



Exprelia



Philips Saeco Espresso & Cappuccino Perfetto

Itaalia degusteerijate keskuse Centro Studi Assaggiatori sertifikaat

Sellele masinale on antud kvaliteedimärgis Philips Saeco Espresso & Cappuccino Perfetto. Seda põhjusel, et masina espresso ja cappuccino valmistamise protsessi tulemus vastab Philips Saeco kehtestatud rangetele kvaliteedinõuetele ja sellele on antud Itaalia juhtiva uurimiskeskuse Centro Studi Assaggiatori degusteerijate sertifikaat. Philips Saeco on kodumajapidamistele mõeldud täisautomaatsete espressomasinate vallas üks uuenduslikumaid ettevõtteid, kes pöörab suurt tähelepanu sellele, milline mõju on tema espressomasinate valmistatud jookidel kohvijoojate meelele, ja pakub kaasahaaravat, rahuldust pakkuvat elamust parimast maitsest ja aroomist.

Selline rõhuasetus on eriti oluline, sest espresso ja cappuccino nautimisse on haaratud meie erinevad meeled: kasutame ju nägemismeelt vahukihhi kvaliteedi hindamiseks, haistmismeelt aroomi nuusutamiseks, kimpimismeelt joogi sametise tekstuuri tajumiseks suulael ning maitsemismeelt maitse hindamiseks.

Seadistage oma masin täiuslikke maitseelamusi pakkuma

Inimeste maitse-eelistused on väga individuaalsed ja tänu meie täisautomaatsele masinale leiab igaüks omale täiusliku kombinatsiooni. Kui sooviksite proovida Philips Saeco Espresso & Cappuccino Perfettot, järgige neid lihtsaid samme:

Philips Saeco Espresso Perfetto

Kohvisort

Saeco kohanduv süsteem

Aroomi tugevuse valimine (kohvi kogus, g)

Kohvitila

Reguleeritav keraamiline kohviveski

Eelniisutus

Temperatuur

Pikkus (väljastatav kohv, ml)

SBS

Puhas täielikult röstitud araabika

Vaikeseadistus

3 uba - kange (10 g)

Alumises asendis

2 - Peen jahvatus

Kõrge

Maksim

35 ml

Maksim

PHILIPS
Saeco

sense and simplicity



Exprelia



Philips Saeco Espresso & Cappuccino Perfetto

Itaalia degusteerijate keskuse Centro Studi Assaggiatori sertifikaat

Sellele masinale on antud kvaliteedimärgis Philips Saeco Espresso & Cappuccino Perfetto. Seda põhjusel, et masina espresso ja cappuccino valmistamise protsessi tulemus vastab Philips Saeco kehtestatud rangetele kvaliteedinõuetele ja sellele on antud Itaalia juhtiva uurimiskeskuse Centro Studi Assaggiatori degusteerijate sertifikaat. Philips Saeco on kodumajapidamistele mõeldud täisautomaatsete espressomasinate vallas üks uuenduslikumaid ettevõtteid, kes pöörab suurt tähelepanu sellele, milline mõju on tema espressomasinate valmistatud jookidel kohvijoojate meelele, ja pakub kaasahaaravat, rahuldust pakkuvat elamust parimast maitsest ja aroomist.

Selline rõhuasetus on eriti oluline, sest espresso ja cappuccino nautimisse on haaratud meie erinevad meeled: kasutame ju nägemismeelt vahukihhi kvaliteedi hindamiseks, haistmismeelt aroomi nuusutamiseks, kimpimismeelt joogi sametise tekstuuri tajumiseks suulael ning maitsmismeelt maitse hindamiseks.

Seadistage oma masin täiuslikke maitseelamusi pakkuma

Inimeste maitse-eelistused on väga individuaalsed ja tänu meie täisautomaatsele masinale leiab igaüks omale täiusliku kombinatsiooni. Kui sooviksite proovida Philips Saeco Espresso & Cappuccino Perfettot, järgige neid lihtsaid samme:

Philips Saeco Cappuccino Perfetto

Kohvisort

Piima tüüp

Piima temperatuur

Saeco kohanduv süsteem

Aroomi tugevuse valimine (kohvi kogus, g)

Piima kogus (väljastatud piima kogus, ml)

Kohvi kogus (väljastatud kohvi kogus, ml)

Kohvitila

Reguleeritav keraamiline kohviveski

Eelniisutus

Temperatuur

Piima vahustamine

SBS

Puhas täielikult röstitud araabika

Kvaliteetne värske täispiim

Jahutatud

Vaikeseadistus

1 uba - mahe (8 g)

1 baar

35 ml

Alumises asendis

2 - Peen jahvatus

Kõrge

Maksim

Maksim

Maksim