



Eine ruhige Hand und eine gute Maschine – die perfekte Kombination für einen gelungenen, genussvollen Espresso.

Bild zVg

Die Maschine und der Kaffeegenuss

Warum die Anschaffung einer guten Siebträgermaschine für die Zubereitung von Espresso, Kaffee und Cappuccino den Kaffeekonsum (oft) erheblich steigert.

Kundinnen und Kunden, welche sich bei uns beim Kauf einer Siebträgermaschine beraten lassen, haben den Wunsch, unverfälschten Kaffeegenuss in den eigenen vier Wänden erleben zu können. Zusammen loten wir mit Ihnen ihre Wünsche und Bedürfnisse aus: Wie viel Kaffees sollen täglich zubereitet werden? Soll ab und zu auch ein feiner Cappuccino zubereitet werden? Oder sogar öfters?

Diese und viele weiteren Fragen gilt es zu klären, um das genau richtige Modell anbieten zu können.

Von der Voreinstellung der Kaffeemühle bis hin zur Einführung für Anwendung, Pflege und Wartung der Maschine ist vieles bei uns inbegriffen. Wem aber eine einfache Einführung nicht genug ist, dem bieten wir unseren «Baristakurs Grundlagen» an, wo alles Nötige für den heimischen Kaffeegenuss vermittelt wird.

Alle unsere Modelle zeichnen sich durch Langlebigkeit und hochstehende Qualität aus, deswegen verkaufen wir nur Geräte, bei welchen sich Reparaturen und Service lohnen. Diese Dienstleistungen bieten wir unseren Kundinnen und Kunden ebenfalls an.

Eine gute Kollegin, welche sich nach der Beratung für den Kauf einer Siebträgermaschine entschieden hatte, rief wenige Tage später

an und sagte: «Vor lauter Nachbarn, die «nur schnell auf so einen feinen Espresso» vorbeikommen, benötigen wir schon wieder Kaffeenausschub!».

■ Rösterei Keller GmbH
Tardisstrasse 199
7205 Zizers
info@roestereikeller.ch
Tel. 081 544 53 65

INSERAT

Genussvoller Espresso oder Cappuccino?

Lassen Sie sich beim Kauf einer Siebträgermaschine von uns Beraten. roestereikeller.ch/kaffeemaschinen



Keller
KAFFEE RÖSTEREI