



Exprelia



Espresso & Cappuccino Perfetto von Philips Saeco

Zertifiziert von Centro Studi Assaggiatori – Italian Tasters

Diese Maschine wurde mit dem Qualitätsetikett in der Tasse Espresso & Cappuccino Perfetto von Philips Saeco ausgezeichnet. Der Grund dafür ist, dass der Brühvorgang des Espressos und des Cappuccinos die strengen sensorischen Parameter von Philips Saeco erfüllt. Daher wurde sie vom fortschrittlichsten italienischen Center für sensorische Analysen, dem Centro Studi Assaggiatori – Italian Tasters zertifiziert. Philips Saeco ist der Vorreiter im Bereich der vollautomatischen Espressomaschinen für den Hausgebrauch. Uns ist es sehr wichtig, wie die Getränke auf Ihre Sinne wirken. Daher liefern unsere Maschinen ein wunderbares Erlebnis mit hervorragendem Geschmack und Aroma.

Das ist uns daher so wichtig, weil ein Espresso oder Cappuccino mehrere Sinne anspricht. Der Sehsinn wird von der Qualität der Crema beim Espresso oder der Qualität des Milchschaums beim Cappuccino angesprochen, der Geruchssinn vom Aroma, der Tastsinn vom samtigen Effekt am Gaumen und der Geschmackssinn vom fantastischen Geschmack.

Einstellen Ihrer Maschine für den perfekten Geschmack

Geschmack ist etwas sehr persönliches, und mit Ihrer vollautomatischen Maschine finden Sie stets die perfekte Kombination. Wenn Sie die Espresso & Cappuccino Perfetto von Philips Saeco testen möchten, befolgen Sie diese einfachen Schritte

Espresso Perfetto von Philips Saeco

Kaffeesorte	Purer, voll gerösteter Arabica
Saeco Adapting System	Standardeinstellung
Auswahl der Aromastärke (g Kaffee)	3 Bohnen – stark (10 g)
Kaffeeauslass	Untere Position
Anpassung des Keramikmahlwerks	2: Feiner Mahlgrad
Vorbrühen	Hoch
Temperatur	Max
Länge (ml ausgegebener Kaffee)	35 ml
SBS	Max

PHILIPS
Saeco

sense and simplicity



Exprelia



Espresso & Cappuccino Perfetto von Philips Saeco

Zertifiziert von Centro Studi Assaggiatori – Italian Tasters

Diese Maschine wurde mit dem Qualitätsetikett in der Tasse Espresso & Cappuccino Perfetto von Philips Saeco ausgezeichnet. Der Grund dafür ist, dass der Brühvorgang des Espressos und des Cappuccinos die strengen sensorischen Parameter von Philips Saeco erfüllt. Daher wurde sie vom fortschrittlichsten italienischen Center für sensorische Analysen, dem Centro Studi Assaggiatori – Italian Tasters zertifiziert. Philips Saeco ist der Vorreiter im Bereich der vollautomatischen Espressomaschinen für den Hausgebrauch. Uns ist es sehr wichtig, wie die Getränke auf Ihre Sinne wirken. Daher liefern unsere Maschinen ein wunderbares Erlebnis mit hervorragendem Geschmack und Aroma.

Das ist uns daher so wichtig, weil ein Espresso oder Cappuccino mehrere Sinne anspricht. Der Sehsinn wird von der Qualität der Crema beim Espresso oder der Qualität des Milchschaums beim Cappuccino angesprochen, der Geruchssinn vom Aroma, der Tastsinn vom samtigen Effekt am Gaumen und der Geschmackssinn vom fantastischen Geschmack.

Einstellen Ihrer Maschine für den perfekten Geschmack

Geschmack ist etwas sehr persönliches, und mit Ihrer vollautomatischen Maschine finden Sie stets die perfekte Kombination. Wenn Sie die Espresso & Cappuccino Perfetto von Philips Saeco testen möchten, befolgen Sie diese einfachen Schritte

Cappuccino Perfetto von Philips Saeco

Kaffeesorte	Purer, voll gerösteter Arabica
Milch-Typologie	Qualitativ hochwertige, frische Vollmilch
Milchtemperatur	Gekühlt
Saeco Adapting System	Standardeinstellung
Auswahl der Aromastärke (g Kaffee)	1 Bohne – mild (8 g)
Milchqualität (ml ausgegebene Milch)	1 Bar
Kaffeemenge (ml ausgegebener Kaffee)	35 ml
Kaffeeauslass	Untere Position
Anpassung des Keramikmahlwerks	2: Feiner Mahlgrad
Vorbrühen	Hoch
Temperatur	Max.
Milchschaum	Max.
SBS	Max.