapeur d'une machine à espresso. Sa forme particulière (bec pointu) permet au barista de verser la mousse avec précision pour dessiner des cœurs ou des feuilles sur l'espresso.

Le bec à la forme précise permet un versement maîtrisé.



**14,95 €**

## POINTS FORTS

- ✓ Matériau inox
- ✓ Durable et facile à nettoyer, pour une longue durée de vie.
- ✓ Design portable
- ✓ Parfait pour les déplacements et la préparation du café en mobilité.
- ✓ Réutilisable : un choix écologique et économique pour les amateurs de café.
- ✓ Capacité 600 ml
- ✓ Adaptée à différents besoins de préparation.
- ✓ Aiguilles latte art en bois de rose
- ✓ Améliorent les compétences du barista grâce à un moussage et un latte art précis.
- ✓ Service sur mesure disponible

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Volume	420 ml
Matériau	Inox 304