



Syntia Cappuccino



Espresso & Cappuccino Perfetto di Philips Saeco

Con la certificazione del Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters

Questa macchina ha ottenuto l'etichetta di certificazione di qualità sensoriale in tazza Espresso & Cappuccino Perfetto di Philips Saeco. Questa certificazione è il risultato del processo di erogazione di espresso e cappuccino che soddisfa i rigidi parametri sensoriali di Philips Saeco certificati dal centro italiano più avanzato nel campo dell'analisi sensoriale: il Centro Studi Assaggiatori. Philips Saeco è all'avanguardia nel settore delle macchine per espresso completamente automatiche per uso domestico, tutta la sua attenzione si concentra sull'effetto che il caffè esercita sui sensi, offrendo al consumatore un'esperienza coinvolgente e appagante di gusto e aroma eccellenti.

Questa attenzione speciale è importante soprattutto perché la soddisfazione che si ha sorseggiando un espresso o un cappuccino coinvolge diversi sensi: la vista per apprezzare la qualità dello strato di crema dell'espresso o della crema di latte, l'olfatto per l'aroma, il tatto per la percezione dell'effetto vellutato sul palato e il gusto per apprezzarne infine il sapore.

Scegli l'aroma perfetto sulla tua macchina

Il gusto è davvero qualcosa di personale e con le nostre macchine completamente automatiche troverai sempre la combinazione perfetta. Se vuoi provare l'Espresso & Cappuccino Perfetto di Philips Saeco, segui questi passaggi:

Espresso Perfetto di Philips Saeco

Miscela di caffè	Pura Arabica tostata
Saeco Adapting System	Impostazioni predefinite
Selezione dell'intensità dell'aroma (gr di caffè)	3 chicchi - Forte (10 gr)
Beccuccio per l'erogazione del caffè	Posizione inferiore
Regolazione del macinacaffè in ceramica	1-Macinatura finissima
Pre-erogazione	Impostazioni predefinite
Temperatura	Impostazioni predefinite
Quantità (ml di caffè erogati)	35 ml

PHILIPS
Saeco

sense and simplicity



Syntia Cappuccino



Espresso & Cappuccino Perfetto di Philips Saeco

Con la certificazione del Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters

Questa macchina ha ottenuto l'etichetta di certificazione di qualità sensoriale in tazza Espresso & Cappuccino Perfetto di Philips Saeco. Questa certificazione è il risultato del processo di erogazione di espresso e cappuccino che soddisfa i rigidi parametri sensoriali di Philips Saeco certificati dal centro italiano più avanzato nel campo dell'analisi sensoriale: il Centro Studi Assaggiatori. Philips Saeco è all'avanguardia nel settore delle macchine per espresso completamente automatiche per uso domestico, tutta la sua attenzione si concentra sull'effetto che il caffè esercita sui sensi, offrendo al consumatore un'esperienza coinvolgente e appagante di gusto e aroma eccellenti.

Questa attenzione speciale è importante soprattutto perché la soddisfazione che si ha sorseggiando un espresso o un cappuccino coinvolge diversi sensi: la vista per apprezzare la qualità dello strato di crema dell'espresso o della crema di latte, l'olfatto per l'aroma, il tatto per la percezione dell'effetto vellutato sul palato e il gusto per apprezzarne infine il sapore.

Scegli l'aroma perfetto sulla tua macchina

Il gusto è davvero qualcosa di personale e con le nostre macchine completamente automatiche troverai sempre la combinazione perfetta. Se vuoi provare l'Espresso & Cappuccino Perfetto di Philips Saeco, segui questi passaggi:

Cappuccino Perfetto di Philips Saeco

Miscela di caffè

Pura Arabica tostata

Tipo di latte

Latte fresco intero di alta qualità

Temperatura del latte

Refrigerato

Saeco Adapting System

Impostazione predefinita

Selezione dell'intensità dell'aroma (gr di caffè)

1 chicco - Leggero (8 gr)

Quantità di latte (ml di latte erogato)

Impostazione predefinita

Quantità di caffè (ml di caffè erogato)

35 ml

Beccuccio per l'erogazione del caffè

Posizione inferiore

Regolazione del macinacaffè in ceramica

1-Macinatura finissima

Pre-erogazione

Impostazione predefinita

Temperatura

Impostazione predefinita

Crema di latte

Impostazione predefinita