

Cafetera De'Longhi EC 190

excelente modelo delicioso caf egosta

modelo regular

buen modelo Usado durante tres o cuatro aos. Nada se rompi, todava funciona. Si una persona entiende como hacer todo, no habr problemas y la calidad est garantizada, porque incluso las mquinas profesionales tambien funcionan de acuerdo con este principio (ciertamente hay ms oportunidades y estabilidad), pero sin embargo, el principal problema es la molienda de granos y su calidad. , es decir, un buen molinillo de caf y buenos granos son imprescindibles.

un buen modelo Es fcil de usar, como un hacha, casi no hay automatizacin (solo un indicador de la presencia de vapor). En consecuencia, para obtener una buena bebida, debe aprender a usar este "hacha": elija la molienda de caf ptima (ms pequea, de lo contrario no obtendr espuma y ser agria, pero no del todo "polvo", de lo contrario, el agua no se filtrar bien y el sabor se deteriorar), apisonar con tmpera con cierto esfuerzo, despus de apisonar ligeramente con una cuchara de medir. Lo mejor es tomar granos y moler usted mismo. Si te da pereza experimentar con los parmetros (a riesgo de hacer algo mal), y sigues regularmente el ritual de preparacin de 20 minutos lavando las piezas, llvate una cafetera de cpsulas mejor y consigue un sabor estable en un par de minutos . Este sigue siendo un aparato para los amantes del principio "hazlo t mismo". No olvides de vez en cuando tomar algn objeto afilado y limpiar los orificios del filtro de metal: se obstruyen y empeora el sabor del caf. Hemorroides para desenroscar y lavarlo cada vez.

excelente modelo Compr este milagro como regalo el 8 de marzo, y durante casi un mes solo emociones positivas al probar el caf. Es cierto, cuando lo encend por primera vez, me asust con un crujido terrible, pero ... no volvi a suceder. Compens el inconveniente de usar una maja regular apisonando el caf con una cuchara medidora regular, tiene un fondo plano.)) El caf resulta espeso y fragante, con excelente espuma (solo necesita calentar la mquina durante 15-20 minutos y seleccione el caf apropiado). No soy muy fan del caf con leche, pero a mi esposa le gusta mucho el capuchino, la leche se bate perfectamente. En general, una excelente opcin para los amantes del caf. Despus de usarlo durante un ao (dos tazas al da), muri. Durante Desmontaje, se encontr una caldera no plegable. Resumen general, mquina desechable...

modelo habitual Lo descubr un poco: en primer lugar, la molienda de caf es MUY importante para ella. Empec a moler yo mismo, moliendo los granos hasta el punto de que "una pila de caf sin prensar puede tener paredes verticales y no desmoronarse". el caf puede tomar fcilmente cualquier forma como la arena mojada. Ahora el tamper endeble incorporado es suficiente, incluso pueden excederse en el prensado: la cafetera difcilmente conducir agua a travs del caf prensado. Finalmente (precisamente despus de que comenc a moler los granos con un molinillo de caf por mi cuenta) apareci la estabilidad: logr hacer 4 tazas de caf seguidas con una hermosa espuma

espesa. El uso de polvo listo para usar hizo posible lograr espuma en el mejor de los casos, además, no espesa y nada presentable. Para aquellos que van a comprar, tengan esto en cuenta, haga café en l o en un turco

en términos de costos de mano de obra, tal vez, en un turco ser más fácil (si no se molesta con una sartén con arena) :).

modelo regular Anteriormente usaba Binatone SGE 9904, que hacía ruido y cocinaba el café sin mucha espuma, pero tenía todas las partes metálicas, en particular la bocina. Esto es muy agradable. Importante al comprar una máquina de café: 1. Si usted, como yo, no es un fanático particular del alboroto al lavar, entonces debe prestar atención a que el cappuccinatore sea largo, sin hilos y con una boquilla de goma, y no corto y con una mancha de plástico. El de goma se puede quitar fácilmente y te quedar solo un tubo de metal, que después de su uso basta con frotar con una esponja y vapor para quitar los residuos del interior, y no trastear con desenroscar y torcer boquillas de plástico o sacar leche en polvo del hilo. 2. El cuerno solo debe ser de metal, gaste dinero de inmediato, esto le facilitará la vida en el futuro. Y solo la ausencia de un sabor a plástico en el café y el alboroto con más lavados. Pague de más 1 vez, pero luego ahorra un tiempo precioso durante muchos años.

gran modelo Es mejor ver un video en YouTube antes de cocinar, todo queda claro de inmediato. Al principio, no había agua, solo funcionaba ruidosamente, pensé en el matrimonio. Mientras lea Internet para ver el agua que fluye hacia la bomba, porque cuando se encendió después de 15 minutos todo funcionó. Tenga en cuenta cuando lo use por primera vez. No necesita apisonar, de lo contrario, el café apenas gotea, lo más probable es que la presión sea bastante débil. En general, el café es genial. Aprenda a hacer espresso y capuchino el segundo día. Gracias a YouTube.

excelente modelo

excelente modelo por experiencia personal puedo recomendarle que caliente la taza antes de usarla, se puede calentar con agua hirviendo de un cappuccinatore. Entonces, en ningún caso, no mueles café con un molinillo de cuchillas! solo piedra de molino. Es mejor experimentar con la molienda, probar diferentes. el café debe estar uniformemente molido y firmemente empaquetado en el cono. antes de verter café, la cafetera debe calentarse y pasar agua por la bocina, luego la temperatura se estabiliza. absolutamente cualquier cafetera con bocina requiere estas acciones! Compraron un bok caro para la oficina, pero ya no es útil. luego se cambia por una máquina de café, todo se prepara en ella con 1 botón) y el sabor es excelente. para que aquí o aprenda el arte de un barista o ahorre para una máquina de café.

modelo terrible Todos los comentarios con críticas positivas son FALSO... Probablemente la gente de relaciones públicas de los vendedores trabajó... Me sedujo y compró por los comentarios... No aconsejo a nadie!

excelente modelo buen modelo. comprado por 4400r.

gran modelo Lo he estado usando durante unos dos años, no tengo quejas. Excelente cafetera para

hacer caf para 1-2 personas. Cuando necesite beber a toda una multitud, puede cansarse de cocinar, lavar, calentar el automvil. Pero no es una mquina de caf de mil dlares. An as, un rango de precios completamente diferente. Quin escribe sobre la baja calidad del caf, simplemente no saben cmo cocinarlo. La mquina no hace caf, el barista hace caf, por as decirlo. Por supuesto, un tamper de plstico es un inconveniente, es mejor comprar un tamper de metal normal (y son ms caros que esta mquina!), Aunque estoy acostumbrado a pasarme con los de plstico. Hacer una buena espuma de leche tambin es una habilidad que se puede aprender. Digamos que hago mejor caf en esta mquina (son las variedades, o Jacobs molido) que personas ineptas en mquinas caras.

Gran modelo

Modelo regularEl caf es delicioso y fuerte con filtros de crema, pero la crema es difcil de conseguir. En EC155, la espuma se obtiene con mayor frecuencia. La leche tambin se bata cada dos veces, pero tanto las manos como la leche pueden tener la culpa. Se rompi justo despus del final de la garanta).