



Expresia



Espresso & Cappuccino Perfetto de Philips Saeco

Certificado por el Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters

Esta cafetera cuenta con la etiqueta de calidad sensorial Espresso & Cappuccino Perfetto de Philips Saeco. Esta calidad se debe a que el proceso de preparación del espresso y del cappuccino satisface los estrictos parámetros sensoriales establecidos por Philips Saeco y está certificado por el principal centro italiano en el área del análisis sensorial, Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters. Philips Saeco es la compañía líder en el área de cafeteras automáticas de espresso para el hogar y la primera en considerar el impacto sensorial de sus bebidas; gracias a esto le ofrece una experiencia envolvente y satisfactoria con el mejor sabor y aroma. Este enfoque es particularmente importante ya que disfrutar un espresso y de un cappuccino involucra varios sentidos. La vista nos permite percibir la calidad de la capa de crema del espresso o de la espuma de leche, el olfato permite saborear el aroma, el tacto permite percibir su textura aterciopelada en el paladar y el gusto nos permite apreciar su sabor.

Ajuste su cafetera para lograr el sabor perfecto.

El gusto es algo personal y nuestra cafetera totalmente automática le permitirá encontrar su combinación perfecta. Si desea probar la Espresso & Cappuccino Perfetto de Philips Saeco, siga estos simples pasos

Espresso Perfetto de Philips Saeco

Mezcla de café	Arábica pura tostada
Sistema de Adaptación Saeco	Ajustes predeterminados
Selección de intensidad de aroma (gr café)	3 granos - Fuerte (10gr)
Dispensador de café	Posición inferior
Ajuste del molinillo de café de cerámica	2-Molido fino
Pausa antes de servir	Alta
Temperatura	Máx.
Duración (ml de café preparado)	35 ml
SBS	Máx.

PHILIPS
Saeco

sense and simplicity



Expreslia



Espresso & Cappuccino Perfetto de Philips Saeco

Certificado por el Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters

Esta cafetera cuenta con la etiqueta de calidad sensorial Espresso & Cappuccino Perfetto de Philips Saeco. Esta calidad se debe a que el proceso de preparación del espresso y del cappuccino satisface los estrictos parámetros sensoriales establecidos por Philips Saeco y está certificado por el principal centro italiano en el área del análisis sensorial, Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters. Philips Saeco es la compañía líder en el área de cafeteras automáticas de espresso para el hogar y la primera en considerar el impacto sensorial de sus bebidas; gracias a esto le ofrece una experiencia envolvente y satisfactoria con el mejor sabor y aroma. Este enfoque es particularmente importante ya que disfrutar un espresso y de un cappuccino involucra varios sentidos. La vista nos permite percibir la calidad de la capa de crema del espresso o de la espuma de leche, el olfato permite saborear el aroma, el tacto permite percibir su textura aterciopelada en el paladar y el gusto nos permite apreciar su sabor.

Ajuste su cafetera para lograr el sabor perfecto.

El gusto es algo personal y nuestra cafetera totalmente automática le permitirá encontrar su combinación perfecta. Si desea probar la Espresso & Cappuccino Perfetto de Philips Saeco, siga estos simples pasos

Cappuccino Perfetto de Philips Saeco

Mezcla de café	Arábica pura tostada
Tipo de leche	Leche entera fresca y de alta calidad
Temperatura de la leche	Refrigerada
Sistema de Adaptación Saeco	Configuración predeterminada
Selección de intensidad de aroma (gr café)	1 grano - Suave (8gr)
Cantidad de leche (ml de leche preparada)	1 barra
Cantidad de café (ml de café preparado)	35 ml
Dispensador de café	Posición inferior
Ajuste del molinillo de café de cerámica	2-Molido fino
Pausa antes de servir	Alta
Temperatura	Máx.
Espuma de leche	Máx.
SBS	Máx.