

Molinillo de caf Rommelsbacher EKM 300

gran modeloEstoy escribiendo el segundo comentario en un lenguaje ms clerical (arriba del primero). En mi opinin, vale la pena considerar la compra del dispositivo Rommelsbacher EKM 300. No soy un bebedor de caf. Lo mol en la molienda ms fina, lo vert con agua hirviendo, agregu leche al gusto en el camino. Definitivamente!! Puedo decir que el caf sublimado (instantneo) ahora no se considera para m, aunque beb variedades caras. Esta conclusin se hizo en el dispositivo anterior Zauber Z-490. Mientras uno molido por alguna razn los ptalos interiores que se han cado. Lo que atrajo este modelo Rommelsbacher EKM 300 - muelas cnicas, aunque la lnea tambin tiene un modelo 200 ms joven (1 300 ms viejo - casi 2 200 ms jvenes) y otros fabricantes. Bueno, no quiero poner nada, modificarlo, aserrarlo, cortarlo, para obtener la molienda que necesito. En cuanto a la calidad de los materiales utilizados en el producto, me convienen, s! Este dispositivo fue fabricado en el Imperio Celestial (espero bajo la supervisin de compaeros mayores de Rommelsbacher). . o lo comprar. Disfruten de su caf bebiendo todos!

modelo terribleLas ruedas de molino giran solo en un molinillo de caf vaco, lo que fue engaoso durante una verificacin de prueba al comprar en una tienda. Bajo la carga de granos de caf, el molino giratorio se atasca inmediatamente. Debido a que en la tienda era el nico ejemplar a la venta, devolv el dinero. Al principio, la tienda se neg a reconocer el matrimonio: "la rueda de molino gira", por lo tanto, para demostrar que el molinillo de caf no funciona bajo carga, Tuve que traer granos de caf de casa a la tienda y montar una demostracin. Es una lstima perder el tiempo jugando con un costoso simulador de molinillo.

gran modeloLo uso durante 3 meses todos los das, funciona perfectamente

gran modeloencontr crticas negativas , sobre molinillos de caf similares con recipientes de plstico, con una queja por la adherencia del caf molido a las paredes del recipiente. No me pasa nada como esto. Todo el problema, segn creo, es la baja humedad del local.