



Exprelia



## Espresso & Cappuccino Perfetto de Philips Saeco

Certificado por el Centro Studi Assaggiatori de catadores italianos

Esta cafetera ha sido certificada con la etiqueta de calidad sensorial en la taza Espresso & Cappuccino Perfetto de Philips Saeco. Esto es resultado de su proceso de preparación de espresso y cappuccino, que satisface los estrictos parámetros sensoriales establecidos por Philips Saeco y certificados por el centro italiano de análisis sensorial más avanzado, el Centro Studi Assaggiatori de catadores italianos. Philips Saeco es una empresa de vanguardia en el sector de las cafeteras espresso totalmente automáticas para el hogar porque presta gran atención al efecto que sus bebidas tienen en los sentidos, proporcionándote una experiencia atractiva y satisfactoria con el mejor sabor y aroma.

Esta dedicación especial es particularmente importante ya que en el disfrute de un espresso o cappuccino participan varios sentidos; utilizamos la vista para apreciar la calidad de la capa de crema del espresso o la calidad de la espuma de leche, el olfato para saborear el aroma, el tacto para percibir el efecto el efecto aterciopelado en el paladar y el gusto para apreciar el sabor:

### Ajusta tu cafetera para obtener el sabor perfecto

El gusto es algo totalmente personal y con nuestra cafetera totalmente automática encontrarás siempre la combinación perfecta. Si quieres probar el Espresso & Cappuccino Perfetto de Philips Saeco, sigue estos sencillos pasos:

#### Espresso Perfetto de Philips Saeco

<b>Mezcla de café</b>	Arabica puro totalmente tostado
<b>Sistema de adaptación Saeco</b>	Ajuste predeterminado
<b>Selección de intensidad del aroma (café molido)</b>	3 granos: intenso (10 g)
<b>Boquilla de salida del café</b>	Posición inferior
<b>Ajuste del molinillo de café cerámico</b>	2: molido fino
<b>Preparación previa del café</b>	Alta
<b>Temperatura</b>	Máxima
<b>Cantidad (ml de café dispensados)</b>	35 ml
<b>SBS</b>	Máxima

**PHILIPS**  
**Saeco**

sense and simplicity



Expreslia



## Espresso & Cappuccino Perfetto de Philips Saeco

Certificado por el Centro Studi Assaggiatori de catadores italianos

Esta cafetera ha sido certificada con la etiqueta de calidad sensorial en la taza Espresso & Cappuccino Perfetto de Philips Saeco. Esto es resultado de su proceso de preparación de espresso y cappuccino, que satisface los estrictos parámetros sensoriales establecidos por Philips Saeco y certificados por el centro italiano de análisis sensorial más avanzado, el Centro Studi Assaggiatori de catadores italianos. Philips Saeco es una empresa de vanguardia en el sector de las cafeteras espresso totalmente automáticas para el hogar porque presta gran atención al efecto que sus bebidas tienen en los sentidos, proporcionándote una experiencia atractiva y satisfactoria con el mejor sabor y aroma.

Esta dedicación especial es particularmente importante ya que en el disfrute de un espresso o cappuccino participan varios sentidos; utilizamos la vista para apreciar la calidad de la capa de crema del espresso o la calidad de la espuma de leche, el olfato para saborear el aroma, el tacto para percibir el efecto aterciopelado en el paladar y el gusto para apreciar el sabor.

### Ajusta tu cafetera para obtener el sabor perfecto

El gusto es algo totalmente personal y con nuestra cafetera totalmente automática encontrarás siempre la combinación perfecta. Si quieres probar el Espresso & Cappuccino Perfetto de Philips Saeco, sigue estos sencillos pasos:

#### Cappuccino Perfetto de Philips Saeco

<b>Mezcla de café</b>	Arabica puro totalmente tostado
<b>Tipo de leche</b>	Leche entera fresca de alta calidad
<b>Temperatura de la leche</b>	Refrigerada
<b>Sistema de adaptación Saeco</b>	Ajuste predeterminado
<b>Selección de intensidad del aroma (café molido)</b>	1 grano: suave (8 g)
<b>Cantidad de leche (ml de leche dispensados)</b>	1 bar
<b>Cantidad de café (ml de café dispensados)</b>	35 ml
<b>Boquilla de salida del café</b>	Posición inferior
<b>Ajuste del molinillo de café cerámico</b>	2: molido fino
<b>Preparación previa del café</b>	Alta
<b>Temperatura</b>	Máxima
<b>Espuma de leche</b>	Máxima
<b>SBS</b>	Máxima