



Xelsis



Espresso & Cappuccino Perfetto pela Philips Saeco

Certificada pelo Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters

Esta máquina foi certificada com o rótulo de qualidade sensorial do café Espresso & Cappuccino Perfetto pela Philips Saeco. Isto deve-se ao facto do resultado do processo de preparação de café expresso e cappuccino satisfazer os parâmetros sensoriais exigentes definidos pela Philips Saeco e deste ser certificado pelo centro italiano mais avançado na área da análise sensorial - o Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters. A Philips Saeco é a empresa mais inovadora no sector das máquinas de café expresso totalmente automáticas para uso doméstico e presta uma grande atenção aos efeitos que as suas bebidas exercem sobre os sentidos, fornecendo-lhe a experiência cativante e gratificante do melhor sabor e do melhor aroma.

Esta atenção especial é particularmente importante visto que o prazer de um café expresso e de um cappuccino envolve vários sentidos; utilizamos a visão para avaliar a qualidade da camada de creme do café ou a qualidade da espuma de leite, o olfacto para sentir o aroma, o tacto para desfrutar do efeito aveludado no palato e o paladar para apreciar o sabor

Defina a sua máquina para o sabor perfeito

O paladar é algo extremamente pessoal e com a nossa máquina totalmente automática pode descobrir sempre a sua combinação perfeita. Se desejar experimentar o Espresso & Cappuccino Perfetto pela Philips Saeco, siga os passos seguintes :

Espresso Perfetto pela Philips Saeco

Mistura de café (blend)

Arábica puro totalmente torrado

Sistema adaptador Saeco

Predefinição

Seleção da intensidade do aroma (gr. de café)

3 grãos - Forte (10 gr)

Bico de saída do café

Posição inferior

Ajuste do moinho de café em cerâmica

1-Moagem muito fina

Pré-preparação

Alta

Temperatura

Máx.

Quantidade (ml de café preparado)

35 ml

SBS

Máx.

PHILIPS
Saeco

sense and simplicity



Xelsis



Espresso & Cappuccino Perfetto pela Philips Saeco

Certificada pelo Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters

Esta máquina foi certificada com o rótulo de qualidade sensorial do café Espresso & Cappuccino Perfetto pela Philips Saeco. Isto deve-se ao facto do resultado do processo de preparação de café expresso e cappuccino satisfazer os parâmetros sensoriais exigentes definidos pela Philips Saeco e deste ser certificado pelo centro italiano mais avançado na área da análise sensorial - o Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters. A Philips Saeco é a empresa mais inovadora no sector das máquinas de café expresso totalmente automáticas para uso doméstico e presta uma grande atenção aos efeitos que as suas bebidas exercem sobre os sentidos, fornecendo-lhe a experiência cativante e gratificante do melhor sabor e do melhor aroma.

Esta atenção especial é particularmente importante visto que o prazer de um café expresso e de um cappuccino envolve vários sentidos; utilizamos a visão para avaliar a qualidade da camada de creme do café ou a qualidade da espuma de leite, o olfacto para sentir o aroma, o tacto para desfrutar do efeito aveludado no palato e o paladar para apreciar o sabor

Defina a sua máquina para o sabor perfeito

O paladar é algo extremamente pessoal e com a nossa máquina totalmente automática pode descobrir sempre a sua combinação perfeita. Se desejar experimentar o Espresso & Cappuccino Perfetto pela Philips Saeco, siga os passos seguintes :

Cappuccino Perfetto pela Philips Saeco

Mistura de café (blend)

Arábica puro totalmente torrado

Tipo de leite

Leite fresco gordo de alta qualidade

Temperatura do leite

Refrigerado

Sistema adaptador Saeco

Predefinição

Seleção da intensidade do aroma (gr. de café)

1 grão - Suave (8 gr)

Quantidade de leite (ml de leite preparado)

2 bares

Quantidade de café (ml de café preparado)

35 ml

Bico de saída do café

Posição inferior

Ajuste do moinho de café em cerâmica

1-Moagem muito fina

Pré-preparação

Alta

Temperatura

Máx.

Preparação de espuma de leite

Máx.

SBS

Máx.