



**Xelsis**



## Espresso & Cappuccino Perfetto von Philips Saeco

Zertifiziert von Centro Studi Assaggiatori – Italian Tasters

Diese Maschine wurde mit dem Qualitätsetikett in der Tasse Espresso & Cappuccino Perfetto von Philips Saeco ausgezeichnet. Der Grund dafür ist, dass der Brühvorgang des Espressos und des Cappuccinos die strengen sensorischen Parameter von Philips Saeco erfüllt. Daher wurde sie vom fortschrittlichsten italienischen Center für sensorische Analysen, dem Centro Studi Assaggiatori – Italian Tasters zertifiziert. Philips Saeco ist der Vorreiter im Bereich der vollautomatischen Espressomaschinen für den Hausgebrauch. Uns ist es sehr wichtig, wie die Getränke auf Ihre Sinne wirken. Daher liefern unsere Maschinen ein wunderbares Erlebnis mit hervorragendem Geschmack und Aroma.

Das ist uns daher so wichtig, weil ein Espresso oder Cappuccino mehrere Sinne anspricht. Der Sehsinn wird von der Qualität der Crema beim Espresso oder der Qualität des Milchschaums beim Cappuccino angesprochen, der Geruchssinn vom Aroma, der Tastsinn vom samtigen Effekt am Gaumen und der Geschmackssinn vom fantastischen Geschmack.

## Einstellen Ihrer Maschine für den perfekten Geschmack

Geschmack ist etwas sehr persönliches, und mit Ihrer vollautomatischen Maschine finden Sie stets die perfekte Kombination. Wenn Sie die Espresso & Cappuccino Perfetto von Philips Saeco testen möchten, befolgen Sie diese einfachen Schritte

### Espresso Perfetto von Philips Saeco

#### Kaffeesorte

Purer, voll gerösteter Arabica

#### Saeco Adapting System

Standardeinstellung

#### Auswahl der Aromastärke (g Kaffee)

3 Bohnen – stark (10 g)

#### Kaffeeauslass

Untere Position

#### Anpassung des Keramikmahlwerks

1: Feinster Mahlgrad

#### Vorbrühen

Hoch

#### Temperatur

Max.

#### Länge (ml ausgegebener Kaffee)

35 ml

#### SBS

Max.

**PHILIPS**  
**Saeco**

sense and simplicity



**Xelsis**



## Espresso & Cappuccino Perfetto von Philips Saeco

Zertifiziert von Centro Studi Assaggiatori – Italian Tasters

Diese Maschine wurde mit dem Qualitätsetikett in der Tasse Espresso & Cappuccino Perfetto von Philips Saeco ausgezeichnet. Der Grund dafür ist, dass der Brühvorgang des Espressos und des Cappuccinos die strengen sensorischen Parameter von Philips Saeco erfüllt. Daher wurde sie vom fortschrittlichsten italienischen Center für sensorische Analysen, dem Centro Studi Assaggiatori – Italian Tasters zertifiziert. Philips Saeco ist der Vorreiter im Bereich der vollautomatischen Espressomaschinen für den Hausgebrauch. Uns ist es sehr wichtig, wie die Getränke auf Ihre Sinne wirken. Daher liefern unsere Maschinen ein wunderbares Erlebnis mit hervorragendem Geschmack und Aroma.

Das ist uns daher so wichtig, weil ein Espresso oder Cappuccino mehrere Sinne anspricht. Der Sehsinn wird von der Qualität der Crema beim Espresso oder der Qualität des Milchschaums beim Cappuccino angesprochen, der Geruchssinn vom Aroma, der Tastsinn vom samtigen Effekt am Gaumen und der Geschmackssinn vom fantastischen Geschmack.

## Einstellen Ihrer Maschine für den perfekten Geschmack

Geschmack ist etwas sehr persönliches, und mit Ihrer vollautomatischen Maschine finden Sie stets die perfekte Kombination. Wenn Sie die Espresso & Cappuccino Perfetto von Philips Saeco testen möchten, befolgen Sie diese einfachen Schritte

### Cappuccino Perfetto von Philips Saeco

#### Kaffeesorte

Purer, voll gerösteter Arabica

#### Milch-Typologie

Qualitativ hochwertige, frische Vollmilch

#### Milchtemperatur

Gekühlt

#### Saeco Adapting System

Standardeinstellung

#### Auswahl der Aromastärke (g Kaffee)

1: Feinster Mahlgrad

#### Milchqualität (ml ausgegebene Milch)

2 Bar

#### Kaffeemenge (ml ausgegebener Kaffee)

35 ml

#### Anpassung des Keramikmahlwerks

Untere Position

#### Anpassung des Keramikmahlwerks

1: Feinster Mahlgrad

#### Vorbrühen

Hoch

#### Temperatur

Max.

#### Milchschaum

Max.

#### SBS

Max.