

**SKUTEČNÁ INOVACE !**



**VYNIKAJÍCÍ VÝSLEDEK**



**CAPPUCCINO**  
1/3 mléka + 1/3 kávy  
+ 1/3 našlehaného mléka

**Příprava:**

- nalijte 60 ml mléka do pěniče \*)
- stiskněte tlačítko
- přelijte směs mléčné pěny a horkého mléka do připraveného šálku
- přidejte 60 ml espresa
- servírujte, nápoj má ideální teplotu



**CAFFE LATTE**  
3/5 mléka + 1/5 kávy  
+ 1/5 našlehaného mléka

**Příprava:**

- nalijte 120 ml mléka do pěniče \*)
- stiskněte tlačítko
- přelijte směs mléčné pěny a horkého mléka do vysoké sklenice
- přidejte 40 ml espresa
- servírujte, nápoj má ideální teplotu



**HORKÉ MLÉKO**  
Horké mléko bez přepálení tvoří více než 90% mléka a méně než 10% pěny

**Příprava:**

- nalijte 200 ml mléka do pěniče \*)
- stiskněte tlačítko
- přelijte horké mléko do vysoké sklenice
- servírujte

\*) Můžete používat (čerstvé) pasterizované mléko, nebo mléko upravené technologií UHT, polotučné nebo plnotučné vychlazené mléko nebo mléko mající pokojovou teplotu. Používejte pouze sklenice určené pro servírování horkých nápojů.

**AUTOMATICKÝ  
PĚNIČ MLÉKA XL 2000**

**NOVINKA**



**KRUPS**  
Frothing Control

Patentovaná technologie

**Pokud milujete mléčnou pěnu,  
zamilujete si i nový KRUPS XL 2000**

**Perfektní mléčná pěna jediným stiskem tlačítka**

**KRUPS**

Beyond reason.

Dodavatel: Groupe SEB Central-Europe Kft, H-2040 Budaörs, Távíró Köz 4, Hungary. Vyobrazení v tomto letáku jsou pouze ilustracní a mohou se lišit od skutečnosti. Groupe SEB Central-Europe Kft si vyhrazuje právo změny technické specifikace bez předchozího upozornění. Tiskové chyby a technické parametry jsou vyhrazeny.  
www.krups.cz

# PERFEKTNÍ MLÉČNÁ PĚNA JEDINÝM STISKEM TLAČÍTKA

# NAVRŽENO A PROVĚŘENO OPRAVDOVÝMI ODBORNÍKY SNADNO SE POUŽÍVÁ - SNADNO SE ČISTÍ

## Pouhým stisknutím tlačítka!

Potřebujete pěnu pro Cappuccino, Caffe Latte, nebo jen horké mléko na přípravu dalších kávových specialit? Tento přístroj je elektronicky řízen tak, aby přesně zaručil správné složení a teplotu mléka a pěny.



Patentovaná technologie

## 3 kroky k perfektní mléčné pěně

Patentovaná technologie KRUPS umožňuje perfektní a rychlé napěnění mléka



1

Nalijte mléko ...



2

... zvolte program ...



3

... servírujte

## Snadné mytí

Nepřilnavý povrch umožňuje snadné a rychlé čištění pod tekoucí vodou.



## 3 programy

s automatickým ukončením



### Cappuccino

cca 50 % teplého mléka  
cca 50 % mléčné pěny  
Můžete zpracovat až 150 ml mléka



### Caffe Latte

cca 80 % teplého mléka  
cca 20 % mléčné pěny  
Můžete zpracovat až 225 ml mléka



### Teplé mléko

Můžete zpracovat až 300 ml teplého mléka pro přípravu mléčné kávy nebo kakaa

## Čirá radost

Hutná, jemně pórezní mléčná pěna.

