SENSEO® Original Plus
Kaffepudemaskine

- Valg af intensitet
- Kaffeboost-teknologi
- Grønt produkt
- Div. farver

Nyd lækker sort kaffe - lang eller intens

Vælg din yndlingsopskrift med Intensity Select

Den mest ikoniske SENSEO®-kaffemaskine, nu i en fornyet version. Vælg en lang eller intens kaffe på en nem og intuitiv måde takket være Intensity Select. Kaffeboost-teknologi spreder vandet via 45 huller over kaffepuden for at få den mest fyldige smag.



Kaffevarianter til enhver lejlighed

- Stort udvalg af SENSEO® -kaffeblandinger og smagsvarianter
- Crema plus giver et finere og mere fløjlsblødt, cremet lag
- Kaffeboost, så du får mest muligt ud af dine puder

Mere praktisk

- Den eneste kaffepudemaskine, der brygger to kopper ad gangen
- Direkte start tilbereder kaffen, når maskinen er varmet op
- Intensity Select til lange eller intense kaffeopskrifter

Skabt med miljøet i tankerne

- Maskinen er testet > 10.000 gange for at sikre en ensartet kvalitet
- 28 %* genbrugsplast, 45 %** mindre energiforbrug

CSA210

SENSEO NO.1 SENSEO - Europe's No.1 Coffee Machine Brand*

* Based on retail sales volumes

Senseo® PHILIPS

Vigtigste nyheder

Maskinen er testet > 10.000 gange



Philips tester kaffemaskinerne under udviklingsprocessen med mere end 10.000 kopper kaffe. Dette sikrer høj kvalitet og holdbarhed

Grønt produkt



Mindre energiforbrug og mere genbrugsplast sikrer, at den er mere miljøvenlig før, under og efter dens levetid.

Et stort udvalg af blandinger og smagsvarianter



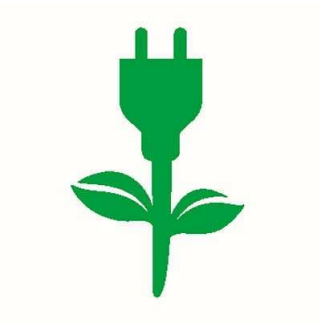
SENSEO® har et stort udvalg af kaffeblandinger og smagsvarianter. Hver blanding har sin helt egen smag, så der er noget for enhver smag.

1 eller 2 kopper på samme tid



Tilbered 1 eller 2 kopper lækker SENSEO®-kaffe på mindre end et minut.

Direkte start og slukning



Den direkte start tilbereder kaffen, lige efter at maskinen er varmet op. Når kaffen er tilberedt, slukker SENSEO®-maskinen automatisk for at spare energi.

Valg af intensitet



Lækre lange eller intense opskrifter med et enkelt tryk på en knap.

Crema plus-teknologi



Crema plus-teknologien sikrer det fineste og mest fløjlsbløde, cremede lag. Til hver eneste kop SENSEO®-kaffe.

Kaffeboost-teknologi



Ved hjælp af 45 aromadyser spreder kaffeboost-teknologien det varme vand jævnt gennem hver SENSEO®-kaffepude. Få mest muligt ud af din kaffepude for at opnå den mest velsmagende SENSEO®-kaffe.

Kaffepudemaskine
Valg af intensitet Kaffeboost-teknologi, Grønt produkt, div. farver

CSA210

Specifikationer

Oprindelsesland
- Fremstillet i: Rumænien

Tekniske specifikationer
- Spænding: 220 - 240 V
- Ledningslængde: 0,8 m
- Frekvens: 50 Hz
- Bryggetid én kop: < 21 sekunder s
- Kapacitet: vandtank: 0,7 L
- Maks. kophøjde: 100 mm
- Pumpetryk: 1 bar
- Bryggetid to kopper: < 60 s

Generelle specifikationer
- Kopper ad gangen: 2
- Dele, der tåler opvaskemaskine: Aftageligt dæksel til drypbakke, Pudeholdere, Vandtank
- Brugervenlighed og komfort: Aftagelig vandbeholder, Auto-sluk, Direkte start, Intensity Select-skyder
- Kaffedrikke: lang eller intens
- SENSEO-kaffeboost-teknologi

Tilbehør
- Inklusive: Pudeholder til 1 kop, Pudeholder til 2 kopper

Vægt og mål
- Emballagens mål (B x D x H): 227 x 367 x 392 mm
- Produktets mål (B x D x H): 213 x 315 x 330 mm
- Vægt inkl. emballage: 4,065 kg

Design
- Farve: div. farver

Vægt og mål
- Produktets vægt: 1,718 kg

Bæredygtighed
- Emballage: > 90 % genbrugsmaterialer, 100 % genbrugelig
- Brugervejledning: 75 % genbrugspapir

Service
- 2 års reklamationsret

Bæredygtighed
- Energy saving: 45 %**
- Direkte start
- Genanvendt plastik: 28 %*
- Automatisk slukning for energieffektivitet

Udgivelsesdato
2022-09-28

Version: 1.1.1

© 2022 Koninklijke Philips N.V.
Alle rettigheder forbeholdes.

Specifikationerne kan ændres uden varsel. Varemærker tilhører Koninklijke Philips N.V. eller deres respektive ejere.

www.philips.com

* Hvor det er muligt. Materialer, der kommer i kontakt med fødevarer (FCM), kan ikke fremstilles af genanvendt plastik (EU-forordning 282/2008). Ekskl. FCM, 28 % af plastikvægten er genanvendt materiale
* *Vs. model HD6553, iht. standard EN 60661:2014