



## Syntia Cappuccino



## Philips Saeco Espresso és Cappuccino Perfetto

A Centro Studi Assaggiatori - „Olasz Kóstolók” tanúsítványával rendelkezik

A kávégép nyújtotta teljesítményt igazolja a minőségi címke, melyet a Philips Saeco Espresso és Cappuccino Perfetto kapott. Ezt a minősítést a tökéletes eszpresszó- és cappuccino-főzés érdemelte ki, mely megfelelt a Philips Saeco által támasztott szigorú paramétereknek, és a legelismertebb olasz érzékelés-kutató központ, a Centro Studi Assaggiatori - „Olasz Kóstolók” elvárásainak. A Philips Saeco élvonalbeli cég a teljesen automata eszpresszógépek otthoni kávéfőzéshez való kifejlesztésében és gyártásában. Nagy figyelmet fordítunk az Ön érzékeit érő hatásokra, melyeket a gépeinkkel készített italok váltanak ki, és amelyek a legfinomabb ízt és aromát kínálják Önnek.

Az érzékek különösen fontos szerepet játszanak az eszpresszó és cappuccino élvezetében; a gazdag krémréteg a látásra hat, az aroma a szaglásra, a selymes íz a szápadlason a tapintás érzékét célozza meg, a különleges íz pedig az ízeletését

### Állítsa be gépét a tökéletes ízhez

Az ízelet igazán személyes élmény. Teljesen automata gépünkkel mindig megtalálhatja a tökéletes ízkombinációt. Ha ki szeretné próbálni a Philips Saeco Espresso és Cappuccino Perfetto italokat, kövesse ezeket a könnyű lépéseket:

#### Philips Saeco Espresso Perfetto

##### Kávékeverék

Tiszta, sötét pörkölésű Arabica

##### Saeco optimalizáló rendszer

Alapértelmezett beállítás

##### Aromaerősség-választó (gr/kávé)

3 babszem - erős (10 gr)

##### Káveadagoló kifolyócső

Alsó állás

##### Kerámia kávéőrleő-betétek beállítása

1-Legfinomabb őrlés

##### Előfőzés

Alapértelmezett beállítás

##### Hőmérséklet

Alapértelmezett beállítás

##### Mennyiség (kávéadag ml-ben)

35 ml

**PHILIPS**  
**Saeco**

sense and simplicity



## Syntia Cappuccino



## Philips Saeco Espresso és Cappuccino Perfetto

A Centro Studi Assaggiatori - „Olasz Kóstolók” tanúsítványával rendelkezik

A kávégép nyújtotta teljesítményt igazolja a minőségi címke, melyet a Philips Saeco Espresso és Cappuccino Perfetto kapott. Ezt a minősítést a tökéletes eszpresszó- és cappuccino-főzés érdemelte ki, mely megfelelt a Philips Saeco által támasztott szigorú paramétereknek, és a legelismertebb olasz érzékelés-kutató központ, a Centro Studi Assaggiatori - „Olasz Kóstolók” elvárásainak. A Philips Saeco élővonalbeli cég a teljesen automata eszpresszógépek otthoni kávéfőzéshez való kifejlesztésében és gyártásában. Nagy figyelmet fordítunk az Ön érzékeit érő hatásokra, melyeket a gépeinkkel készített italok váltanak ki, és amelyek a legfinomabb ízt és aromát kínálják Önnek.

Az érzések különösen fontos szerepet játszanak az eszpresszó és cappuccino élvezetében; a gazdag krémréteg a látásra hat, az aroma a szaglásra, a selymes íz a szápadlásra a tapintás érzékét célozza meg, a különleges íz pedig az ízeletését

### Állítsa be gépét a tökéletes ízhez

Az ízelet igazán személyes élmény. Teljesen automata gépünkkel mindig megtalálhatja a tökéletes íz kombinációt. Ha ki szeretné próbálni a Philips Saeco Espresso és Cappuccino Perfetto italokat, kövesse ezeket a könnyű lépéseket:

### Philips Saeco Cappuccino Perfetto

#### Kávékeverék

Tiszta, sötét pörkölésű Arabica

#### Tejtípus

Minőségi, friss teljes tej

#### Tej hőmérséklete

Hűtött

#### Saeco optimalizáló rendszer

Alapértelmezett beállítás

#### Aromaerősség-választó (gr/kávé)

1 babszem - enyhe (8 gr)

#### Tej mennyisége (tejadag ml-ben)

Alapértelmezett beállítás

#### Kávé mennyisége (kávéadag ml-ben)

35 ml

#### Kávéadagoló kifolyócső

Alsó állás

#### Kerámia kávéórló-betétek beállítása

1-Legfinomabb őrlés

#### Előfőzés

Alapértelmezett beállítás

#### Hőmérséklet

Alapértelmezett beállítás

#### Tejhabosítás

Alapértelmezett beállítás