

Cafetera Ariete Vintage 1389/15

La cafetera no está mal, por su precio, la calificación general es de 7 sobre 10! Se compró por 6990 en el "Globo", y por este dinero la mejor opción, en mi opinión, para quien inicia el camino de un Barista casero, que quiere probar y dar los primeros pasos en la preparación de bebidas de café, entiende el método de preparación de una bebida en una cafetera de algarroba, sin desembolsar una gran cantidad. La temperatura del agua declarada por el fabricante, regulada por un termostato durante la cocción, es de unos 100 grados centígrados, es difícil comprobar esto, pero si es así, es mucho. Sin embargo, si te acostumbras, puedes preparar un buen café.

Una buena cafetera espresso con un original diseño retroLas cafeteras se diferencian no solo en apariencia, funciones y precio. Preparan diferentes tipos de café. No todos los fabricantes configuran las máquinas de tal manera que para que la extracción de sabor de los granos se produzca de forma óptima. Creo que los italianos son los mejores en eso. No en vano, casi todos los tipos de café tienen nombres italianos)) Pero, te preguntaras, ¿quién tienen que ver los italianos con esta cafetera china? Sí, más directamente! Está diseñada por ingenieros italianos. En general, lo compré por una razón. Primero, probé café de la misma máquina que compró mi amigo, y solo después pedí uno para mí.