

Cafetera De'Longhi Eletta Cappuccino ECAM 44.660.E

Gran modelo Fabricado en Italia. capuchino decente. El men est en ruso y es comprensible. La crema de caf es decente. Si compra un buen caf, mantenga la jarra de leche en la puerta del refrigerador y lvela regularmente

el caf complacer el alma :) Fue este el que se compr por el color y la capacidad de llevar todo al frente (la cocina es cargado)

buen modelo, me gust Tensor el ritmo de vida requiere electrodomsticos confiables y convenientes que hagan esta vida ms fcil. Mi esposa y yo pasamos mucho tiempo en el trabajo y mi hija tampoco tiene prisa por irse a casa despus de la universidad. Por lo tanto, desea dedicar su tiempo libre de la tarde a la relajacin y no a las tareas domsticas triviales. Los electrodomsticos inteligentes nos ayudan en esto, incluida esta cafetera que compramos a principios de este invierno.

gran modelo Al principio eleg entre la Jura Impressa F55 y esta mquina, como resultado, tom Delonghi y no me arrepiento, ya lo he estado usando por tercer mes, durante este tiempo se han preparado alrededor de 340 tazas de caf. El caf queda muy sabroso con un rico aroma, el molinillo de caf viene perfectamente afinado de fbrica y no tuve que ajustar nada, uso agua embotellada. La unidad de preparacin es completamente desmontable, muy fcil de limpiar. Estamos satisfechos con la calidad de la mano de obra y los materiales, una tolva de caf espaciosa - 400 gr. Entre las deficiencias: Se vierte mucha leche en el caf con leche - alrededor de 230 ml, el Cappuccinatore hace una espuma exuberante, pero se recomienda usar leche baja en grasa (1,8%) y fra. Totalmente satisfecho con el coche.

excelente modelo Eleg ECAM porque. es ms conveniente sacar el recipiente de agua en ellos (por cierto, puede agregar agua sin quitar el recipiente, pero empujndolo un poco hacia adelante). Hay una zona de calentamiento de tazas activa, pero no la uso. Un esposo que no bebe se sent a tomar capuchino y macchiato:) esposo de caf. Ahora bebe y pide suplementos :) Mi hija dej de tomar cpsulas de sabores y cocina en una mquina nueva. En general, la 45.760 me sorprendi por su tranquilidad en comparacin con un molinillo de caf y una mquina de cpsulas (la comparo con mi Nespresso). Por la maana nadie se despierta, ni siquiera con las puertas abiertas de las habitaciones. S, si alguien no encuentra una tira reactiva para determinar la dureza del agua (normalmente escriben que est pegada en un cuadernillo en ingls), la encontr en alemn. En algunas descripciones de esta mquina dice que hay una luz de fondo para la zona de coccin - esto no est en mi coche. PD: compr un coche (Delonghi ECAM 45.760 W ELETТА) el 20/06/15 por 43.176 r en una tienda online de una conocida red. En ese momento en San Petersburgo los precios eran de 70 tr a 100 y ms. Creo que el descuento se debe a la sustitucin de 45.760 por 45.764. Intent averiguar la diferencia entre los modelos. Si alguien est interesado, todos afirman por unanimidad que no hay diferencias estructurales o externas, excepto el color: 764 es blanco brillante, 760 es blanco con un tinte clido. En la tienda, el auto era realmente blanco brillante en comparacin con el mo, pero mucho ms caro.

buen modelo Por cierto, hay un error en la descripción en todos los sitios: la profundidad de este café la máquina mide 46 cm, 36 cm - esta es la altura.

un modelo excelente Recientemente compré este dispositivo en negro después de mucha investigación y lectura de reseñas no solo en RuNet sino también en sitios extranjeros sobre precio / calidad y creo que realmente acerté con la elección. Aunque mis manos me picaban mucho en el Jura F9 TFT (realmente una máquina de lujo), pero el precio es un 50% más caro que el 45.760, era muy molesto y, por lo tanto, no crecí junto. Da bebidas para todos los gustos, se ajusta fácilmente al modo automático para cualquier bebida por la cantidad de leche y café. Ambos componentes también se pueden ajustar manualmente durante el proceso de preparación, especialmente conveniente cuando no desea dejar un poco de leche en el cappuccinatore, sino usarla hasta el final. En mi opinión, esta máquina hace el Latte Macchiato perfecto, pero el Cappuccino y el Espresso Macchiato también son perfectos. La espuma se obtiene en términos de densidad como la crema agria, pero para esto necesita usar leche con un contenido de grasa del 1,5%. Desde mi propia experiencia de usar diferentes variedades de café, las mezclas Arbica/Robusta en una proporción de 80/20 parecen ser las más preferibles, pero esto es subjetivo. Lo recomiendo.

excelente modelo pero Cappuccino y Espresso Macchiato también son perfectos. La espuma se obtiene en términos de densidad como la crema agria, pero para esto necesita usar leche con un contenido de grasa del 1,5%. Desde mi propia experiencia de usar diferentes variedades de café, las mezclas Arbica/Robusta en una proporción de 80/20 parecen ser las más preferibles, pero esto es subjetivo. Lo recomiendo.

excelente modelo pero Cappuccino y Espresso Macchiato también son perfectos. La espuma se obtiene en términos de densidad como la crema agria, pero para esto necesita usar leche con un contenido de grasa del 1,5%. Desde mi propia experiencia de usar diferentes variedades de café, las mezclas Arbica/Robusta en una proporción de 80/20 parecen ser las más preferibles, pero esto es subjetivo. Lo recomiendo.

excelente modelo