



## Syntia Cappuccino

## Espresso & Cappuccino Perfetto från Philips Saeco

Certifierad av Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters

Den här maskinen har certifierats med kvalitetsmärket Espresso & Cappuccino Perfetto från Philips Saeco tack vare att resultatet av espresso- och cappuccinobrygningen uppfyller de stränga smakkraav som har tagits fram av Philips Saeco. Certifieringen har utfärdats av Italiens mest avancerade smakanalyscenter Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters. Philips Saeco är branschledande inom helautomatiska espressomaskiner för hemmabruk. Företaget fokuserar på den effekt deras drycker har på våra sinnen och ger dig en intensiv och tillfredsställande upplevelse av den bästa smaken och aromen.

Detta fokus är av särskild betydelse då ens njutning av en espresso och cappuccino upplevs av flera sinnen: med synen uppfattar vi kvaliteten på cremalagret på en espresso eller kvaliteten på mjölkskummet, med luktsinnet känner vi aromen, med känseln upplever vi den sammetslena effekten i gommen och med smak-sinnet kan vi njuta av smaken.

### Ställ in maskinen efter smak

Smaken är väldigt individuell, och med våra helautomatiska maskiner kan du alltid hitta en perfekt kombination. Om du vill prova Espresso & Cappuccino Perfetto från Philips Saeco följer du de här enkla stegen:

### Espresso Perfetto från Philips Saeco

**Kaffeblandning**

Fylliga, mörkrostade Arabica-bönor

**Saeco-anpassningssystem**

Standardinställning

**Val av aromstyrka (g kaffe)**

3 bönor – Starkt (10 g)

**Kaffeuttappningsmunstycke**

Nedre läge

**Justering av keramisk kaffekvarn**

1 – Finast malning

**Förbrygning**

Standardinställning

**Temperatur**

Standardinställning

**Längd (ml kaffe som tappas ut)**

35 ml





## Syntia Cappuccino

## Espresso & Cappuccino Perfetto från Philips Saeco

Certifierad av Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters

Den här maskinen har certifierats med kvalitetsmärket Espresso & Cappuccino Perfetto från Philips Saeco tack vare att resultatet av espresso- och cappuccinobrygningen uppfyller de stränga smakkrav som har tagits fram av Philips Saeco. Certifieringen har utfärdats av Italiens mest avancerade smakanalyscenter Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters. Philips Saeco är branschledande inom helautomatiska espressomaskiner för hemmabruk. Företaget fokuserar på den effekt deras drycker har på våra sinnen och ger dig en intensiv och tillfredsställande upplevelse av den bästa smaken och aromen.

Detta fokus är av särskild betydelse då ens njutning av en espresso och cappuccino upplevs av flera sinnen: med synen uppfattar vi kvaliteten på cremalagret på en espresso eller kvaliteten på mjölkskummet, med luktsinnet känner vi aromen, med känseln upplever vi den sammetslena effekten i gommen och med smak-sinnet kan vi njuta av smaken.

### Ställ in maskinen efter smak

Smaken är väldigt individuell, och med våra helautomatiska maskiner kan du alltid hitta en perfekt kombination. Om du vill prova Espresso & Cappuccino Perfetto från Philips Saeco följer du de här enkla stegen:

### Cappuccino Perfetto från Philips Saeco

**Kaffeblandning**

Fylliga, mörkrostade Arabica-bönor

**Typ av mjölk**

Färsk standardmjölk av hög kvalitet

**Mjölktemperatur**

Kylskåpskall

**Saeco-anpassningssystem**

Standardinställning

**Val av aromstyrka (g kaffe)**

1 böna – Mild (8 g)

**Mängd mjölk (ml mjölk som tappas ut)**

Standardinställning

**Mängd kaffe (ml kaffe som tappas ut)**

35 ml

**Kaffeuttappningsmunstycke**

Nedre läge

**Justering av keramisk kaffekvarn**

1 – Finast malning

**Förbrygning**

Standardinställning

**Temperatur**

Standardinställning

**Mjölkskumning**

Standardinställning

