

Syntia Cappuccino



Espresso & Cappuccino Perfetto de la Philips Saeco

Certificat de Centro Studi Assaggiatori - instituția de degustare din Italia

Acest aparat a fost certificat cu eticheta de calitate senzorială aplicată în interiorul căzii Espresso & Cappuccino Perfetto de la Philips Saeco. Aceasta deoarece rezultatele procesului de preparare a cafelei espresso și cappuccino satisfac parametrii senzoriali stricți stabiliți de Philips Saeco și certificați de către cel mai avansat centru italian din domeniul analizei senzoriale, Centro Studi Assaggiatori - instituția de degustare din Italia. Philips Saeco este compania de ultimă generație din sectorul espressoarelor automate pentru uz casnic care acordă o atenție deosebită efectului pe care îl au băuturile asupra simțurilor, oferindu-vă o experiență intensă a celui mai bun gust și a celei mai bune arome.

Această focalizare specială este extrem de importantă deoarece satisfacția cafelei espresso și cappuccino implică mai multe simțuri; ne folosim vederea pentru a aprecia cantitatea stratului cremos, mirosul pentru a savura aroma, simțul tactil pentru a percepe efectul catifelat asupra palatului și gustul pentru a aprecia aroma.

Setați-vă aparatul pentru gustul perfect

Gustul este ceva cu adevărat personal și cu expresorul nostru complet automat puteți întotdeauna să găsiți combinația perfectă pentru dvs. Dacă doriți să încercați Espresso & Cappuccino Perfetto de la Philips Saeco, urmați acești pași simpli:

Espresso Perfetto de la Philips Saeco

Amestec de cafea

Cafea Arabica pură, bine prăjită

Sistemul de adaptare Saeco

Setare prestabilă

Selectarea concentrației cafelei (g cafea)

3 boabe - Puternică (10 g)

Gura de scurgere pentru cafea

Poziție inferioară

Reglare râșniță de cafea ceramică

1-Măcinare extrem de fină

Prefierbere

Setare prestabilă

Temperatură

Setare prestabilă

Cantitate (ml de cafea preparată)

35 ml

PHILIPS
Saeco

sense and simplicity

Syntia Cappuccino



Espresso & Cappuccino Perfetto de la Philips Saeco

Certificat de Centro Studi Assaggiatori - instituția de degustare din Italia

Acest aparat a fost certificat cu eticheta de calitate senzorială aplicată în interiorul cării Espresso & Cappuccino Perfetto de la Philips Saeco. Aceasta deoarece rezultatele procesului de preparare a cafelei espresso și cappuccino satisfac parametrii senzoriali stricți stabiliți de Philips Saeco și certificați de către cel mai avansat centru italian din domeniul analizei senzoriale, Centro Studi Assaggiatori - instituția de degustare din Italia. Philips Saeco este compania de ultimă generație din sectorul espressoarelor automate pentru uz casnic care acordă o atenție deosebită efectului pe care îl au băuturile asupra simțurilor, oferindu-vă o experiență intensă a celui mai bun gust și a celei mai bune arome.

Această focalizare specială este extrem de importantă deoarece satisfacția cafelei espresso și cappuccino implică mai multe simțuri; ne folosim vederea pentru a aprecia cantitatea stratului cremos, mirosul pentru a savura aroma, simțul tactil pentru a percepe efectul catifelat asupra palatului și gustul pentru a aprecia aroma.

Setați-vă aparatul pentru gustul perfect

Gustul este ceva cu adevărat personal și cu expresorul nostru complet automat puteți întotdeauna să găsiți combinația perfectă pentru dvs. Dacă doriți să încercați Espresso & Cappuccino Perfetto de la Philips Saeco, urmați acești pași simpli:

Cappuccino Perfetto de la Philips Saeco

Amestec de cafea

Tipuri de lapte

Temperatură lapte

Sistemul de adaptare Saeco

Selectarea concentrației cafelei (g cafea)

Cantitate de lapte (ml lapte preparat)

Cantitatea de cafea (ml de cafea preparată)

Gura de scurgere pentru cafea

Reglare râșniță de cafea ceramică

Prefierbere

Temperatură

Spumarea laptelui

Cafea Arabica pură, bine prăjită

Lapte integral proaspăt de înaltă calitate

Refrigerat

Setare prestabilită

1 boabă - Slabă (8 g)

Setare prestabilită

35 ml

Poziție inferioară

1-Măcinare extrem de fină

Setare prestabilită

Setare prestabilită

Setare prestabilită