

— KOGEMUS —

*Kolmanda  
põlvkonna erikohv*

OMA KODUS



**Sage**<sup>®</sup>

Master Every Moment™

# Kolmanda põlvkonna erikohvi on lihtne valmistada...

## Klassikaline masinakohv Jämeda vahuse tekstuuriga

Suured vahumullid ei tasakaalusta maitset

Ei ühildu kohviga täielikult.

Maitse võib olla lahja ja vesine

Jahvatatud kohvipulbrit on liiga vähe ja see on jämedalt jahvatatud.

Maitse osas on tehtud kompromisse

Temperatuuri suur kõikumine aitab vältida kohvi kibedaks muutumist, kuid ei paranda kuidagi selle maitset.

Kibe maitse

Kohv jääb kibe, kui selle tõmbamissurvet ei kontrollita.

## Sage'i eriline kohv Siidise mikrovahu tekstuuriga

Siidiselt suussulav latte

Eriti tillukeste mikrovahu piimamullidega.

Täieliku aroomibuketiga maitse

Selle tagab peenelt jahvatatud värskel kohvipulbri järjepidev doseerimine.

Optimaalne maitsepotentsiaal

See saavutatakse kohvi tõmbamisega täpsetel temperatuuridel vastavalt teie lemmikubadele sobivalt.

Tasakaalustatud maitset

Need tagavad madala survega eeltõmbamine ja tõmbamissurve kuni 9 baari.

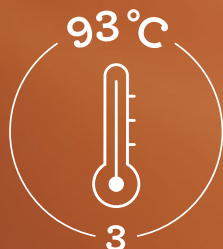


# Neljaosaline *valem*



## Täpne kohvipaksu anum

Soovitame doseerida 18-22 g värskelt jahvatatud kohvipulbrit, nagu kasutavad paljud maailma parimad kohviprofid parima võimaliku maitse saamiseks.



## Valmistamistemperatuur

Täpne PID-temperatuuriregulaator tagab 93 °C vee täielikult tasakaalustatud maitse saamiseks.

# Profijõudlus nüüd teie kodus



## Valmistamissurve

Nõrga survega eeltõmbamine, millele järgneb suure survega 9-baarine tõmbamine, mille tagab meie võimas 15-baarine, ülesurveklapiga Itaalia pump.



## Mikrovahu mullikesed

Meie mikrovaht sisaldab vähemalt miljonit mullikest milliliitris - need loovad siidise tekstuuri, mis on kunstipärase latte valmistamiseks ülioluline.



## Täpne kohvipaksu anum

Valikus on 4 süsteemi



### Automaatne kohvipaksu süsteem

Automaatne jahvatamine  
Automaatne doseerimine  
Automaatne pressimine



### Impress™ Puck

Automaatne jahvatamine  
Intelligentne doseerimine  
Toetatud 10 kg pressimine



### Poolautomaatne kohvipaksu süsteem

Automaatne jahvatamine  
Ajastatud doseerimine  
Manuaalne pressimine



### Manuaalne kohvipaksu süsteem

Manuaalne jahvatamine  
Manuaalne doseerimine  
Manuaalne pressimine

Profistiilis portafilter teie valitud suuruses



Valitud mudelitel on Baratza jahvatusseadised



### BARATZA®

European Precision Burrs

Vastupidavad karastatud terasest koonusekujulised jahvatusseadised tagavad ülitäpse ja järjepideva jahvatamise.

Saadaval mudelitel SES878, SES880, SES881, SES980, SES990



### Täpsed koonusekujulised jahvatusseadised

Vastupidavad täpsed koonusekujulised jahvatusseadised tagavad ülitäpse ja järjepideva jahvatamise.

Mida täpsemad jahvatusseadistused, seda suurem kontroll on teil joogi voolukiiruse üle.

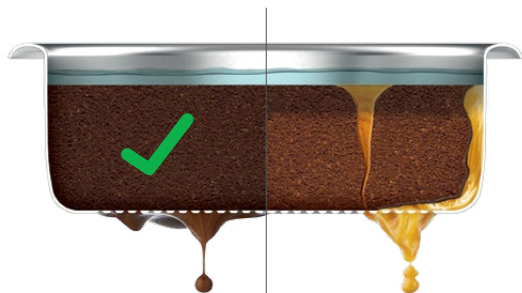


Reguleerige ja juhtige oma kohviubade jahvatusastet, et saavutada soovitud joogi tõmbamine. Saate valida kuni 45 jahvatusastme seast.



## Valmistamissurve

Meie seadmetel on nõrga survega eeltõmbamine ja võimas 15-baarine Itaalia pump, millel on ülesurveklapp.



On olemas nõrga survega eeltõmbamine.

Meie seadmetel on nõrga survega eeltõmbamine ja võimas 15-baarine Itaalia pump, millel on ülesurveklapp.

Ei ole nõrga survega eeltõmbamine.

Vesi võib tungida läbi kohvipulbri ja selle ümber, põhjustades alatõmbamise.



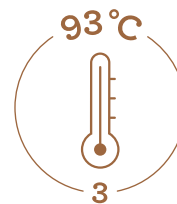
Tõmbamissurve  
9 baari

Ideaalne surve tasakaalustatud maitsega espresso valmistamiseks.



Ülesurveklapp

Ülesurveklapp vähendab survet, et takistada ületõmbamist.



## Valmistamistemperatuur

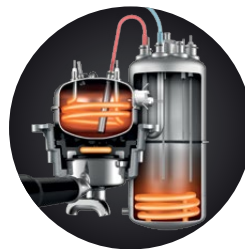
PID-temperatuuriregulaatoriga täpsed kuumutussüsteemid.



### ThermoJet®

Eriti kiire ja väga tõhus kuumutussüsteem, mille kuumutusaeg on 3 sekundit.

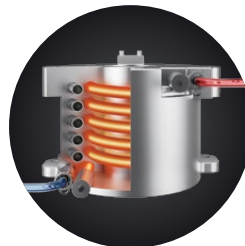
- Täpne PID-temperatuuriregulaator
- Tõmbamine ja aurutootmine järjest



### Topeltboiler

Profistiilis, PID-temperatuuriregulaatoriga kuumutussüsteem võimaldab üheaegselt joogil tõmmata ja auru toota, lisaks on soojendatav filtri seadis.

- Täpne PID-temperatuuriregulaator
- Tõmbamine ja aurutootmine samaaegselt



### Termospiraal

Usaldusväärne ja katsetatud, PID-temperatuuriregulaatoriga kuumutussüsteem tagab temperatuuri 93 °C.

- Täpne PID-temperatuuriregulaator
- Tõmbamine ja aurutootmine järjest



## Mikrovaht mullikesed

Meie mikrovaht sisaldab vähemalt miljonit mullikest milliliitris - need loovad siidise tekstuuri, mis on kunstipärase latte valmistamiseks ülioluline.



### Mikrovaht

Väiksem kui 50 mikronit

Siidiselt sile, kreemja täidlaste tekstuuriga mikrovaht. Sametine mikrovaht ühineb täiuslikult kohviga ning on ideaalne kunstipärase latte loomiseks.

*Sage & Professionaalsed espressomasinad*



### Peen vaht

50 kuni 80 mikronit

Jämedad, ebastabiilsed mullid kaotavad kiiresti oma kuju ja ühinevad kohviga vaid osaliselt. Neist saab küll teha kujundeid, kuid jook ei näe välja kaunis ega muljetavaldav.



### Jäme vaht

Üle 80 mikroni

Suured vahumuulid, mille maitse on tasakaalustamata. Vahustatud piim ei ühine kohviga.

*Muud masinad*

# Auto MilQ®

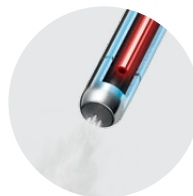
## Automaatne mikrovaht reguleerimine ja puhastamine.



Temperatuuri reguleerimise nuppe  
Kuni 35 temperatuuritaset.



Piimakohvist cappuccinoni  
Kuni 9 mikrovahtutaset.



Jahe aurupulk\*  
Piim ei lähe kõrbema.

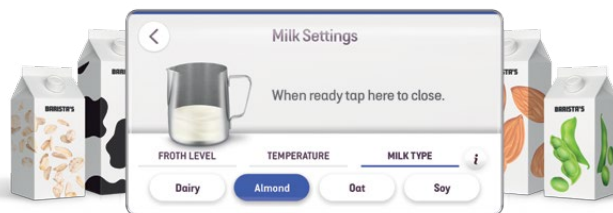


Automaatne puhastamine  
Automaatne puhastamine pärast aurutootmist, et aurupulk ei ummistuks.

\* Välja arvatud Bambino™ Plus.

## Alternatiivsete piimaseadistustega

Eelseadistatud tekstuurimise ja temperatuuri profiilid teie lemmikutele taimse piimaga jookidele.



Saadaval mudelil Barista Touch™ Impress.

# Sage pakub kolme viisi profikohvi tegemiseks oma kodus.

Ei ole vahet, kas soovite selle teha otsast lõpuni ise, vajate juhendamist või naudite täisautomaatikat - meil on teile igal juhul sobiv espressomasin olemas.



**Ise valmistamine**  
*Mulle meeldib seda ise teha*

Soovin profijõudlusega manuaalset espressomasinat, et teha kõike ise nagu kohviproff.



**Juhendatud valmistamine**  
*Teeme koos*

Soovin, et mind juhendatakse ja aidatakse kogu kohvi valmistamise vältel. Soovin saada ideaalse joogi vähese vaevaga.



**Täisteenindus**  
*Tee seda mulle*

Soovin täisautomaatikat, nii et mina tõmban lihtsalt sõrmega, valin joogi ja see tehakse mulle valmis.

# Ise valmistamine

*Mulle meeldib  
seda ise teha*



Kohviprofi valik  
espresso tegemiseks  
kodus

*the Dual Boiler™*  
SES920



## Täpne kohvi- paksu anum

- 58 mm portafilter: 22 g doos
- Manuaalne pressimine
- Sisseehitatud magnetiline pressija



## Valmistamis- surve

- 15-baarine Itaalia pump
- Nõrga survega eeltõmbamine.
- Ülesurveklapp (OPV) piirab suurima võimaliku surve kohvi tõmbamise ajal optimaalse 9 baarini



## Valmistamis- temperatuur

- Roostevabast terasest topeltboilerid
- Tõmbamine ja aurutootmine samaaegselt
- Digitaalne PID-temperatuuriregulaator
- Soojendatav filtri seadis



## Mikrovahu mullikesed

- Manuaalne aurupulk piima töötlemiseks käsi kasutades

## Liides

- LCD-ekraan
- Survemõõdik

## Lisa- funktsioonid

- 1 ja 2 tassitäie mahu reguleerimine
- Kuuma vee väljalaskeava
- 2,5-liitrine eemaldatav veeanum
- 2200 W

Kohviprofi valik espresso tegemiseks kodus *the Dynamic Duo™*  
SEP920



Tõeline espresso. Tõeline väärtus. *the Bambino™*  
SES450



#### Täpne kohvipaksu anum

- 60 jahvatusastet
- 58 mm portafilter: 22 g doos
- Automaatne jahvatamine ja doseerimine
- Manuaalne pressimine
- Sisseehitatud magnetiline pressija



#### Täpne kohvipaksu anum

- 54 mm portafilter: 18-19 g doos
- Manuaalne pressimine



#### Valmistamis-surve

- 15-baarine Itaalia pump
- Nõrga survega eeltõmbamine.
- Ülesurveklapp (OPV) piirab suurima võimaliku surve kohvi tõmbamise ajal optimaalse 9 baarini



#### Valmistamis-surve

- 15-baarine Itaalia pump
- Nõrga survega eeltõmbamine.
- Ülesurveklapp (OPV) piirab suurima võimaliku surve kohvi tõmbamise ajal optimaalse 9 baarini



#### Valmistamis-temperatuur

- Roostevabast terasest topeltboilerid
- Tõmbamine ja aurutootmine samaaegselt
- Digitaalne PID-temperatuuriregulaator
- Soojendatav filtri seadis



#### Valmistamis-temperatuur

- ThermoJet® kuumutussüsteem
- Soojenemine kolme sekundiga
- Digitaalne PID-temperatuuriregulaator



#### Mikrovahu mullikesed

- Manuaalne aurupulk piima töötlemiseks käsi kasutades



#### Mikrovahu mullikesed

- Manuaalne aurupulk piima töötlemiseks käsi kasutades

#### Liides

- LCD-ekraan
- Survemõõdik

#### Liides

- Intuiitiivne nuppudega juhtimine

#### Lisa-funktsioonid

- 1 ja 2 tassitäie mahu reguleerimine
- Kuuma vee väljalaskevava
- 2,5-liitrine eemaldatav veeanum
- 2200 W

#### Lisa-funktsioonid

- 1 ja 2 tassitäie mahu reguleerimine
- 1,4-liitrine eemaldatav veeanum
- 1600 W

Jahvatamine,  
doseerimine, joogi  
valmistamine – kõik ühes.

*the Barista Express™*  
SES875



Kus täpsus  
kohtub kiirusega.

*the Barista Pro™*  
SES878



### Täpne kohvi- paksu anum

- 16 jahvatusastet
- 54 mm portafilter: 18-19 g doos
- Automaatne jahvatamine ja doseerimine
- Manuaalne pressimine
- Sisseehitatud magnetiline pressija



### Täpne kohvi- paksu anum

- 30 jahvatusastet
- Baratza Euroopa koonusekujulised jahvatusseadised
- 54 mm portafilter: 18-19 g doos
- Manuaalne pressimine
- Sisseehitatud magnetiline pressija



### Valmistamis- surve

- 15-baarine Itaalia pump
- Nõrga survega eeltõmbamine.
- Ülesurveklapp (OPV) piirab suurima võimaliku surve kohvi tõmbamise ajal optimaalse 9 baarini



### Valmistamis- surve

- baarine Itaalia pump
- Nõrga survega eeltõmbamine.
- Ülesurveklapp (OPV) piirab suurima võimaliku surve kohvi tõmbamise ajal optimaalse 9 baarini



### Valmistamis- temperatuur

- Termospiraaliga kuumutussüsteem
- Digitaalne PID-temperatuuriregulaator



### Valmistamis- temperatuur

- ThermoJet® kuumutussüsteem
- Soojenemine kolme sekundiga
- Digitaalne PID-temperatuuriregulaator



### Mikrovahu mullikesed

- Manuaalne aurupulk piima töötlemiseks käsi kasutades



### Mikrovahu mullikesed

- Manuaalne aurupulk piima töötlemiseks käsi kasutades

### Liides

- Survemöödik

### Lisa- funktsioonid

- 1 ja 2 tassitäie mahu reguleerimine
- Kuuma vee väljalaskeava
- 2-liitrine eemaldatav veeanum
- 1850 W

### Liides

- LCD-ekraan
- Intuiitiivne nuppudega juhtimine

### Lisa- funktsioonid

- 1 ja 2 tassitäie mahu reguleerimine
- Kuuma vee väljalaskeava
- 2-liitrine eemaldatav veeanum
- 1680 W

# Juhendatud valmistamine

Teeme koos



Täielik espresso ja automaatne piima töötlemine.

the Bambino™ Plus  
SES500



**Täpne kohvipaksu anum**

- 54 mm portafilter: 18-19 g doos
- Manuaalne pressimine



**Valmistamisurve**

- 15-baarine Itaalia pump
- Nõrga survega eeltõmbamine.
- Ülesurveklapp (OPV) piirab suurima võimaliku surve kohvi tõmbamise ajal optimaalse 9 baarini



**Valmistamistemperatuur**

- ThermoJet® kuumutussüsteem
- Soojenemine kolme sekundiga
- Digitaalne PID-temperatuuriregulaator



**Mikrovahu mullikesed**

- Automaatne käed-vaba piima töötlemine
- 3 temperatuuri- & 3 mikrovahutaset

**Liides**

- Intuiitiivne nuppudega juhtimine

**Lisafunktsioonid**

- 1 ja 2 tassitäie mahu reguleerimine
- 1,9-liitrine eemaldatav veeanum
- 1600 W

Muljetavaldav kohvipaksu *the Barista Express Impress* süsteem. Vähem segadust. SES876  
Vähem probleeme.



Tõmmake sõrmega, tehke valik ja kohandage.

*the Barista Touch™*  
SES880



### Täpne kohvipaksu anum

- 25 jahvatusastet
- 54 mm portafilter: 18-19 g doos
- Impress™ Puck süsteem
- Intelligentne doseerimine
- Toetatud 10 kg pressimine



### Täpne kohvipaksu anum

- 30 jahvatusastet
- Baratza Euroopa koonusekujulised jahvatusseadised
- 54 mm portafilter: 18-19 g doos
- Intelligentne doseerimine



### Valmistamis-surve

- 15-baarine Itaalia pump
- Nõrga survega eeltõmbamine.
- Ülesurveklapp (OPV) piirab suurima võimaliku surve kohvi tõmbamise ajal optimaalse 9 baarini



### Valmistamis-surve

- 15-baarine Itaalia pump
- Nõrga survega eeltõmbamine.
- Ülesurveklapp (OPV) piirab suurima võimaliku surve kohvi tõmbamise ajal optimaalse 9 baarini



### Valmistamis-temperatuur

- Termospiraaliga kuumutussüsteem
- Digitaalne PID-temperatuuriregulaator



### Valmistamis-temperatuur

- ThermoJet® kuumutussüsteem
- Soojenemine kolme sekundiga
- Digitaalne PID-temperatuuriregulaator



### Mikrovahu mullikesed

- Manuaalne aurupulk piima töötlemiseks käsi kasutades



### Mikrovahu mullikesed

- Automaatne käed-vaba piima töötlemine
- 7 temperatuuri- & 8 mikrovahutaset
- Jahe aurupulk
- 5 eelprogrammeeritud lemmikkohvi seadistust

### Liides

- Intuiitiivne nuppudega juhtimine
- Survemõõdik

### Liides

- Värviline puutekraan

### Lisa-funktsioonid

- 1 ja 2 tassitäie mahu reguleerimine
- Kuuma vee väljalaskeava
- 2-liitrine eemaldatav veeanum
- 1850 W

### Lisa-funktsioonid

- 1 ja 2 tassitäie mahu reguleerimine
- Kuuma vee väljalaskeava
- 2-liitrine eemaldatav veeanum
- 1680 W

# Täis- teenindus

Tee seda  
mulle



Tõmba sõrmega.  
Vali jook. Naudi.

the Barista Touch™ Impress  
SES881



## Täpne kohvi- paksu anum

- 30 jahvustaset
- Baratza Euroopa koonusekujulised jahvustusseadised
- 54 mm portafilter: 18-19 g doos
- Impress™ Puck süsteem
- Intelligentne doseerimine
- Toetatud 10 kg pressimine



## Valmistamis- surve

- 15-baarine Itaalia pump
- Nõrga survega eeltõmbamine.
- Ülesurveklapp (OPV) piirab suurima võimaliku surve kohvi tõmbamise ajal optimaalse 9 baarini



## Valmistamis- temperatuur

- ThermoJet® kuumutussüsteem
- Soojenemine kolme sekundiga
- Digitaalne PID-temperatuuriregulaator



## Mikrovahu mullikesed

- Automaatne käed-vaba piima töötlemine
- 7 temperatuuri- & 8 mikrovahutaset
- 3 alternatiivset piimaseadistust - mandli, kaera, soja
- 5 eelprogrammeeritud lemmikkohvi seadistust

## Liides

- Värviline puutekraan kohviprofi juhistega

## Lisa- funktsioonid

- 1 ja 2 tassitäie mahu reguleerimine
- Kuuma vee väljalaskeava
- 2-liitrine eemaldatav veeanum
- 1680 W

Lemmikkohvi  
oma kodus...  
automaatselt.

the Oracle™  
SES980



Uue põlvkonna  
täisautomaatne  
espressomasin.

the Oracle™ Touch  
SES990



### Täpne kohvi- paksu anum

- 45 jahvatusaset
- Baratza Euroopa koonusekujulised jahvatusseadised
- 58 mm portafilter: 22 g doos
- Automaatne jahvatamine ja doseerimine
- Automaatne pressimine



### Täpne kohvi- paksu anum

- 45 jahvatusaset
- Baratza Euroopa koonusekujulised jahvatusseadised
- 58 mm portafilter: 22 g doos
- Automaatne jahvatamine ja doseerimine
- Automaatne pressimine



### Valmistamis- surve

- 15-baarine Itaalia pump
- Nõrga survega eeltõmbamine.
- Ülesurveklapp (OPV) piirab suurima võimaliku surve kohvi tõmbamise ajal optimaalse 9 baarini



### Valmistamis- surve

- 15-baarine Itaalia pump
- Nõrga survega eeltõmbamine.
- Ülesurveklapp (OPV) piirab suurima võimaliku surve kohvi tõmbamise ajal optimaalse 9 baarini



### Valmistamis- temperatuur

- Roostevabast terasest topeltboilerid
- Tõmbamine ja aurutootmine samaaegselt
- Digitaalne PID-temperatuuriregulaator
- Soojendatav filtri seadis



### Valmistamis- temperatuur

- Roostevabast terasest topeltboilerid
- Digitaalne PID-temperatuuriregulaator
- Tõmbamine ja aurutootmine samaaegselt
- Soojendatav filtri seadis



### Mikrovahu mullikesed

- Automaatne käed-vaba piima töötlemine
- 35 temperatuuri- & 9 mikrovahutaset
- Jahe aurupulk



### Mikrovahu mullikesed

- Automaatne käed-vaba piima töötlemine
- 35 temperatuuri- & 9 mikrovahutaset
- Jahe aurupulk

### Liides

- Värviline puutekraan kohviprofi juhistega

### Lisa- funktsioonid

- 1 ja 2 tassitäie mahu reguleerimine
- Kuuma vee väljalaskeava
- 2,5-liitrine eemaldatav veeanum
- 2400 W

### Liides

- Värviline puutekraan

### Lisa- funktsioonid

- 5 eelprogrammeeritud lemmikkohvi seadistust
- 1 ja 2 tassitäie mahu reguleerimine
- Kuuma vee väljalaskeava
- 2,5-liitrine eemaldatav veeanum
- 2400 W

Automatiseerimise, jõudluse ja kiiruse uus standard.

the Oracle™ Jet  
SES985



### Täpne kohvipaksu anum

- 45 jahvatusaset
- Baratza Euroopa koonusekujulised jahvatusseadised
- 58 mm portafilter: 22 g doos
- Automaatne jahvatamine ja doseerimine
- Automaatne pressimine



### Valmistamisurve

- 15-baarine Itaalia pump
- Nõrga survega eeltõmbamine.
- Ülesurvelkapp (OPV) piirab suurima võimaliku surve kohvi tõmbamise ajal optimaalse 9 baarini



### Valmistamistemperatuur

- ThermoJet® kuumutussüsteem
- Soojenemine kolme sekundiga
- Digitaalne PID-temperatuuriregulaator



### Mikrovahu mullikesed

- Automaatne käed-vaba piima töötlemine
- 35 temperatuuri- & 8 mikrovahutaset
- 3 alternatiivset piimaseadistust - mandli, kaera, soja
- 10 eelprogrammeeritud lemmikkohvi seadistust

### Liides

- LCD-ekraan & juhtnupud

### Lisafunktsioonid

- 1 ja 2 tassitäie mahu reguleerimine
- Kuuma vee väljalaskeava
- 2,3-liitrine emaldatav veeanum
- 1680 W





## Mulle meeldib seda ise teha

Soovin profijõudlusega manuaalset espressomasinat, et teha kõike ise nagu kohviproff.



## Teeme koos

Soovin, et mind juhendatakse ja aidatakse kogu kohvi valmistamise vältel. Soovin saada ideaalse joogi väheses vaevaga.



## Tee seda mulle

Soovin täisautomaatikat, nii et mina tõmban lihtsalt sõrmega, valin joogi ja see tehakse mulle valmis.

### Ise valmistamine

### Juhendatud valmistamine

### Täisteenindus

#### Espressoahemik

the Dual Boiler™ SES920	the Bambino™ SES450	the Barista Express™ SES875	the Barista Pro™ SES878	the Bambino Plus™ SES500	the Barista Express® Impress SES876	the Barista Touch™ SES880	the Barista Touch™ Impress SES881	the Oracle™ SES980	the Oracle Jet™ SES985	the Oracle Touch™ SES990

UUS

#### Liidesed

Lihtsad nupud + survemõõdik	Lihtsad nupud	Lihtsad nupud + survemõõdik	Lihtsad nupud + LCD	Lihtsad nupud	Lihtsad nupud + survemõõdik	Puutekraan	Puutekraan + profijuhised	Lihtsad nupud + LCD	Puutekraan + profijuhised	Puutekraan

#### Kuumutussüsteemid

Topeltboileriga kuumutussüsteem	ThermoJet™ kuumutussüsteem	Termospiraaliga kuumutussüsteem	ThermoJet™ kuumutussüsteem	ThermoJet™ kuumutussüsteem	Termospiraaliga kuumutussüsteem	ThermoJet™ kuumutussüsteem	ThermoJet™ kuumutussüsteem	Topeltboileriga kuumutussüsteem	ThermoJet™ kuumutussüsteem	Topeltboileriga kuumutussüsteem
Tõmbamine ja aurutootmine samaaegselt	Kiire, täpne ja energiatõhus	Kiire, täpne ja energiatõhus	Kiire, täpne ja energiatõhus	Kiire, täpne ja energiatõhus	Kiire, täpne ja energiatõhus	Kiire, täpne ja energiatõhus	Kiire, täpne ja energiatõhus	Tõmbamine ja aurutootmine samaaegselt	Kiire, täpne ja energiatõhus	Tõmbamine ja aurutootmine samaaegselt

#### Kohvipaksu süsteemid

Manuaalne pressimine	Manuaalne pressimine	Manuaalne pressimine	Manuaalne pressimine	Manuaalne pressimine	Toetatud pressimine	Manuaalne pressimine	Toetatud pressimine	Auto 58	Auto 58	Auto 58
								Automaatne jahvatamine, doseerimine ja pressimine	Toetatud pressimine	Automaatne jahvatamine, doseerimine ja pressimine

#### Mikrovahu süsteemid

Piima töötlemine käsi kasutades	Piima töötlemine käsi kasutades	Piima töötlemine käsi kasutades	Piima töötlemine käsi kasutades	Auto MiiQ	Auto MiiQ	Auto MiiQ	Auto MiiQ	Auto MiiQ	Auto MiiQ	Auto MiiQ
				Käed-vaba piima töötlemine	Piima töötlemine käsi kasutades	Käed-vaba piima töötlemine	Käed-vaba piima töötlemine + alternatiivsed piimad	Käed-vaba piima töötlemine	Käed-vaba piima töötlemine + alternatiivsed piimad	Käed-vaba piima töötlemine

Sage pakub kõike,  
mida vajate...



Ideaalne seade teile



Kohvitarvikud



Koolitus ja tugi

Lisateavet vt

[www.sage-baltic.eu](http://www.sage-baltic.eu)

**Sage**<sup>®</sup>

Master Every Moment™