

# Cafetera Vitek VT- 1515

0 .

gran modeloEsta es la primera cafetera, antes se preparaba en un turco. El caf resulta delicioso, ahora estoy empezando a mirar con recelo el caf instantneo))) La eleccin recay en ella, porque a principios de 2016, hay poco en el Metal Case en esta categoria de precio. Ese Vitek no se molest ni un poco. Bueno, s, es ruidoso, pero no ms fuerte que las mquinas de caf. El capuchinador hace frente a su tarea (pero debe aprender a batir una espuma espesa, para que quede ESPUMA recta). El cable es corto? Bueno, no s, dependiendo de qu tipo de cocina me conviene. Por supuesto, mucho depende del caf en s, todava bebo Lavazza molido. Muy digno! Recib muchos consejos de un barista profesional. Algunos de ellos: - vierta el caf en una cuchara medidora SIN tobo (como est escrito en las instrucciones) - apisono, pero no mucho - asegrese de derramar el cuerno antes de hacer caf (para calentarlo) y vierta 4-5 segundos para estabilice la temperatura y la presin del agua SIN bocina - es mejor usar leche para almacenamiento a largo plazo 3.2 - asegrese de que est fra - elija una molienda media (lo dice en el paquete, y si no, entonces para espresso) - y es lo mejor es comprar caf en las cafeteras, inmediatamente lo molern como se debe preguntarn la marca de la cafetera y el alquitrn (pero por mi cuenta dir que los precios all son mucho ms caros que los que ya se muelen en la tienda ). - si toma tierra, mire la fecha de vencimiento y tome la que est empacada sin aire (como una briqueta cuadrada y dura). En general, hasta ahora estoy contento con todo. Estoy aprendiendo a hacer espuma. Dispositivo decente. perfecto para el nivel de entrada! Pero si eres demasiado perezoso para hacer todas estas operaciones (calentar, llenar, derramar, insertar, girar, verter, lavar), entonces toma una mquina de caf por ms de 20k, lo har todo por ti. Hacer caf es toda una ciencia y una ceremonia, Vitek lo hace sentir al mximo, despus de 3 meses aprend a hacer espuma!!!!!!!!!!!! Hurra, hurra!!! La opinin sobre la mquina no ha cambiado. todo esta bien! no olvides limpiarlo peridicamente (como dicen las instrucciones, pero de ninguna manera con cido ctrico!) Prob el caf Jardine. Por supuesto, sabe bien, pero la molienda es un poco gruesa.

excelente modeloprepara caf normal a todos les gusta el capuchino, no s cmo calentar leche en el microondas durante 50 segundos

gran modeloTeniendo experiencia laboral con una mquina de caf profesional en una cafetera, quera un prototipo de casa para que el caf no fuera peor! Despus de leer las reseas aqu y comparar con otros modelos, Elegimos este y no nos arrepentimos! Justificadas todas las expectativas! Prepara perfectamente el caf, lo principal es que la molienda coincida con el espresso, entonces las cremas sern excelentes! Tambin uso un molinillo de caf de esta empresa. Bata perfectamente la espuma de leche, lo principal es que la leche est fresca, sin importar el porcentaje! Debe poder soportar la temperatura correcta al batir, para no hervir! Uso esta mquina todos los das por la maana y siempre obtengo un caf excelente. funcionan, todos funcionan mucho ms fuerte. Le en las reseas que traquetea cuando la bomba est funcionando, no hay absolutamente ningn problema de ese tipo.

PD: bebo americano, as que todo me queda bien, para los amantes del espresso: creo que no te gustar, que la caldera calienta muy poco el cuerpo y si haces el primer espresso, sospecho que resultar demasiado fro. Alternativamente, intente hacer funcionar la bocina primero sin caf para calentarla. PSS Lo comprara de nuevo, muy feliz con la compra.

gran modelo

buen modelo Buen modelo para hacer espresso macho, (fuerte, caliente, ni un dedal), pero es imposible conseguir un manjar sabroso para tu gusto personal, aunque la cafetera no es automtica.

excelente modelo Excelente relacin calidad-precio ratio. Trabajo en un bar con una cafetera profesional. Ahora hay espacio para la creatividad en casa))

gran modelo Mucha gente se queja de que el caf sale fro. Aqu tienes un consejo. Si desea verter una taza de caf caliente de unos 300 ml, hay 2 opciones: 1) verter un trago de espresso y agregar agua hirviendo .2) verter aproximadamente media taza de caf, Cierra el suministro de agua y espera hasta que se encienda el indicador verde (esto no es mucho tiempo), continua llenando la taza. Si quieres comprar una cafetera que pueda preparar un caf delicioso por poco dinero, hace un excelente trabajo. Por supuesto. , mucho depende de la calidad del caf en s :) :) As que lo aconsejo.

excelente modelo Espuma fresca y caf muy sabroso

buen modelo Aquellos que escribieron esa espuma de leche no sirve, se equivocan!!! Todo funciona bien, solo necesitas saber cmo usarlo! Usa una taza alta u otro recipiente para que la leche no salpique por toda la cocina, y mantn el cappuccinatore en la superficie de la leche, entonces obtienes una espuma esponjosa muy sabrosa! Hice 1.5% y 3.2% w. y ambos funcionan muy bien. Y el espresso es divino, 2 cucharaditas de caf en el cono y el caf delicioso est listo! Consejo: No apiones el caf en absoluto! Esta mquina funciona mejor cuando el caf est un poco y no est apisonado. !!!

mal modelo No ahorres dinero, compra productos de aquellos que tienen reputacin en la fabricacin de cafeteras.

gran modelo

buen modelo Excelente cafetera por un dinero ridculo (la tom por 3.700). Gran mquina sin jambas y comentarios. El cappuccinatore es dbil, s, pero an as, el caf que da, lo bien y lo bien ensamblado que est y se ve decente en una caja de metal, e incluso un precio tan bueno, todo esto cubre ese pequeno defecto! Y nadie ha cancelado tal mtodo de batir la leche como una prensa francesa.

Alguien escribi que hay abolladuras en los dedos o que sale vapor

no puedo imaginar por qu de repente. el metal es que solo puedes dejar una abolladura con unos alicates, sale vapor por todas las ranuras si no lees primero las instrucciones y aprietas el boton de vapor, y hasta pones el programa de vapor (entonces si va vapor, bueno, esto es tal un programa

especial))) Lea las instrucciones antes de encender y presionar los botones ... La cafetera es muy decente. No me arrepentí ni un minuto de haberla comprado.

excelente modeloUna mquina muy decente por un precio muy razonable.

modelo habitualEn general, un buen caf mquina para preparar bebidas de caf (pero no para espresso clsico) Tenga cuidado al usar caf molido fino (para espresso) - la mquina puede verterle caf molido caliente bajo presin, ya que no hay regulacin del suministro de vapor, todo el cuerno, incluida la cabeza, es de metal, lo cual es una gran ventaja

gran modeloQuera comprar una mquina no con una cpsula, sino con un asa donde se pone el caf. Me aconsejaron en la tienda que no lo llevara con mango de plstico, porque con el tiempo, no resistir la presin y se romper. Por lo tanto, el criterio para m fue la caja de metal. Era el modelo ms barato con tal condicin, a pesar de que el resto ya costaba de 10 mil, tomé este por 5600. No estaba seguro de la eleccin correcta, porque solo hubo 2 crticas al respecto, una de las cuales fue negativa. Pero en mi caso funciona, no hubo matrimonio, todo funciona como se esperaba. En mi opinin, no es ruidoso a la hora de hacer un espresso, pero es una especie de emboscada con el capuchino, puede que no est sujetando correctamente el recipiente de la leche, pero el rugido es sencillamente ensordecedor. Mientras estoy contento con el caf solo Como domino la espuma batida, me dar de baja. Y s, la espuma de espresso sale increíble! Bueno, el sabor est bien. No observé ningn olor extrao a plstico, todo es simple en el cuidado, se calienta rpidamente al modo de funcionamiento. Genial modelo.