



Syntia Cappuccino



Espresso & Cappuccino Perfetto signé Philips Saeco

Nous détenons une certification des dégustateurs italiens du Centro Studi Assaggiatori

Cette machine a été certifiée par le label évaluant la qualité sensorielle de la boisson délivrée dans la tasse Espresso & Cappuccino Perfetto signé Philips Saeco. Le cycle de préparation d'un espresso et d'un cappuccino satisfait en effet les paramètres sensoriels les plus stricts définis par Philips Saeco et certifiés par les dégustateurs italiens du Centro Studi Assaggiatori, l'institut italien d'analyse sensorielle le plus pointu. La société Philips Saeco est à la pointe dans le domaine de la fabrication de machines à espresso entièrement automatiques pour offrir un espresso et un cappuccino authentiques et savoureux sans sortir de chez soi, et qui attache beaucoup d'importance aux effets sensoriels procurés par ses boissons.

Cette attention particulière est très importante car la dégustation d'un espresso et d'un cappuccino sollicite tous les sens. En effet, nous utilisons la vue pour évaluer la qualité de la couche de la mousse du café ou de la mousse de lait, l'odorat pour sentir l'arôme, le toucher pour apprécier la douceur sur le palais et le goût pour apprécier sa saveur.

Définissez vos préférences sur votre machine, pour un goût parfait

Le goût est une affaire personnelle et grâce à notre machine entièrement automatique, vous trouverez toujours la combinaison qui vous convient le mieux. Si vous souhaitez essayer l'Espresso & Cappuccino Perfetto signé Philips Saeco, procédez comme suit :

Espresso Perfetto signé Philips Saeco

Mélange de café	Pur arabica torréfié
Système d'Adaptation Saeco	Réglage par défaut
Sélection de l'intensité de l'arôme (gr de café)	3 grains - Fort (10 gr)
Bec de distribution du café	Position inférieure
Réglage des broyeurs à café en céramique	1-Mouture très fine
Prébroyage	Réglage par défaut
Température	Réglage par défaut
Longueur (ml de café versé)	35 ml

PHILIPS
Saeco

sense and simplicity



Syntia Cappuccino



Espresso & Cappuccino Perfetto signé Philips Saeco

Nous détenons une certification des dégustateurs italiens du Centro Studi Assaggiatori

Cette machine a été certifiée par le label évaluant la qualité sensorielle de la boisson délivrée dans la tasse Espresso & Cappuccino Perfetto signé Philips Saeco. Le cycle de préparation d'un espresso et d'un cappuccino satisfait en effet les paramètres sensoriels les plus stricts définis par Philips Saeco et certifiés par les dégustateurs italiens du Centro Studi Assaggiatori, l'institut italien d'analyse sensorielle le plus pointu. La société Philips Saeco est à la pointe dans le domaine de la fabrication de machines à espresso entièrement automatiques pour offrir un espresso et un cappuccino authentiques et savoureux sans sortir de chez soi, et qui attache beaucoup d'importance aux effets sensoriels procurés par ses boissons.

Cette attention particulière est très importante car la dégustation d'un espresso et d'un cappuccino sollicite tous les sens. En effet, nous utilisons la vue pour évaluer la qualité de la couche de la mousse du café ou de la mousse de lait, l'odorat pour sentir l'arôme, le toucher pour apprécier la douceur sur le palais et le goût pour apprécier sa saveur.

Définissez vos préférences sur votre machine, pour un goût parfait

Le goût est une affaire personnelle et grâce à notre machine entièrement automatique, vous trouverez toujours la combinaison qui vous convient le mieux. Si vous souhaitez essayer l'Espresso & Cappuccino Perfetto signé Philips Saeco, procédez comme suit :

Cappuccino Perfetto signé Philips Saeco

Mélange de café	Pur arabica torréfié
Type de lait	Lait entier frais de haute qualité
Température du lait	Réfrigéré
Système d'Adaptation Saeco	Réglage par défaut
Sélection de l'intensité de l'arôme (gr de café)	1 grain - Léger (8 gr)
Quantité de lait (ml de lait versé)	Réglage par défaut
Quantité de café (ml de café versé)	35 ml
Bec de distribution du café	Position inférieure
Réglage des broyeurs à café en céramique	1-Mouture très fine
Prébroyage	Réglage par défaut
Température	Réglage par défaut
Émulsion du lait	Réglage par défaut