



MODE D'EMPLOI
KA3 & TASSE KA3

un stockage Karément facile

Nous avons conçu le KA3 pour qu'il soit facile d'utilisation, d'entretien et facile à ranger !

C'est pourquoi nous avons mis au point 2 systèmes pour simplifier le rangement de vos KA3.



SYSTEME D'EMPILEMENT
ET DE STOCKAGE.



LA STATION DE RECEPTION
POUR LE STOCKAGE DE TOUS VOS KA3.

Car c'est aussi cela le KA3 ! : le pratique associé à l'esthétique.



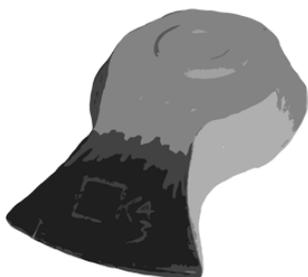
LES ATOUTS EN DETAIL DE KAFLEUR :

Permet un stockage dans un minimum de place avec une stabilité optimum.

Permet de saisir rapidement et facilement un KA3 sans risque de déstabiliser la pile.

Évite la stagnation d'eau en cas d'essuyage trop rapide après le lavage.

L'esthétique permet de stocker les KA3 à la vue de tous comme s'il s'agissait d'un élément de décoration.



LES ATOUTS EN DETAIL DU SABOTKA3 :

Permet de réceptionner la pile de vos KA3 pour une stabilité maximum.

Permet de déplacer facilement en toute sécurité la totalité de votre pile de KA3.

Évite d'abimer le KA3 situé en bas de pile.



à savoir

Il est recommandé de laver le KA3 à la main.

En effet, le KA3 est 100% naturel, il n'apprécie donc pas les produits du lave-vaisselle

Plus d'infos, plus de détails sur notre site internet www.ka3.fr

pour nous contacter : info@ka3.fr

MODE D'EMPLOI TASSE KA3

La **Tasse KA3** a été imaginée, conçue pour mettre en valeur le Café et pour faire de votre dégustation un voyage intense à la découverte d'arômes inattendus, à la découverte des arômes originels du Café. Un voyage gustatif mettant en éveil tous vos sens. Vos 5 sens et même votre 6^{ème} sens...

1/ Il vous suffit simplement de verser votre Café dans la **Tasse KA3** pour qu'elle vous livre tous ses atouts : Conserver la Chaleur plus longtemps.

Conserver la Crème du Café plus longtemps, tout au long de la dégustation.

Capturer les vapeurs vives et naturelles du Café afin de conserver à l'intérieur de la Tasse les arômes spécifiques qu'elles renferment, qui seront appréciés à la fois au nez et en bouche.

Libérer + Développer les arômes olfactifs et gustatifs du Café.

Exacerber les parfums du Café.

Relier tous les arômes afin de dévoiler l'identité unique de chaque Café.

Calibrer instinctivement avec beaucoup de précision et de régularité la quantité de Café saisie en bouche.

Améliorer la qualité de la Crème, sa texture, sa densité, son homogénéité, son onctuosité.

Améliorer la qualité gustative du Café aussi bien au nez qu'en bouche.

(à noter : verser votre Café au centre du Kalau pour un résultat optimal.)



2/ Et pour une dégustation plus pointue c'est possible et c'est aussi très simple :

Pour prolonger la durée de vie de la Crème : il suffit de réaliser un mouvement rotatif.

Pour exacerber un peu plus les arômes : au moment où votre Café arrive à la hauteur du **KaLau**,

il suffit de placer la **Kuillère** dans la tasse en la maintenant fixe et de réaliser un mouvement rotatif. Les molécules du Café seront alors à nouveau brisées pour libérer les arômes olfactifs et gustatifs.



à noter :

L'intensité de réalisation de chaque propriété de la Tasse KA3 dépendra bien sûr de chaque Café, de chaque technique d'extraction, de chaque technique de filtration, de chaque matériel utilisé lors de la préparation.

De plus, le maintien au chaud de la Tasse KA3 avant utilisation permettra d'exploiter au mieux ses capacités et d'avoir une optimisation maximale de ses propriétés techniques.



à savoir

La Tasse KA3 passe au micro-onde.

La Tasse KA3 peut être nettoyée au lave-vaisselle.

Plus d'infos, plus de détails sur notre site internet www.ka3.fr

pour nous contacter : info@ka3.fr