

# Cafetera Lelit PL41PLUS

buen modelo Cuesta mucho, se ve brillante con poca confiabilidad, pero el caf no es malo.

gran modelo Sabes, lo he estado usando durante ms de medio ao, estoy feliz con este dispositivo como un elefante!!! Nunca escrib ninguna reseña, pero solo quera ver cuanto cuesta ahora tal cosa, despus del colapso del rublo, bueno, encontr una reseña (la nica, por cierto) con la que no estara de acuerdo en trminos de deficiencias)) Un amigo escribe que un tanque de agua en mal estado. El barril es, por supuesto, bastante simple, pero esto es solo una ventaja)) Las mangueras se bajan a travs del orificio de llenado, lo que significa que nunca habr fugas. No es absolutamente necesario sacarlo para llenarlo, lo lleno sin sacarlo de un frasco de cinco litros. Rara vez echo de menos. Para eso, simplemente extendiendo las mangueras, puedes alimentar la cafetera desde cualquier otra fuente de agua, por ejemplo, de la misma berenjena de cinco litros colocada cerca, o incluso de un bidn de 20 litros escondido debajo de la mesa. Drenando de la bandeja, con un dispositivo de este tipo, la mquina de caf tambin se puede organizar sin problemas (hay dnde incrustar el accesorio). E incluso sin esto, la bandeja tiene un volumen bastante grande y una forma rectangular, por lo que es fcil de lavar. Otra persona escribi sobre el hecho de que es necesario apretar el grupo con gran esfuerzo. Aqu tampoco estoy de acuerdo. Con una buena junta, parece que solo necesita insertar el soporte en el grupo, ni siquiera necesita girarlo y ya no fluye. Otra cosa es que la junta del grupo suele perder su elasticidad si te olvidas de apagar la cafetera por la noche. Por eso escrib en las desventajas de la falta de un temporizador para apagar. Pero con un precio de junta de 200 rublos, este no es un castigo tan grave por el olvido)), cambia de manera bastante simple.

excelente modelo Compr una tienda en lugar de una cafetera dada, que result ser una basura, aunque la marca eminente est bien. Aunque este modelo es ms caro. pero la calidad est muerta, cien veces mejor. Todo est hecho con esmero, hermosamente. Los interruptores son incluso demasiado apretados. Quera escribir en las deficiencias que se calienta durante mucho tiempo, pero esto es una necesidad, aunque puedes hacer trampa y calentarte rpidamente. Una pieza de latn tan saludable no se calentar rpidamente. Hasta ahora solo estoy aprendiendo a hacer espresso, pero algo ya est funcionando. Inmediatamente me di cuenta de que mi molinillo de caf (aunque con ruedas de molino) es basura sucia, ahora necesito derrochar en buena leche. De nada sirve comprar una cafetera as sin un buen molinillo, no sacars un buen caf. Hasta ahora, me estoy salvando al tamizar dos veces la rutina, pero esto, por supuesto, es una masturbacin terrible. El tanque es, por supuesto, un inconveniente, pero creo que hacerlo de plexigl y con un asa y una tapa por encargo, porque hay muchas empresas de este tipo. No ser posible volver a introducirlo con normalidad, se desliza de las manos y la cada libre centimtrica del depsito acaba con un chapoteo de agua del can. Bueno, los tubos que acaban de arrojar dentro del barril son una solucin demasiado simple. En mi vieja cafetera todo era mucho ms noble. Es ms fcil comprar un embudo y simplemente verter agua desde el exterior segn sea necesario. Pero no entiendo cmo lavarla cuando ah florecen algas y bacterias, pero al parecer en esta cafetera la atencin se centra en una caldera con grupo de 58mm y controlador PID. Y es gracias a esto que puedes obtener un

verdadero espresso italiano con algo de habilidad! Y se necesita mucho tiempo para aprender esto, porque no es tan fcil como parece a primera vista. A ver cunto tiempo ara esta cafetera, espero que se demore mucho. A pesar de las deficiencias, esta cafetera es algo genial y necesario para un amante del caf. Por cierto, consejo: rellene el agua solo despues de un filtro de smosis inversa de varias etapas, de lo contrario, la escala matar el elemento calefactor muy rpidamente. Y despues de cocinar, derrame el grupo vaco y el portafiltro vaco, de lo contrario, los aceites del caf se secan y se convierten en un problema.