



Intelial
One Touch Cappuccino



Espresso & Cappuccino Perfetto no Philips Saeco

Sertificējis Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters

Šī ierīce ir sertificēta ar kafijas sensorās kvalitātes marķējumu Espresso & Cappuccino Perfetto no Philips Saeco. Šīs ierīces espresso gatavošanas procesa rezultāts atbilst Philips Saeco noteiktajiem stingrajiem sensorajiem parametriem, un to sertificējis vismūsdienīgākais Itālijas sensorās analīzes izpētes centrs Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters. Philips Saeco ir mūsdienīgs uzņēmums plaša patēriņa pilnībā automātisko espresso kafijas aparātu segmentā, kas pievērš uzmanību tā izstrādājumu pagatavotās kafijas efektam uz jūsu maņām, sniedzot jums aizraujošu, pilnvērtīgu vislabākās garšas un smaržas pieredzi.

Tas ir īpaši svarīgi, jo katra cilvēka espresso baudījums ietver vairākas maņas; mēs izmantojam redzi, lai novērtētu espresso krēma slāņa kvalitāti vai piena putas, smaržu, lai izjustu aromātu, tausti, lai uztvertu kafijas samtaino efektu uz smaganām, un garšu, lai novērtētu kafiju kopumā.

Iestatiet savu ierīci izcilai garšai

Garšas sajūta ir ļoti personiska īpašība, un ar mūsu pilnībā automātisko kafijas aparātu varat vienmēr atrast savu ideālo kombināciju. Ja vēlaties izmēģināt Espresso Perfetto no Philips Saeco, veiciet šīs darbības:

Espresso Perfetto no Philips Saeco

Kafijas maisījums

Tīra, pilnībā grauzdēta Arabica

Saeco pielāgošanas sistēma

Noklusējuma iestatījums

Aromāta stipruma izvēle (gr kafijas)

3 pupiņas - Stiprs (10 gr)

Kafijas izliešanas snīpis

Apakšējā pozīcija

Kafijas keramisko dzirnaviņu regulēšana

2-smalks malums

Ievilkšanās

Noklusējuma iestatījums

Temperatūra

Noklusējuma iestatījums

Apjoms (izlietā kafija ml)

35 ml

PHILIPS
Saeco

sense and simplicity



Intelial
One Touch Cappuccino



Espresso & Cappuccino Perfetto no Philips Saeco

Sertificējis Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters

Šī ierīce ir sertificēta ar kafijas sensorās kvalitātes marķējumu Espresso & Cappuccino Perfetto no Philips Saeco. Šīs ierīces espresso gatavošanas procesa rezultāts atbilst Philips Saeco noteiktajiem stingrajiem sensorajiem parametriem, un to sertificējis vismūsdienīgākais Itālijas sensorās analīzes izpētes centrs Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters. Philips Saeco ir mūsdienīgs uzņēmums plaša patēriņa pilnībā automātisko espresso kafijas aparātu segmentā, kas pievērš uzmanību tā izstrādājumu pagatavotās kafijas efektam uz jūsu maņām, sniedzot jums aizraujošu, pilnvērtīgu vislabākās garšas un smaržas pieredzi.

Tas ir īpaši svarīgi, jo katra cilvēka espresso baudījums ietver vairākas maņas; mēs izmantojam redzi, lai novērtētu espresso krēma slāņa kvalitāti vai piena putas, smaržu, lai izjustu aromātu, tausti, lai uztvertu kafijas samtaino efektu uz smaganām, un garšu, lai novērtētu kafiju kopumā.

Iestatiet savu ierīci izcilai garšai

Garšas sajūta ir ļoti personiska īpašība, un ar mūsu pilnībā automātisko kafijas aparātu varat vienmēr atrast savu ideālo kombināciju. Ja vēlaties izmēģināt Espresso Perfetto no Philips Saeco, veiciet šīs darbības:

Cappuccino Perfetto no Philips Saeco

Kafijas maisījums

Tīra, pilnībā grauzdēta Arabica

Piena izcelsme

Augstas kvalitātes sveigs piens

Piena temperatūra

Atdziestēts

Saeco pielāgošanas sistēma

Noklusējuma iestatījums

Aromāta stipruma izvēle (gr kafijas)

3 pupiņas - Stiprs (10 gr)

Piena apjoms (izlietais piens ml)

Noklusējuma iestatījums

Kafijas apjoms (izlietā kafija ml)

35 ml

Kafijas izliešanas snīpis

Apakšējā pozīcija

Kafijas keramisko dzirnaviņu regulēšana

2-smalks malums

Ievilkšanās

Noklusējuma iestatījums

Temperatūra

Noklusējuma iestatījums

Piena putošana

Noklusējuma iestatījums