

Syntia Cappuccino



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 tilfredsstiller 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 hjemmepressomaskiner 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 fløyelsmyke 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

Saeco-tilpasningssystem

Valg av aromastyrke (gram kaffe)

Kaffedispenseringstut

Justering av keramisk kaffekvern

Forhåndsbygging

Temperatur

Lengde (ml tappet kaffe)

Rene og ristede Arabica

Standardinnstilling

3 bønner - Sterk (10 gram)

Nedre posisjon

1-Fineste kvern

Standardinnstilling

Standardinnstilling

35 ml

PHILIPS
Saeco

sense and simplicity

Syntia Cappuccino



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 tilfredsstiller 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 hjemmepressomaskiner 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 fløyelsmyke 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)

Standardinnstilling

Kaffemengde (ml tappet kaffe)

35 ml

Kaffedispenseringstut

Nedre posisjon

Justering av keramisk kaffekvern

1-Fineste kvern

Forhåndsbrygging

Standardinnstilling

Temperatur

Standardinnstilling

Melkeskumming

Standardinnstilling