



Exprelia



## „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 sertifikojo pažangiausias šios srities juslių analizės centras Italijoje – „Centro Studi Assaggiatori“ – Italijos degustatoriai. „Philips Saeco“ yra aukščiausios klasės visiškai automatinis espresso kavos aparatas, skirtas 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 – gardžiuotis kvapu, prisilietimas lūpomis – pajusti švelnų skonio poveikį gomuriui, skonio receptoriai – mėgautis skoniu.

Nustatykite savo aparatą ir mėgaukitės puikiu skoniu

Skonis yra labai asmenišką 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“ etiketė 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

**Plikymas**

Ilgas

**Temperatūra**

Maks.

**Trukmė (kava, ml)**

35 ml

**SBS**

Maks.

**PHILIPS**  
**Saeco**

sense and simplicity



Exprelia



## „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 sertifiko 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)**

1 kavos pupelė – švelnus (8 g)

**Pieno kiekis (pienas, ml)**

1 juostelė

**Kavos kiekis (kava, ml)**

35 ml

**Kavos aparato snapelis**

Apatinė padėtis

**Kavos keraminio malūnėlio suderinimas**

2 – smulkus malimas

**Plikymas**

Ilgas

**Temperatūra**

Maks.

**Pieno plakimas**

Maks.

**SBS**

Maks.