



Intelial
One Touch Cappuccino



„Espresso & Cappuccino Perfetto“ iš „Philips Saeco“

Sertifikavo „Centro Studi Assaggiatori“, Italijos degustatoriai

Šis aparatas yra sertifikuotas ir turi puikios kavos virimo kokybės etiketę „Espresso & Cappuccino Perfetto“ iš „Philips Saeco“ asortimento. Tai dėl to, kad espresso virimo rezultatas atitinka griežtus reikalavimus, kuriuos nustatė „Philips Saeco“ ir sertifikavo pažangiausias šios srities juslių analizės centras Italijoje – „Centro Studi Assaggiatori“ – Italijos degustatoriai. „Philips Saeco“ yra aukščiausios klasės visiškai automatinių espresso kavos aparatų, skirtų naudoti namie, kompanija, daug dėmesio skirianti gėrimams, suteikiantiems pačius nuostabiausius potyrius ir išpildantiems geriausio skonio bei aromato lūkesčius.

Į tai atkreipti dėmesį itin svarbu, nes žmogaus mėgavimasis espresso ir kapučino kava apima keletą pojūčių: rega padeda gėrėtis espresso viršutinio sluoksnio ar pieno putos kokybe, uoslė – gardžiutis kvapu, prisilietimas lūpomis – pajusti švelnų skonio poveikį gomuriui, skonio receptoriai – mėgautis skoniu.

Nustatykite savo aparatą ir mėgaukitės puikiu skoniu

Skonis yra labai asmeniškąs pojūtis, o dėl mūsų visiškai automatinio kavos aparato jūs visada galėsite rasti puikų derinį. Jei norėtumėte išbandyti „Espresso & Cappuccino Perfetto“ iš „Philips Saeco“ asortimento, vadovaukitės šiais lengvais nurodymais:

„Espresso Perfetto“ etikete pažymėtas „Philips Saeco“

Kavos skonis

Kepintos „Arabica“ pupelės

Ypatinga „Saeco“ sistema

Numatytasis nustatymas

Aromato stiprumo parinkimas (kava, g)

3 kavos pupelės – stiprus (10 g)

Kavos aparato snapelis

Apatinė padėtis

Kavos keraminio malūnėlio suderinimas

2 – smulkus malimas

Pliikymas

Numatytasis nustatymas

Temperatūra

Numatytasis nustatymas

Trukmė (kava, ml)

35 ml

PHILIPS
Saeco

sense and simplicity



Intelia
One Touch Cappuccino



„Espresso & Cappuccino Perfetto“ iš „Philips Saeco“

Sertifikavo „Centro Studi Assaggiatori“, Italijos degustatoriai

Šis aparatas yra sertifikuotas ir turi puikios kavos virimo kokybės etiketę „Espresso & Cappuccino Perfetto“ iš „Philips Saeco“ asortimento. Tai dėl to, kad espresso virimo rezultatas atitinka griežtus reikalavimus, kuriuos nustatė „Philips Saeco“ ir sertifikavo pažangiausias šios srities juslių analizės centras Italijoje – „Centro Studi Assaggiatori“ – Italijos degustatoriai. „Philips Saeco“ yra aukščiausios klasės visiškai automatinių espresso kavos aparatų, skirtų naudoti namie, kompanija, daug dėmesio skirianti gėrimams, suteikiantiems pačius nuostabiausius potyrius ir išpildantiems geriausio skonio bei aromato lūkesčius.

Į tai atkreipti dėmesį itin svarbu, nes žmogaus mėgavimasis espresso ir kapučino kava apima keletą pojūčių: rega padeda gėrėtis espresso viršutinio sluoksnio ar pieno putos kokybe, uoslė – gardžiutis kvapu, prisilietimas lūpomis – pajusti švelnų skonio poveikį gomuriui, skonio receptoriai – mėgautis skoniu.

Nustatykite savo aparatą ir mėgaukitės puikiu skoniu

Skonis yra labai asmeniškąs pojūtis, o dėl mūsų visiškai automatinio kavos aparato jūs visada galėsite rasti puikų derinį. Jei norėtumėte išbandyti „Espresso & Cappuccino Perfetto“ iš „Philips Saeco“ asortimento, vadovaukitės šiais lengvais nurodymais:

„Cappuccino Perfetto“ etikete pažymėtas „Philips Saeco“

Kavos skonis	Kepintos „Arabica“ pupelės
Pieno tipas	Aukštos kokybės šviežias pienas
Pieno temperatūra	Šaltas
Ypatinga „Saeco“ sistema	Numatytasis nustatymas
Aromato stiprumo parinkimas (kava, g)	3 kavos pupelės – stiprus (10 g)
Pieno kiekis (pienas, ml)	Numatytasis nustatymas
Kavos kiekis (kava, ml)	35 ml
Kavos aparato snapelis	Apatinė padėtis
Kavos keraminio malūnėlio suderinimas	2 – smulkus malimas
Plikymas	Numatytasis nustatymas
Temperatūra	Numatytasis nustatymas
Pieno plakimas	Numatytasis nustatymas