

Syntia Cappuccino



Espresso & Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco

Certified by Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters

Denne maskine er certificeret med kvalitetsmærket for kaffesansning Espresso & Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco. Det er fordi resultatet af bryggeprocessen for espresso og cappuccino lever op til de strenge sanseparametre, der er sat af Philips Saeco og certificeret af det mest avancerede italienske center inden for sensorisk analyse, Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters. Philips Saeco er den førende virksomhed i branchen for komplet automatiske espressomaskiner til hjemmebrug, der skænker meget opmærksomhed til den effekt drikke har på sanserne, så du får en opmuntrende og fyldestgørende oplevelse fra den bedste smag og aroma.

Dette særlige fokus er især vigtigt, da ens nydelse af espresso og cappuccino omfatter flere sanser; Vi anvender synssansen til at nyde kvaliteten af cremalaget eller mælkeskummet, lugtesansen til at dufte den fyldige aroma, følesansen til at opfatte fløjls effekten på ganen og smagssansen til at nyde smagen

Indstil din maskine til den perfekte smag

Smagssansen er noget meget personligt, og med vores komplet automatiske maskine kan du altid finde din egen perfekte kombination. Hvis du kunne tænke dig at prøve Espresso & Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco, skal du følge disse nemme trin:

Espresso Perfetto fra Philips Saeco

Kaffeblending

Saeco-tilpasningssystem

Valg af aromastykke (gr. kaffe)

Kaffedispensertud

Justering af den keramiske kaffekværn

Forbrygning

Temperatur

Længde (ml kaffe, der kommer ud)

Ren mørkristet Arabica

Standardindstilling

3 bønner - Stærk (10 gr)

Nederste position

1-Fineste maling

Standardindstilling

Standardindstilling

35 ml

PHILIPS
Saeco

sense and simplicity

Syntia Cappuccino



Espresso & Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco

Certified by Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters

Denne maskine er certificeret med kvalitetsmærket for kaffesansning Espresso & Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco. Det er fordi resultatet af bryggeprocessen for espresso og cappuccino lever op til de strenge sanseparametre, der er sat af Philips Saeco og certificeret af det mest avancerede italienske center inden for sensorisk analyse, Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters. Philips Saeco er den førende virksomhed i branchen for komplet automatiske espressomaskiner til hjemmebrug, der skænker meget opmærksomhed til den effekt drikke har på sanserne, så du får en opmuntrende og fyldestgørende oplevelse fra den bedste smag og aroma.

Dette særlige fokus er især vigtigt, da ens nydelse af espresso og cappuccino omfatter flere sanser; Vi anvender synssansen til at nyde kvaliteten af cremalaget eller mælkeskummet, lugtesansen til at dufte den fyldige aroma, følesansen til at opfatte fløjseffekten på ganen og smagssansen til at nyde smagen

Indstil din maskine til den perfekte smag

Smagssansen er noget meget personligt, og med vores komplet automatiske maskine kan du altid finde din egen perfekte kombination. Hvis du kunne tænke dig at prøve Espresso & Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco, skal du følge disse nemme trin:

Cappuccino Perfetto fra Philips Saeco

Kaffeblending

Ren mørkristet Arabica

Mælketyper

Frisk sødmælk af høj kvalitet

Mælketemperatur

Kølig

Saeco-tilpasningssystem

Standardindstilling

Valg af aromastyrke (gr. kaffe)

1 bønne - Mild (8 gr.)

Mælkemængde (ml mælk, der anvendes)

Standardindstilling

Kaffemængde (ml kaffe, der kommer ud)

35 ml

Kaffedispensertud

Nederste position

Justering af den keramiske kaffekværn

1-Fineste maling

Forbrygning

Standardindstilling

Temperatur

Standardindstilling

Mælkeskumning

Standardindstilling