



## Espresso & Cappuccino Perfetto tvrtke Philips Saeco

Exprelia



Certificirao Centro Studi Assaggiatori - talijanski kušači

Ovom aparatu dodijeljena je oznaka kvalitete Espresso & Cappuccino Perfetto tvrtke Philips Saeco. Dodijeljena je zato što njegov postupak pripreme espressa i cappuccina uđovoljava strogim parametrima okusa koje je odredio Philips Saeco, a potvrđio najnapredniji talijanski centar za analizu osjetila, Centro Studi Assaggiatori - talijanski kušači. Philips Saeco je vodeća tvrtka na tržištu potpuno automatiziranih kućnih aparata za espresso koja se ozbiljno pozabavila efektima pića na osjetila, pružajući dubok i potpun doživljaj najboljeg okusa i aroma. Ta posebna usredotočenost naročito je važna jer uživanje u espressu i cappuccinu obuhvaća nekoliko osjetila; vidom se divimo kvaliteti kremastog sloja espressa ili kvaliteti mlječne pjene, njuhom uživamo u aromi, dodirom osjećamo baršunasti dodir na nepcu, a okusom uživamo u okusu.

### Prilagodite aparat za savršen okus

Okus je vrlo osobno iskustvo, a uz naš potpuno automatizirani aparat uvijek možete pronaći savršenu kombinaciju za sebe. Ako želite isprobati Espresso & Cappuccino Perfetto tvrtke Philips Saeco, slijedite ove jednostavne korake

### Espresso Perfetto tvrtke Philips Saeco

**Mješavina kave**

Čista pečena Arabica

**Saeco sustav prilagodbe**

Zadane postavke

**Odabir jačine arome (grami kave)**

3 zrna - jaka (10 gr)

**Žlijeb za doziranje kave**

Donji položaj

**Prilagodba keramičkog mlinca za kavu**

2-fino mljeveno

**Priprema**

Visoko

**Temperatura**

Maks

**Količina (koliko ml kave)**

35 ml

**SBS**

Maks

**PHILIPS**  
**Saeco**

sense and simplicity



## Espresso & Cappuccino Perfetto tvrtke Philips Saeco

Exprelia



Certificirao Centro Studi Assaggiatori - talijanski kušači

Ovom aparatu dodijeljena je oznaka kvalitete Espresso & Cappuccino Perfetto tvrtke Philips Saeco. Dodijeljena je zato što njegov postupak pripreme espressa i cappuccina uđovoljava strogim parametrima okusa koje je odredio Philips Saeco, a potvrdio najnapredniji talijanski centar za analizu osjetila, Centro Studi Assaggiatori - talijanski kušači. Philips Saeco je vodeća tvrtka na tržtu potpuno automatiziranih kućnih aparata za espresso koja se ozbiljno pozabavila efektima pića na osjetila, pružajući dubok i potpun doživljaj najboljeg okusa i arome. Ta posebna usredotočenost naročito je važna jer uživanje u espressu i cappuccinu obuhvaća nekoliko osjetila; vidom se divimo kvaliteti kremastog sloja espressa ili kvaliteti mlječne pjene, njuhom uživamo u aromi, dodirom osjećamo baršunasti dodir na nepcu, a okusom uživamo u okusu.

Prilagodite aparat za savršen okus

Okus je vrlo osobno iskustvo, a uz naš potpuno automatizirani aparat uvijek možete pronaći savršenu kombinaciju za sebe. Ako želite isprobati Espresso & Cappuccino Perfetto tvrtke Philips Saeco, slijedite ove jednostavne korake

### Cappuccino Perfetto tvrtke Philips Saeco

**Mješavina kave**

Čista pečena Arabica

**Tipologija mlijeka**

Kvalitetno svježe punomasno mlijeko

**Temperatura mlijeka**

Iz hladnjaka

**Saeco sustav prilagodbe**

Zadana postavka

**Odabir jačine arome (grami kave)**

1 zrno - blaga (8 gr)

**Količina mlijeka (koliko ml mlijeka)**

1 crta

**Količina kave (koliko ml kave)**

35 ml

**Žlijeb za doziranje kave**

Donji položaj

**Prilagodba keramičkog mlinca za kavu**

2-fino mljeveno

**Priprema**

Visoko

**Temperatura**

Maks

**Mlječna pjena**

Maks

**SBS**

Maks