



Exprelia



Espresso & Cappuccino Perfetto by Philips Saeco

Сертифицирана от Centro Studi Assaggiatori -
италианските дегустатори

Тази машина е сертифицирана с етикета за качество на приготвяното кафе: Espresso & Cappuccino Perfetto by Philips Saeco. Получената висока оценка е резултат от факта, че процесът на приготвяне на еспreso и капучино отговаря на строгите параметри, въведени от Philips Saeco и одобрени от най-престижния италиански институт за сетивни анализи: Centro Studi Assaggiatori (Център за изследване на вкуса) – италианските дегустатори. Philips Saeco е лидерът в областта на напълно автоматичните еспreso машини за дома и обръща специално внимание на ефекта, който приготвяните напитки оказват върху сетивата, за да ви достави пълното, поглъщащо удоволствие от най-добрия вкус и аромат. Това е особено важно, тъй като насладата от еспресото и капучиното идва чрез няколко сетива: зрението, за да оценим качеството на слоя каймак на еспресото или на млечната пяна на капучиното; обонянието, за да почувстваме аромата; осезанието, за да усетим кадифеното докосване върху небцето и вкуса, за да се насладим на чудесния вкус.

Настройте машината за идеален вкус

Вкусът е нещо съвсем индивидуално и с нашата напълно автоматична машина винаги можете да откриете идеалната комбинация по ваш вкус. Ако желаете да усетите вкуса на Espresso & Cappuccino Perfetto by Philips Saeco, следвайте тези лесни стъпки:

Espresso Perfetto by Philips Saeco

Кафеена смес

Чиста арабика, изпечена

Адаптерна система Saeco

Настройка по подразбиране

Избор на интензивност на аромата (мляно кафе)

3 зърна – силен (10 г)

Улей за готовото кафе

Долно положение

Регулиране на керамичната мелачка

2-Фино смилање

Предварителна подготовка

Силна

Температура

Макс.

Дължина (мл готово кафе)

35 ml

SBS

Макс.

PHILIPS
Saeco

sense and simplicity



Exprelia



Espresso & Cappuccino Perfetto by Philips Saeco

Сертифицирана от Centro Studi Assaggiatori -
италианските дегустатори

Тази машина е сертифицирана с етикета за качество на приготвяното кафе: Espresso & Cappuccino Perfetto by Philips Saeco. Получената висока оценка е резултат от факта, че процесът на приготвяне на еспreso и капучино отговаря на строгите параметри, въведени от Philips Saeco и одобрени от най-престижния италиански институт за сетивни анализи: Centro Studi Assaggiatori (Център за изследване на вкуса) – италианските дегустатори. Philips Saeco е лидерът в областта на напълно автоматичните еспreso машини за дома и обръща специално внимание на ефекта, който приготвяните напитки оказват върху сетивата, за да ви достави пълното, поглъщащо удоволствие от най-добрия вкус и аромат. Това е особено важно, тъй като насладата от еспресото и капучиното идва чрез няколко сетива: зрението, за да оценим качеството на слоя каймак на еспресото или на млечната пяна на капучиното; обонянето, за да почувстваме аромата; осезанието, за да усетим кадифеното докосване върху небцето и вкуса, за да се насладим на чудесния вкус.

Настройте машината за идеален вкус

Вкусът е нещо съвсем индивидуално и с нашата напълно автоматична машина винаги можете да откриете идеалната комбинация по ваш вкус. Ако желаете да усетите вкуса на Espresso & Cappuccino Perfetto by Philips Saeco, следвайте тези лесни стъпки:

Capuccino Perfetto by Philips Saeco

Кафеена смес

Чиста арабика, изпечена

Вид мляко

Висококачествено, прясно пълномаслено мляко

Температура на млякото

От хладилник

Адаптерна система Saeco

Настройка по подразбиране

Избор на интензивност на аромата (мляно кафе)

1 зърно – лек (8 г)

Количество мляко (мл мляко в напитката)

1 чертичка

Количество кафе (мл готово кафе)

35 ml

Улей за готовото кафе

Долно положение

Регулиране на керамичната мелачка

2-Фино смилање

Предварителна подготовка

Силна

Температура

Макс.

Дължина (мл готово кафе)

Макс.

SBS

Макс.