

Hey Baristi!!



เราเชิญ คุณพาร์วฬสบุกกับงาน เดอะ แบบดอค บาร์ิสต้า แจฟ! 6 - 7 มีนาคม 2012

สนับสนุนโดย

ผู้ร่วมสนับสนุน

ผู้ร่วมสนับสนุน

สถานที่



LA CIBALI

CoffeeWORKS

DEAN & DELUCA MAHANAKHON

ลองสัมผัสกับเครื่อง Cimballi GT HD
รูปแบบใหม่ ควบคุมด้วย โพรไฟล์ แรงดัน



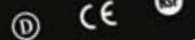
M39HD : อุณหภูมิ และแรงดัน ที่คุณควบคุมได้

ให้คุณภาพ กาแฟด้วยโปรดของคุณยอดเยี่ยมด้วย สุดยอด เครื่องชงกาแฟ Cimballi M39 GT HD.

M39 GT HD จะนำคุณไปสู่การชงกาแฟให้ก้าวหน้าเพียงคุณเป็นกาแฟที่คุณภาพที่เยี่ยมยอดโดยการควบคุมและปรับอุณหภูมิโดยระบบอิเล็กทรอนิกส์ โดยเครื่องจะปรับอุณหภูมิและเลือกโปรไฟล์แรงดันที่เหมาะสมที่สุดกับการชงกาแฟแต่ละแบบ



- โพรไฟล์แรงดันโดยระบบอิเล็กทรอนิกส์ในการเลือกเมนู
- อุณหภูมิ ความเร็วของ กังที่
- อุณหภูมิสามารถปรับในแต่ละหัวกริ๊ปได้
- ประสิทธิภาพสูง
- รับรองความปลอดภัย ด้านอาหารโดย Ruveco Teck



LA CIBALI

เชิญร่วมสัมมนา พบกับคุณ พีพี อนุตวนพร แชมป์ ผู้คว้ารางวัลใหญ่มาอยู่ในกำมือ มาแล้วกว่า 12 รางวัล รวมทั้งรางวัลใหญ่ อันดับต้นๆ ในการแข่งขัน อินเตอร์เนชั่นแนล บาร์ิสต้า และ ลาเต้อาร์ท, เป็นแชมป์ AASCA เซาท์ ออสเตรเลีย ลาเต้อาร์ท ปี 2011, และรองแชมป์ อันดับ 1 ไทยแลนด์ เนชั่นแนลบาร์ิสต้า แชมป์เวียดนาม ปี 2010 และ ครองอันดับที่ 5 เวิร์ล ลาเต้อาร์ท แชมป์เวียดนาม ที่ลอนดอน ประเทศอังกฤษ ปี 2010, ซึ่งคุณพีพีเป็นตัวแทนประเทศไทยอย่างเป็นทางการ ในการแข่งขันบาร์ิสต้าระดับโลก



รับจำนวนจำกัด โปรดสำรองที่นั่งของท่านด่วน!

ติดต่อได้ที่คุณ สุกัญญา Tel : 02 105 6355 หรือ คุณ ธนวรรณ Tel : 02 105 6354 หรือที่ e-mail : info@deandeluca.co.th. งานมีแต่ความสนุก ฟรี!! สำหรับคุณบาร์ิสต้า เท่านั้น เชิญชวนทุกท่านมาร่วม สนับสนุน เหล่าชาว แบงคอก บาร์ิสต้า คอมมูนิตี้ ถ้าคุณเป็นบาร์ิสต้า โดยมาลงทะเบียน กับเราเท่านั้น เรียนท่านเจ้านาย โปรด อนุญาต บาร์ิสต้าของท่านมาร่วมงานกับเราด้วย ครับท่าน!!

กำหนดการเหมือนกันทั้งสองวัน วันอังคาร 6 มีนาคม 2012 และ วันพุธ 7 มีนาคม 2012

- 9.00 น. - เปิดงาน /พร้อมกับการบรรยาย “เรื่อง ดึๆ ของ คาเฟโต มีผลดีต่อกาแฟถ้วยโปรดของคุณ” โดย มิสเตอร์ คริส ซอต / CEO คาเฟโต
- 9.15 น. - เปิดตัว CIMBALLI M39 GT HD : แนะนำให้คุณรู้จัก โดย คุณ ไอริน ต็องใจ /ผู้เชี่ยวชาญ บริษัทคอฟฟี่เวิร์คส์ จำกัด
- 10.00 น. - ช่วงเวลาสั้น ๆ : มาลองเครื่องชงกาแฟ CIMBALLI กัน, รู้จัก CIMBALLI รู้จักเพื่อนๆ ที่ๆ นื่อง ๆ แบ่งปันความสนุกด้วยกัน
- 11.00 น. - สัมมนาบาร์ิสต้า ช่วงแรก : การชงกาแฟ/สกัดกาแฟ & สอนการชิมลิ้มรสชาดกาแฟ ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญ ในการ ทำกาแฟ สุดยอด Espresso ช่วงที่ 2 : ลิ้มลอง ชิมรสชาดกาแฟ เบลนด์ ที่คุณพีพี ได้รับรางวัล ออسترเลีย และ เวิร์ล แชมป์เวียดนาม โดย คุณ พีพี อนุตวนพร
- 12.00 น. - พักร่างกาย
- 13.00 น. - ช่วงเวลาสนุก กับ Cimballi : ชงกาแฟ- pull shots, มาทำ ลาเต้อาร์ท กัน พีๆ นื่องๆ เพื่อนๆ แบ่งปันประสบการณ์ และความสนุกด้วยกัน
- 14.00 น. - สัมมนา บาร์ิสต้า สาธิตการทำ ลาเต้อาร์ท/ มิกซิง แอนด์เมทซิง แพทเทิร์น ลาย ลาเต้อาร์ท กัน โดย คุณ พีพี อนุตวนพร
- 15.00 น. - ถาม ตอบ และแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์กัน