Exprelia

Espresso & Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco

Certified by Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters

Denne maskine er certificeret med kvalitetsmærket for kaffesansning Espresso & Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco. Det er fordi resultatet af bryggeprocessen for espresso og cappuccino lever op til de strenge sanseparametre, der er sat af Philips Saeco og certificeret af det mest avancerede italienske center inden for sensorisk analyse, Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters. Philips Saeco er den førende virksomhed i branchen for komplet automatiske espressomaskiner til hjemmebrug, der skænker meget opmærksomhed til den effekt drikke har på sanserne, så du får en opmuntrende og fyldestgørende oplevelse fra den bedste smag og aroma.
Dette særlige fokus er især vigtigt, da ens nydelse af espresso og cappuccino omfatter flere sanser; Vi anvender synssansen til at nyde kvaliteten af cremalaget eller mælkeskummet, lugtesansen til at dufte den fyldige aroma, følesansen til at opfatte fløjlseffekten på ganen og smagssansen til at nyde smagen

Indstil din maskine til den perfekte smag

Smagssansen er noget meget personligt, og med vores komplet automatiske maskine kan du altid finde din egen perfekte kombination. Hvis du kunne tænke dig at prøve Espresso & Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco, skal du følge disse nemme trin:

Espresso Perfetto fra Philips Saeco

Kaffeblanding	Ren mørkristet Arabica
Saeco-tilpasningssystem	Standardindstilling
Valg af aromastyrke (gr. kaffe)	3 bønner - Stærk (10 gr)
Kaffedispensertud	Nederste position
Justering af den keramiske kaffekværn	2-Fin maling
Forbrygning	Høj
Temperatur	Maks.
Længde (ml kaffe, der kommer ud)	35 ml
SBS	Maks.

PHILIPS
Saeco
sense and simplicity

Exprelia

Espresso & Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco

Certified by Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters

Denne maskine er certificeret med kvalitetsmærket for kaffesansning Espresso & Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco. Det er fordi resultatet af bryggeprocessen for espresso og cappuccino lever op til de strenge sanseparametre, der er sat af Philips Saeco og certificeret af det mest avancerede italienske center inden for sensorisk analyse, Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters. Philips Saeco er den førende virksomhed i branchen for komplet automatiske espressomaskiner til hjemmebrug, der skænker meget opmærksomhed til den effekt drikke har på sanserne, så du får en opmuntrende og fyldestgørende oplevelse fra den bedste smag og aroma.
Dette særlige fokus er især vigtigt, da ens nydelse af espresso og cappuccino omfatter flere sanser; Vi anvender synssansen til at nyde kvaliteten af cremalaget eller mælkeskummet, lugtesansen til at dufte den fyldige aroma, følesansen til at opfatte fløjlseffekten på ganen og smagssansen til at nyde smagen

Indstil din maskine til den perfekte smag

Smagssansen er noget meget personligt, og med vores komplet automatiske maskine kan du altid finde din egen perfekte kombination. Hvis du kunne tænke dig at prøve Espresso & Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco, skal du følge disse nemme trin:

Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco

Kaffeblanding	Ren mørkristet Arabica
Mælketyper	Frisk sødmælk af høj kvalitet
Mælketemperatur	Kølig
Saeco-tilpasningssystem	Standardindstilling
Valg af aromastyrke (gr. kaffe)	1 bønne - Mild (8 gr.)
Mælkemængde (ml mælk, der anvendes)	1 bjælke
Kaffemængde (ml kaffe, der kommer ud)	35 ml
Kaffedispensertud	Nederste position
Justering af den keramiske kaffekværn	2-Fin maling
Forbrygning	High
Temperatur	Høj
Mælkeskumning	Maks.
SBS	Maks.