



Exprelia



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 megfelel 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 szájpadlason 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)

Kávéadagoló kifolyócső

Alsó állás

Kerámia kávéőrölő-betétek beállítása

2-Finom őrlés

Előfőzés

Magas

Hőmérséklet

Max

Mennyiség (kávéadag ml-ben)

35 ml

SBS krémesség-szabályozó rendszer

Max

PHILIPS
Saeco

sense and simplicity



Exprelia



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 espresszó- 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 espresszógépek 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 espresszó 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 ízlését

Állítsa be gépét a tökéletes ízhez

Az ízlés 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 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)

1 sáv

Kávé mennyisége (kávéadag ml-ben)

35 ml

Kávéadagoló kifolyócső

Alsó állás

Kerámia kávéőrlő-betétek beállítása

2-Finom őrlés

Előfőzés

Magas

Hőmérséklet

Max

Tejhabosítás

Max

SBS krémesség-szabályozó rendszer

Max