



אם אינך רואה מייל זה לחץ כאן

עלון חודש דצמבר ללקוחות אמיגו קפה פתח-תקווה.

שלום לחובבי הקפה

החורף כבר כאן חנוכה בפתח ואנו מתקרבים לסוף השנה. זה זמן טוב לבדוק האם עשיתם ניקוי אבנית למכונת האספרסו שלכם? זה גם זמן טוב לחדש את מלאי האביזרים שברשותכם, מה עם ספלי אספרסו עם לוגו אמיגו? אז יש לי הפתעה בשבילכם בפנים. חג חנוכה שמח לכולם.

[ומשהו לנשמה - חידון נחמד על קפה \(לחצו כאן\).](#)

מה חדש בחנות

אביזרים, אביזרים, אביזרים.

בכדי לגוון את רשימת המוצרים שלנו החלטנו להגדיל את רשימת האביזרים שלנו. הוספנו מספר מוצרים חלקם לענות על פער מחירים וחלקם פשוט כי לא היה לנו.



קנקני הקצפה של קונצפט ארט (Concept Art)

במגוון קנקני ההקצפה שברשותנו היו לנו קנקני הקצפה זולים מאד מצד אחד, ויקרים מאד, של חברת מוטה מנגד. קנקני קונצפט ארט, נכנסים בדיוק לאמצע. הם בעלי עיצוב אלגנטי מנירוסטה איכותית ובמחיר שווה לכל נפש. חברת [קונצפט ארט - Concept Art](#), היא חברה הממוקמת בנירנברג גרמניה ועוסקת ביצור מוצרי נישה מעוצבים בצורה מאד יחודית וחדשנית ובאיכות מעולה.

לפרטים נוספים על קנקני ההקצפה

ספלי האספרסו של אמיגו

חדש בחנות, ספלי אספרסו תקינים מפורצלין לבן עם לוגו אמיגו. ספלי אספרסו ממש כמו שאנחנו אוהבים. נוחים להחזקה עשויים מפוצלין עבה לשמירת חום האספרסו, ונעימים ללגימה.

צפו להפתעה בהמשך המייל.



מברשת לניקוי ראש מכונה של קונצפט ארט.





אחת הבעיות הידועות בהפעלת מכונת אספרסו ידניות היא בריחה של לחץ המתבטא בטפטוף מצידי הפורטפילטר. הסיבה היא שפרורי קפה נתפסים על הגומיה האוטמת ולא מאפשרים אטימה מושלמת. מברשת זו מנקה בצורה מושלמת. (מיועדת לראש 58)

לקבלת פרטים נוספים על המברשת....

אקדמיית הקפה

כפי שאתם יודעים אנו עורכים אחת לרבעון סדנה לחובבי הקפה. ב-27 לנובמבר נערכה, בהצלחה רבה, סדנת Latte Art - ציורים בקפה עם האמן - אורי קטן. להלן צילום מהסדנה. הסדנה הבאה המתוכננת - איך להפיק את המקסימום ממכונת האספרסו הביתית. כל משתתף יכול, אם הוא רוצה, להביא את מכונת האספרסו שלו ואנו נכשיר אותו לקבלת האספרסו האיכותי ביותר האפשרי ממנה.



להרשמה לסדנה...



מבצע מיוחד למקבלי המכתב

מוצר אחד בחודש - במחיר עלות!!
להלן הצעה מיוחדת רק לכם. מקבלי המכתב.
6 ספלי אספרסו אמיגו ב- 30 ש"ח (90 ש"ח)
המבצע יימשך עד ל-31 בדצמבר. ניתן לממש אותו באתר בלבד ואיסוף בחנות בלבד. (אין משלוח)
לסמן בהזמנה "איסוף עצמי"
כדי להנות מהמבצע יש להזין את הקופון בביצוע התשלום.

הקופון הוא "AMcupDec14"

למבצע ...

וקצת על עולם הקפה



האם ידעתם שאנו נמצאים בתקופה המוגדרת:

הגל השלישי של עולם הקפה

הגדרות אלו הוגדרו בארה"ב והתפשטו לעוד מקומות בעולם. הגל הראשון של עולם הקפה הוא הקפה הסטנדרטי, קפה פילטר וקפה נמס ששתו בכל העולם עד לסביבות 1960, ואז החל הגל השני של קפה אספרסו יותר איכותי והתפשטות סטארבק ששינו את הרגלי שתיית הקפה של הציבור. החל משנת 2002 החל שינוי נוסף בדרישות הצרכנים לקפה איכותי הנקרא "הגל השלישי" הצרכנים דרשו קפה ברמה אחרת. יותר איכותי, המעובד בצורה מדויקת וכמובן נקלה בקליה יותר בהירה השומרת על הטעמים ומאפשרת להפיק מהקפה את המירב.

כתב מפורסם בשבועון לוס אנג'לס פרסם כתבה בנושא:

הגל הראשון של תרבות קפה האמריקנית התחיל כנראה עוד מהמאה ה-19 ששם את הפלנג'ר כמעט על כל שולחן - הגל השני החל להתפשט בשנות ה-60 של המאה הקודמת, כשבחור בשם אלפרד פיט פתח חנות קפה פינתי קטן בברקלי וגילה לאמריקאים את עולם הקפה האחר, הטוב וביחד עם משקאות האספרסו, הלאטה, הקפה נטול הקפאין וכמובן סטארבקס. אנו נמצאים כעת בגל השלישי של קפה איכותי לאינני טעם, שבו מקור פולי הקפה במשקים פרטיים במקום מדינות, קליה לכדי מקסימום ארומה ולא שריפת המאפיינים הייחודיים של כל פולי הקפה, והטעם נקי וטהור.

[האנטרנט מלא בכתבות ומאמרים בנושא אז הנה מאמר טוב:](#)

ובקטנה - הנה חברה שעשתה את זה

כמה חברים החליטו לפתח מכונת אספרסו אוטומטית הנשלטת ע"י הטלפון החכם. הם ביקשו לגייס \$120,000 וגיסו \$850,000 כל הכבוד.

[לקריאת על הפרויקט לחצו כאן](#)



חג חנוכה שמח לכולם

להסרה מרשימת התפוצה לחץ כאן

אמיגו קפה פתח תקווה - זבוטינסקי 100, Israel, 03-9040440
© כל הזכויות שמורות