

Cafetera Scarlett SC-037

excelente modelo, me gust muchoLa cafetera fue comprada para Ao Nuevo, si sigues las instrucciones funcionar por mucho tiempo, porque simplemente no hay nada que romper. Caf de molienda media, pero ideal para mquinas de caf, incluso una pequea espuma est presente. El cappuccinatore levanta una enorme espuma, me regocijo con el delicioso caf con leche. Quien no bate la espuma, que tire su leche. Emprica y experimentalmente, se encontr que la mejor leche para caf con leche y capuchino es Slovyanochka, la espuma es persistente, elstica. No haba olor a plstico ni por primera vez ni por 20, y de dnde viene? La bocina de metal y el filtro, con el cuidado y la operacin adecuados, durarn mucho tiempo y lo deleitarn con el caf por la maana. Un volumen de 200 ml es suficiente para 4 tazas fcilmente, para quien no es suficiente verter todo en uno)

No ms con Scarlett No te compres una granada en la cocina! Literalmente - una granada! No me gustan las mentiras - "retroalimentacin positiva" - simplemente no pueden en principio!

No lo compren!

gran modelo Barato y alegre. Recuerde: lo principal en el caf es el caf en s, la calidad de las materias primas decide, y todas las cafeteras de algarrobo funcionan de la misma manera, al menos para 2, al menos para 22 mil. Las instrucciones en el kit son sobre nada (pero lelo de todos modos :). Estas son mis instrucciones para usted: 1) Si desea suficiente agua para el caf y vapor para la leche, vierta ms agua. Vierto un tanque lleno, dejo 3-4 cm del borde 2) Cierra bien el tanque 3) Pngalo en PAUSA (en este modo se calienta, pero no sale vapor ni agua de ningn lado). Estamos esperando 2 minutos. 4) Encienda el modo "Caf" (se dibuja un crculo) SIN bocina (no necesita girar la perilla de control por completo, de lo contrario se escaldar, aljese ligeramente de PAUSA y el agua fluir). Literalmente durante 1-2 segundos 5) Inserte la bocina del caf. Aqu tendr que experimentar con la cantidad de caf, con el tiempo recoger la porcin adecuada a tu gusto. Ponemos la perilla de control en la posicin "Caf". Tan pronto como se haya acumulado la cantidad requerida, cambiamos de nuevo a "PAUSA" 6) Preparar la espuma. Cocino inmediatamente en una taza en la que voy a verter. Pero aqu, considere este punto: la taza debe ser profunda y debe haber suficiente leche para que 1/4 del capuchino (o como se le llama correctamente) quede escondido en la leche, de lo contrario, estpidamente salpicar esta leche en todas direcciones. Por lo general, las tazas de capuchino tienen un fondo estrecho y se ensanchan bruscamente hacia la parte superior. No es necesario cocinar espuma en una taza de este tipo: rociar leche. Taza/taza profunda para ayudarte! Y as, la espuma... Sumergir el capuchino en la leche, cambie al modo de generacin de vapor (el icono de vapor en la perilla de control). Esperamos. La taza se puede mover hacia arriba y hacia abajo (asegrese de que haya suficiente leche, de lo contrario salpica), en crculo. Cuando se forme suficiente espuma (el volumen debe aumentar 3 veces), apaga el suministro de vapor, vierte el caf con cuidado y listo!, eso los fans lo agradecern. Lo principal es no olvidar apretar bien la tapa del tanque de agua. El capuchino es ms difcil: se necesita experiencia y habilidad para hacer una buena espuma, pero vale la pena. Es importante recordar que la leche

debe batirse con vapor espeso y caliente, y no solo con aire caliente, que comienza a salir del cuerno del cappuccinatore al final de la preparacin, cuando se acaba el agua del tanque. La punta del cuerno debe introducirse en la leche lo ms profundamente posible, luego simplemente encienda el modo de vapor y comience a balancear la taza intensamente para que todo el volumen de leche se bata de manera uniforme, evitando que hierva. Luego vierta el caf preparado del termo directamente en la espuma y disfrute. Despus de cocinar, libere el vapor restante y el aire caliente a travs del cappuccinatore en una servilleta forrada. Con el uso regular, seleccionas las proporciones de caf, agua y leche que te convienen, y cada maana se vuelve un poco ms ligero!)))

un buen modeloUna cosa indestructible. Varias veces sali el viernes alrededor de las 17-00 inclusive, el lunes a las 9-00 encontr. Un poco caliente, pero sigui funcionando.

modelo regularLas instrucciones no dicen que las piezas no se pueden lavar en el lavavajillas. La lav, sali mal, pero la cafetera fue reemplazada bajo garanta :)

excelente modeloPrepara decentemente.

gran modeloMe gust la cafetera, aunque no esperaba nada sobrenatural. El caf result fragante y espeso, es fcil de usar. Para estudiantes - una gran opcin!

buen modeloUnidad ptima para una o dos personas por un precio ridculo. El estuche est hecho de plstico que se siente cerca de una especie de polietileno (no encontr ninguna marca). Basado en el hecho de que las cosas baratas ensambladas en China tienden a romperse en los lugares ms inesperados, considero que la bocina de metal es una gran ventaja. Por dentro, es estructuralmente muy simple o incluso primitivo, PERO, si tiene ganas de desarmarlo, tendr que sufrir. Tericamente, un excelente diseador. Le gusta el agua filtrada.

un buen modeloCompr esta cafetera para mi oficina en el trabajo, ha estado funcionando durante 3 meses. Al principio me olvid de apagarlo, pero con el tiempo me acostumbr. S, no es un dispositivo perfecto y solo lleva un tiempo acostumbrarse. Y quien quiere la perfeccin, gaste 40k en mquinas de caf caras que ocuparn la mitad de la casa, y tendr que pedir un prstamo al banco para las cpsulas.

un buen modeloEl caf se prepara rpido y sabroso . Inmediatamente vierto agua tibia del grifo, para no esperar mucho tiempo. Al principio apestaba a plstico, luego par. Toda una taenika, llevamos un ao tomando caf con esta cafetera.

psimo modeloMe da igual el olor a plstico, da igual que cocine mucho tiempo. Lo ms triste es que la cafetera dej de dar agua: calienta, calienta el agua, crea la presin necesaria, pero no da agua. Esto sucedi un mes despus de usar la cafetera. Hay un diseo completamente simple hasta el punto de la imposibilidad: verter, cerrar, girar el mango, beber. Pero ella no trabaja. Y esta granja colectiva con este "interruptor", No le di la vuelta un poco y la cafetera no estaba apagada, le di la vuelta un poco y desahogu cuando haga falta una pausa. Es algo endeble, parece que est adherido a mocos asiticos de baja calidad. Por supuesto, lo llevar al servicio, me gustara devolver el dinero. No es mi

primera decepci3n con los productos Scarlett, y mucho menos alegre. Ahora, en mi familia se ha impuesto la moratoria ms estricta a estos productos.

Recomiendo. Se lo recomiendo a los que no tienen la oportunidad de comprar una cafetera cara. Quien prefiera el caf hecho en cafetera de algarrobo, en lugar de goteo, entonces esta opcin es una buena elecci3n.

mal modelo No volver a comprar Scarlett, ni el primer aparato me defraud.

mal modelo Anteriormente, el caf simplemente se verta en una taza y se verta con agua hirviendo, lo nico negativo de esto es que hay sedimento.

modelo terrible No se deje engaar por las crtcas positivas de esta "cafetera". Estn escritos por vendedores. Saba que Scarlett produce todo con un presupuesto a partir de componentes baratos y de corta duracin, pero no tanto. Esta cafetera vierte agua con olor a plstico, separando el caf molido con un chorro de agua en un colador. En general, es mejor preparar una taza de caf que en esta unidad. Tal vez tengo un matrimonio? Ir al servicio a entregar.