

Syntia Cappuccino



Espresso & Cappuccino Perfetto by Philips Saeco

獲得 Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters 認證

這款機器已通過認證，獲得杯測感官品質標章 Espresso & Cappuccino Perfetto by Philips Saeco。這是因為經過其沖煮程序製作出來的義式咖啡和卡布奇諾成品，符合 Philips Saeco 所設定的嚴格感官參數，並獲得感官分析領域中最高等義大利咖啡中心 Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters 的認證。Philips Saeco 是居家全自動義式咖啡機領域中的頂尖公司，其非常注重其機器所製作出來的飲品對於感官上發揮的影響作用，因此可讓您品味到全然且誘人的最佳口感和香氣。

Philips Saeco 格外重視的這個重點，事實上確實非常重要，因為一杯好的義式咖啡和卡布奇諾必須同時兼顧到多個感官的感覺：「視覺」可判斷義式咖啡奶泡層品質或卡布奇諾奶泡品質，「嗅覺」可品味所散發出來的香氣，「觸覺」是指在口中感受其柔滑順口的質地，而「味覺」則是品嚐其味道口感。

根據您要的完美口味，設定咖啡機

每個人的口味喜好各不相同，但我們全自動咖啡機永遠可以提供您完美的組合。若您想要試試 Espresso & Cappuccino Perfetto by Philips Saeco，請進行下列幾個簡單步驟

Espresso Perfetto by Philips Saeco

混合咖啡豆

Saeco 調節系統

香氣濃度選擇 (研磨咖啡)

咖啡流出口

咖啡陶瓷研磨器調整

預沖煮

溫度

長度 (咖啡毫升數)

純深焙阿拉比卡

預設設定

3 顆咖啡豆 - 濃郁 (10 公克)

下半部

1-極細研磨

預設設定

預設設定

35 ml

PHILIPS
Saeco

sense and simplicity

Syntia Cappuccino



Espresso & Cappuccino Perfetto by Philips Saeco

獲得 Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters 認證

這款機器已通過認證，獲得杯測感官品質標章 Espresso & Cappuccino Perfetto by Philips Saeco。這是因為經過其沖煮程序製作出來的義式咖啡和卡布奇諾成品，符合 Philips Saeco 所設定的嚴格感官參數，並獲得感官分析領域中最高等義大利咖啡中心 Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters 的認證。Philips Saeco 是居家全自動義式咖啡機領域中的頂尖公司，其非常注重其機器所製作出來的飲品對於感官上發揮的影響作用，因此可讓您品味到全然且誘人的最佳口感和香氣。

Philips Saeco 格外重視的這個重點，事實上確實非常重要，因為一杯好的義式咖啡和卡布奇諾必須同時兼顧到多個感官的感覺：「視覺」可判斷義式咖啡奶泡層品質或卡布奇諾奶泡品質，「嗅覺」可品味所散發出來的香氣，「觸覺」是指在口中感受其柔滑順口的質地，而「味覺」則是品嚐其味道口感。

根據您要的完美口味，設定咖啡機

每個人的口味喜好各不相同，但我們全自動咖啡機永遠可以提供您完美的組合。若您想要試試 Espresso & Cappuccino Perfetto by Philips Saeco，請進行下列幾個簡單步驟

Cappuccino Perfetto by Philips Saeco

混合咖啡豆

牛奶類型

牛奶溫度

Saeco 調節系統

香氣濃度選擇 (研磨咖啡)

牛奶量 (牛奶毫升數)

咖啡量 (咖啡毫升數)

咖啡流出口

咖啡陶瓷研磨器調整

預沖煮

溫度

奶泡

純深焙阿拉比卡

高品質全脂鮮奶

冷藏溫度

預設設定

1 顆咖啡豆 - 溫和 (8 公克)

預設設定

35 ml

下半部

1-極細研磨

預設設定

預設設定

預設設定