

MI KELL EGY CSÉSZE TÖKÉLETES KÁVÉHOZ?

1 FRISSEN PÖRKÖLT SZEMES BABKÁVÉT VÁLASSZUNK!



ARABICA
0,8–1,4% koffeintartalom
6–9% cukortartalom



ROBUSTA
1,7–4,0% koffeintartalom
3–7% cukortartalom

Tárolás

szobahőmérsékleten
(20–25 Celsius fok),
fénytől, levegőtől
elzártan.



A Saeco PicoBaristo kávébabtartója aromazáró fedéllel csukódik.

2 KÖZVETLENÜL FŐZÉS ELŐTT ŐRÖLJÜK MEG A KÁVÉT!

- A kávéaromák 50%-a 15 perc elteltével oxidálódik
- A késes darálók elégethetik a kávé, használjunk tárcsás vagy kúptestes őrlőt



A Saeco PicoBaristóban kerámiabetétes őrlőbetét van, hőleadása egyenlő a nullával. Ezért soha nem ég meg a kávébab, bármennyi kávé is főzünk le egymás után.

3

HASZNÁLJUNK LÁGYÍTOTT, SZÜRT CSAPVIZET!

- Semleges vagy ahhoz közeli kémhatás: pH 6,5–7,7
- Teljes klórmentesség: 0 mg/liter
- Összes oldott anyagtartalom: 75–250 mg/liter
- Vízkeménység: 4–8 nk° (40–80 mg/liter CaO)



A Saeco PicoBaristo AquaClean technológiája lágy, szűrt vizet eredményez.



4

HIDEG TEJJEL HABOSÍTSUNK!

- A hideg tej több levegőt vesz fel, könnyebb habosítani
- Sovány vagy félig fölözött (0,5–1,8% zsírtartalmú) tejjel még könnyebben habosíthatunk
- A teljes (3,5%-nál magasabb zsírtartalmú) tej viszont teljesebb ízt eredményez



A Saeco PicoBaristo leválasztható tejestartálya hűtőbe tehető, Latte Perfetto technológiája pedig forgószerűen, kétszer habosít.

A LEGKEDVELTEBB KÁVÉFÉLESÉGEK

ESZPRESSZÓ (ESPRESSO)

- 25–35 milliliter
- 7–9 gramm kávéőrleményből
- 92–95 Celsius fokos vízzel
- 20–30 másodperc alatt
- Többnyire csészében



KAPUCSÍNO (CAPPUCCINO)

- Maximum 180 milliliter
- 1/3 rész kávé (1-2 eszpresszó)
- 1/3 rész gőzölt tej
- 1/3 rész tejhab
- Csészében vagy üvegpohárban

TEJESKÁVÉ (CAFFÉ LATTE)

- 240 milliliter
- 1-2 eszpresszónyi kávé
- Sok gőzölt tej
- Vékony tejhabréteg
- Csészében vagy üvegpohárban

