



SENSEO®
Détartrant et porte-
dosette

- Pour SENSEO® Viva Café
- Porte-dosette 2 tasses
- 1 cycle de détartrage



CA6515/02

Un café sensationnel à chaque tasse !

Détartrant et porte-dosette pour votre SENSEO® Viva Café

Remplacez le porte-dosette tous les 6 mois et détartez votre machine SENSEO® régulièrement pour maintenir un fonctionnement optimal. Le détartrant SENSEO® élimine le calcaire de votre machine à café SENSEO® pour vous permettre de déguster un café SENSEO® au goût toujours frais.

Entretenez votre machine SENSEO®

- La meilleure formule pour un détartrage facile
- Entretenez votre SENSEO® uniquement avec des produits Philips

Durée de vie prolongée

- Détartrant et porte-dosette spécialement conçus pour votre SENSEO® Original
- Détartrant pour toutes les machines à café SENSEO®
- Porte-dosette 2 tasses pour votre SENSEO® Viva Café



SENSEO®

PHILIPS

* Based on retail sales volumes

Caractéristiques

Pays d'origine

- Fabriqué en: Roumanie

Caractéristiques générales

- Idéal pour: SENSEO® Viva Café

Spécificités techniques

- Contenu: Porte-dosette 2 tasses, 1 cycle de détartrage

Points forts

Porte-dosette 2 tasses

Maintenez votre machine à café SENSEO® en parfait état en remplaçant régulièrement les consommables.

Pour les machines à café SENSEO®

L'acide citrique utilisé dans ce détartrant permet un excellent détartrage sans endommager votre SENSEO®. Le porte-dosette Philips permet une pression idéale pour un café au goût sensationnel.

Détartrant pour toutes les machines à café SENSEO®

Vous profiterez plus longtemps de votre machine en la détartrant régulièrement avec le détartrant SENSEO®.

Consommables approuvés par Philips

Veillez à utiliser uniquement des consommables approuvés par Philips et des pièces de rechange Philips

Détartrage facile

Le détartrage est essentiel pour entretenir votre machine à café SENSEO®. Il doit être fait au moins une fois tous les trois mois et jusqu'à six fois par an. Le détartrage de votre machine à café SENSEO® vous garantit un volume de café maximal, une température de café optimale, une préparation plus silencieuse du café par la machine, l'absence de dysfonctionnements et une durée de vie accrue pour votre machine.