



Exprelia

Espresso & Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco

Sertifisert av Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters

Denne maskinen er sertifisert med sansekvalitetsmerket Espresso & Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco. Det er fordi resultatet av bryggeprosessen av espresso og cappuccino tilfredsstillende de strenge sanseparametrene angitt av Philips Saeco, og at den er sertifisert av det mest avanserte italienske senteret innen sanseanalyse, Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters. Philips Saeco er et nyskapende selskap innen helautomatiske hjemmeespressomaskiner som har fokus på effektene drikkene deres har på sansene ved at de gir deg en engasjerende og komplett opplevelse av de beste smakene og aromaene.

Dette spesielle fokuset er viktig, siden det å drikke en espresso og cappuccino involverer flere sanser: Vi bruker syn for å sette pris på kvaliteten av fløtelaget, lukt for å ta inn aromaene, følelse for å oppleve den fløtelsmyke effekten den har på ganen, og smak for å sette pris på smakene.

Stille inn maskinen for å få perfekt smak

Smak er personlig, og med vår helautomatiske maskin kan du alltid finne den perfekte kombinasjonen. Hvis du kunne tenke deg å prøve Espresso & Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco, kan du følge disse enkle trinnene:

Espresso Perfetto fra Philips Saeco

Kaffeblending	Rene og ristede Arabica
Saeco-tilpasningssystem	Standardinnstilling
Valg av aromastyrke (gram kaffe)	3 bønner - Sterk (10 gram)
Kaffedispenseringstut	Nedre posisjon
Justering av keramisk kaffekvern	2-Fin kvern
Forhåndsbygging	Høy
Temperatur	Maks
Lengde (ml tappet kaffe)	35 ml
SBS	Maks

PHILIPS
Saeco

sense and simplicity





Exprelia



Espresso & Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco

Sertifisert av Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters

Denne maskinen er sertifisert med sansekvalitetsmerket Espresso & Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco. Det er fordi resultatet av bryggeprosessen av espresso og cappuccino tilfredsstillende de strenge sanseparametrene angitt av Philips Saeco, og at den er sertifisert av det mest avanserte italienske senteret innen sanseanalyse, Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters. Philips Saeco er et nyskapende selskap innen helautomatiske hjemmeespressomaskiner som har fokus på effektene drikkene deres har på sansene ved at de gir deg en engasjerende og komplett opplevelse av de beste smakene og aromaene.

Dette spesielle fokuset er viktig, siden det å drikke en espresso og cappuccino involverer flere sanser: Vi bruker syn for å sette pris på kvaliteten av fløtelaget, lukt for å ta inn aromaene, følelse for å oppleve den fløelsmyke effekten den har på ganen, og smak for å sette pris på smakene.

Stille inn maskinen for å få perfekt smak

Smak er personlig, og med vår helautomatiske maskin kan du alltid finne den perfekte kombinasjonen. Hvis du kunne tenke deg å prøve Espresso & Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco, kan du følge disse enkle trinnene:

Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco

Kaffeblanding	Rene og ristede Arabica
Melketypologi	Fersk helmelk av høy kvalitet
Melketemperatur	Nedkjølt
Saeco-tilpasningssystem	Standardinnstilling
Valg av aromastyrke (gram kaffe)	1 bønne – Mild (8 gram)
Mengde melk (ml tappet melk)	1 strek
Kaffemengde (ml tappet kaffe)	35 ml
Kaffedispenseringstut	Nedre posisjon
Justering av keramisk kaffekvern	2-Fin kvern
Forhåndsbygging	Høy
Temperatur	Maks
Melkeskumming	Maks
SBS	Maks