

Cafetera Vitek VT-1517

Recomendado para la compra Si desea ver una revisin de video que filmamos con un nio en una cafetera en YouTube, siga el enlace y una bebida doble), una cuchara de plstico, un capuchino y portavasos: todo est cuidadosamente embalado Por funcionalidad: espresso - el botn superior una pulsacin - simple, segunda pulsacin - doble, pulsar y mantener - modo manual (el caf se vierte hasta la siguiente pulsacin del botn) capuchino - botn central - la lgica de control es igual que el primero, solo que en el modo de espera, la espuma se suministra desde la capuchino, en cuanto alcanza, presionamos nuevamente este botn y la espuma deja de fluir. caf con leche - botn inferior. Tambin en modo automtico prepara individuales y dobles. Adems, una doble es literalmente un balde, no todas las tazas servirn. Un cappuccinatore muy conveniente con un regulador de densidad de espuma y un modo de limpieza.

modelo terrible La principal desventaja cubre todas las ventajas. Y si no hay problemas con el caf grueso y el t de hoja grande, entonces en el caso de fracciones pequeas, debido a la baja presin, el agua simplemente no pasa o va gota a gota.

un modelo excelente Una excelente mquina de caf. Si alguien tiene espuma suelta, compre buena leche del 3,2% y no en polvo. Mi espuma de capuchino hace doble racin, por lo que una taza de 330 ml no es suficiente, se desborda. Apenas la compr, tambn not que goteaba por el cuerno, ahora se ha detenido. Nada cruje, no encontr huecos, no parece barato en la cocina. El cappuccinatore no es ms difcil de limpiar que lavar una taza. Se desmonta en un par de segundos y se sustituyen tres tubos bajo el chorro de agua, la leche restante - en el refrigerador. Antes no me gustaba el caf, ahora empiezo todas las maanas con un capuchino. Solo compro un buen caf y nunca lo vuelvo a preparar, resulta basura. El consumo de caf, por supuesto, es decente, pero el costo no es ms caro que las bolsitas de t, y para la salud, como descubrieron recientemente los cientficos, es ms til! =)

buen modelo Durante mucho tiempo eleg un modelo segn diferentes revisiones, comparadas incl. a precios Lo compr a travs de una tienda en lnea por solo alrededor de 6,5 mil rublos. Estaba bien embalado por el fabricante. Las instrucciones estn bien. Rpidamente led, recogido y en el camino. Dir lo principal: se olvidaron por completo del caf liofilizado en grnulos, porque. el sabor y el aroma de esta cafetera es completamente diferente - hemos sorprendido y sorprendemos a todos nuestros comensales que se toparon con mquinas de cpsulas igual o ms caras de precio... El olor a plstico? Era dbil al principio pero despus de haberlo lavado todo a fondo y de haber conducido agua caliente varias veces por todo el sistema, desapareci. El consumo de caf molido seco es grande. Para hacer 2 tazas rusas de una bebida, debes usar constantemente un gato contenedor de metal completo. viene completo con un tobogn y aprtelo firmemente. Y, por supuesto, todo el sabor y la fuerza se lo lleva la primera taza, y la segunda ya es as ... Salimos de la situacin, luego mezclamos dos dosis de la primera y la segunda en una taza y la dividimos por la mitad. :-). La espuma del cappuccinatore es sobre todo un elogio. Los nios chillan por la espuma que prepar e incluso quiero

sealar que de la leche envasada normal hay un 2,5% de contenido de grasa, no crema! partes plegables, tubos, se obstruyen con grasa de la leche y si no se enjuaga aparece un olor agrio. Y finalmente, el sonido de una cafetera en funcionamiento, cuando se encendi por primera vez con una pequena hija, ella ya salt sorprendida :-). Ahora, por supuesto, estn acostumbrados al ruido y a los bufidos. En total, una buena mquina de caf semiautomtica por su dinero no grande (antes de la crisis!) Nunca me arrepent!

buen modelo esta es mi segunda revisin de esta cafetera. 1-el resultado del caf depende directamente de la calidad de la molienda.(No utilices un molinillo de caf rotativo, no habr espuma, toma mejor molido o compra un molinillo). 2-es mejor cocinar no inmediatamente despues de que deje de parpadear, sino esperar un poco. 3-antes de instalar la bocina de caf, drene el agua caliente (presionando el espresso una vez). Cuando se calienta, gotea donde se inserta el cuerno. En general, bien pero es mejor tomarlo ms barato y sin autocapuccinatore. Despues de medio ao, la vlvula para suministrar vapor al recipiente de leche comenz a tener fugas.

modelo normal despues de 6 meses, el cappuccinatore se descompuso: primero dej de hacer espuma, luego el suministro de leche se detuvo por completo .La limpieza se realizo cada dos meses.El espresso sigue funcionando bien

buen modelo Tengo una cafetera Delonghi 22.360 en casa. Comparar estos dos modelos es una estupidez, pero no obstante. Los delongs son mucho ms fciles de usar, presionas 2 botones y el caf est listo, la espuma es mejor. Necesitaba una cafetera para mi madre a un precio adecuado y siempre con cappuccinatore automtico. No hay muchas opciones: Vitek 1514 o 1517. Visualmente, me gusta ms 1517, pero en el momento de la compra, su precio era 2 mil rublos ms alto, lo que en mi opinin no est justificado. Compr 1517. La cafetera hace frente a sus funciones con una explosin, pero la calidad de construccin no es para estetas perfeccionistas :))) En general, lo recomiendo para la compra, un precio muy adecuado para este producto en la salida mxima (!!!) 70 grados. Mentiras: el caf quema, la temperatura se siente ms alta que en mi Delonghi. No les hagase caso.

buen modelo Buena eleccin por poco dinero. Sera genial si no fuera por los defectos. "Qu tipo est goteando ruidosamente desde el final?" Ahora s con certeza la respuesta a este acertijo infantil. :) Vale la pena encender la cafetera para calentarla, y despues de 20-30 segundos comienza a gotear del cuerno. Pokakapit un minuto o dos - y se detiene. Un poco, pero molesto. Pero an ms molesto es el pequeno filtro, que sale volando de la bocina dos veces de cada tres cuando se sacude la torta. El filtro grande est bien, solo el pequeno es un problema. Por supuesto, sostengo el filtro con la palanca incorporada, pero la "tableta" presionada a menudo sale volando con este mismo filtro. Ya me he adaptado a elegir primero el pastel y luego sacudir los restos. Curiosamente, la mejor espuma se obtiene de leche en polvo barata con un contenido de grasa de 3,2. La leche costosa de alta calidad a veces ni siquiera hace espuma o la espuma se cae inmediatamente. Es esta leche de calidad? Vaya! Tambin hay que seleccionar cuidadosamente el tipo de caf, la molienda y la cantidad de caf molido por volumen de liquido. Todava en bsqueda En cuanto a la confiabilidad de la cafetera, no puedo decir todava, ha pasado poco tiempo. Espero lo mejor :)

gran modelo El caf resulta delicioso, comparable al caf de una cafetera Delonghi. Compr tierra en

"briquetas". Hay un ajuste de la cantidad de espuma en el capuchino. La espuma es buena, incluso con leche con un contenido de grasa de 3,2, aunque se recomiendan 4-6. Incluso puede preparar espuma de leche por separado sin caf, de leche 3.2 grasa obtiene media taza de espuma media taza de leche. Tambin hay 2 opciones para elegir el volumen de caf: automatico (porcin nica o doble) o manual (presione el botn cuando la taza est llena) Las bandejas con rejillas (hay dos de ellas: fijas y retrctiles para tazas pequeas) son extrables, muy convenientes: se sacan, se lavan. El tanque de agua es suficiente para preparar al menos 4 raciones dobles de caf. Hay un sistema de autolimpieza. Estoy satisfecho con la cafetera.

excelente modelo Durante el primer arranque, hice como est escrito en las instrucciones, lav todo, ech agua en el tanque de agua (perdn por la tautologa) y en el tanque de leche. encendido, esper a que los indicadores dejaran de parpadear (calentando la mquina) encendi el modo espresso, la bomba hizo mucho ruido, toda la mesa temblaba, dur menos de un minuto hasta que todo el sistema se llen de agua. Luego hubo silencio y agua caliente brot del cuerno. Despus del modo de lavado, llen el recipiente con leche y prepar un capuchino doble, un vaso con una capacidad de 280 ml fue suficiente. Habiendo probado la bebida divina, la cafetera tipo goteo sali volando del balcn a la basura.

un modelo excelente lo primero que te viene a la mente cuando empiezas a usar una cafetera es que es conveniente. Es conveniente preparar caf - para 1 o 2 tazas (se incluyen dos filtros diferentes), un cappuccinatore conveniente que lo hace todo solo, un recipiente de leche conveniente - se puede quitar y poner en el refrigerador, es conveniente para cocinar, se es conveniente lavar. Lo que es importante: el caf resulta mucho y sabroso, Bebo tazas grandes y me agrada. No compares con lo que se elabora en una turca, o, Dios me perdone, con instantneo, o de cafetera de goteo. Un dispositivo muy digno, una gran alternativa a los autos caros. En una de las reseas, le que el espresso se obtiene sin espuma

realmente no hay mucho, pero personalmente no entiendo la broma de esta espuma. Aqu hay espuma de leche, s, es muy sabrosa. Por cierto, vierto azcar directamente en la taza antes de preparar caf, resulta inmediatamente dulce y la espuma no se daa.

gran modelo ACTUALIZACIN 28/05: la batidora se rompi en marzo. C-Center no pudo solucionarlo. Recibieron una compensacin en dinero.