Espresso & Cappuccino Perfetto de Philips Saeco

Exprelia

Certifiée par Centro Studi Assaggiatori (dégustateurs italiens)

Cette machine s'est vue décerner le label de qualité sensorielle Espresso & Cappuccino Perfetto par Philips Saeco. La raison est simple : le résultat de son processus d'infusion de l'espresso et du capuccino répond aux exigences sensorielles strictes établies par Philips Saeco et certifiées par le Centro Studi Assaggiatori (dégustateurs italiens), l'institut italien le plus avancé en matière d'analyse sensorielle. Philips Saeco est une entreprise de pointe dans le secteur des machines à espresso entièrement automatiques pour la maison. L'attention qu'elle porte aux effets des boissons sur les sens vous permet de vivre une expérience vraiment épanouissante et enrichissante en matière de goût et d'arôme.
Cette préoccupation est d'autant plus importante que la dégustation d'un espresso fait intervenir plusieurs sens : la vue, pour apprécier la qualité de la couche de crème; l'odorat, pour en sentir l'arôme; le toucher, pour percevoir son effet velouté sur le palais, et le goût, pour en percevoir la saveur

Réglez votre machine sur la saveur parfaite

Le goût est une chose vraiment personnelle, et notre machine entièrement automatique vous permet de trouver la combinaison parfaite. Pour essayer l'Espresso & Cappuccino Perfetto de Philips Saeco, suivez ces étapes faciles :

Espresso Perfetto de Philips Saeco

Mélange de café	Arabica torréfié à cœur
Système d'adaptation Saeco	Réglage par défaut
Sélection de l'intensité de l'arôme (café en grammes)	3 grains – Forte (10 g)
Bec verseur pour le café	Position basse
Réglage du moulin à café en céramique	2-Mouture fine
Préinfusion	Élevée
Température	Max.
Longueur (quantité de café versé en ml)	35 ml
SBS	Max.

PHILIPS
Saeco
sense and simplicity

Espresso & Cappuccino Perfetto de Philips Saeco

Exprelia

Certifiée par Centro Studi Assaggiatori (dégustateurs italiens)

Cette machine s'est vue décerner le label de qualité sensorielle Espresso & Cappuccino Perfetto par Philips Saeco. La raison est simple : le résultat de son processus d'infusion de l'espresso et du capuccino répond aux exigences sensorielles strictes établies par Philips Saeco et certifiées par le Centro Studi Assaggiatori (dégustateurs italiens), l'institut italien le plus avancé en matière d'analyse sensorielle. Philips Saeco est une entreprise de pointe dans le secteur des machines à espresso entièrement automatiques pour la maison. L'attention qu'elle porte aux effets des boissons sur les sens vous permet de vivre une expérience vraiment épanouissante et enrichissante en matière de goût et d'arôme. Cette préoccupation est d'autant plus importante que la dégustation d'un espresso fait intervenir plusieurs sens : la vue, pour apprécier la qualité de la couche de crème; l'odorat, pour en sentir l'arôme; le toucher, pour percevoir son effet velouté sur le palais, et le goût, pour en percevoir la saveur.

Réglez votre machine sur la saveur parfaite

Le goût est une chose vraiment personnelle, et notre machine entièrement automatique vous permet de trouver la combinaison parfaite. Pour essayer l'Espresso & Cappuccino Perfetto de Philips Saeco, suivez ces étapes faciles :

Cappuccino Perfetto de Philips Saeco

Mélange de café	Arabica torréfié à cœur
Type de lait	Lait entier frais de grande qualité
Température du lait	Réfrigéré
Système d'adaptation Saeco	Réglage par défaut
Sélection de l'intensité de l'arôme (café en grammes)	1 grain – Légère (8 g)
Quantité de lait (quantité de lait versé en ml)	1 barre
Quantité de café (quantité de café versé en ml)	35 ml
Bec verseur pour le café	Position basse
Réglage du moulin à café en céramique	2-Mouture fine
Préinfusion	Élevée
Température	Max.
Émulsion du lait	Max.
SBS	Max.