

# Cafetera Scarlett SC-037

Por tal dinero, simplemente no existen

Apesta a plástico, no lo laves una vez, no lo hiervas, no lo prepares. Es imposible preparar un capuchino sin un riziku: tenga cuidado y salve la cocina. La presión de la apuesta no conoce la salida: no pase por el kava, no hay válvula de alivio exterior. Tse no es solo un matrimonio, no es un dispositivo seguro para la vida. Vibukh arroja el contenedor cargado, el matraz debajo de la boquilla vola en druzki, el hielo queda atrapado en el aire, de lo contrario, al menos, se desploma sobre mis ojos. Cocina viviva del día piv. Hoy, 30 de julio de 2018 en Eldorado en Petrivtsi, lo tomé a través de Internet. No hacer reparaciones: matrimonio de fábrica. Apuesta apretada virvalo pads-shelnyuvach<sup>3</sup>. No se necesita reparación.

Los niños me regalaron esta máquina de café para mi cumpleaños. Explotó después de dos semanas de uso! El hijo se quemó la mano!

No hay ningún tipo de automatización, por lo que tendrá que hacerlo todo usted mismo, con la vista y el tacto, incl. si no está preparado para dedicar un par de días a "adaptarte" no malgastes dinero y nervios, coge algo más caro. No puedes alejarte mientras cocinas.

Demasiado ligero, se arrastra sobre la mesa. Materiales baratos en el montaje, la junta de silicona debajo de la tapa se cae constantemente, aunque es resistente al desgaste. No hay apagado automático ni protección contra el encendido sin agua, una bagatela constructiva que, sin embargo, será de gran ayuda. Se calienta mucho durante el funcionamiento, por lo que es problemático cocinar más de 2 hojas de té seguidas. No da una espuma de café agradable en el espresso, pero esto no es posible con este diseño de la cafetera. El cambio de modo no es muy conveniente. Al servir una bebida, la tapa del matraz siempre debe estar levantada, de lo contrario se derramará. La bandeja de goteo no es muy fácil de enjuagar en las ranuras estrechas y profundas. Descalcificación necesaria después de menos de un año de uso

después de un par de meses de uso, la junta del tapón de llenado de espuma de silicona estaba empapada. Instalé un accesorio de plomería hecho de caucho negro, dura un año. Fijación difusa de los modos de cambio: cuando lo apaga, vierte vapor sobre la mesa hasta que se acostumbra.

La bocina no se puede lavar en el lavavajillas, el café es espeso y líquido, no hay piezas a la venta

apesta a plástico

Pero no te decepcionen y no hay problemas con él

- montaje "China": el plástico en algunos lugares está torcido / oblicuo + rebabas, especialmente en la

unin del cuerpo en el punto de liberacin de vapor, pero no crtico. - las inscripciones en el mango estn borradas. - un poco bajo. la bombilla "alimentada con corriente" no cuenta) - trabajo chino torpe.

La desventaja es que la capacidad es Diseado solo para 200 ml. No se apaga automticamente por s sola.

La molienda fina definitivamente no es para esta cafetera, se siente como si el agua no pudiera atravesar el caf y la presin del vapor se acumula en la propia cafetera y existe el temor de que explote. El plstico apesta: terriblemente, la cubierta superior es incmoda, desde el cucharn en el que fluye el caf sin derramar, es imposible verter caf en una taza. El cappuccinatore es una historia aparte:1. Cada vez al final de la cocciin, la presin del vapor residual se libera a travs de ella, Crees que a tu encimera le gustar? Por supuesto que no, por lo que debe mantener algo constantemente para que el vapor se derrame en el tanque. Este vapor tambin es ruidoso, por lo que beber caf por la maana y no despertar a los dems no funcionar.2. Intent hacer espuma dos veces, ya no uso esta opcin. Estrope toda la cocina con leche.

Volumen muy pequeo, una infusin para una taza. Us la cafetera durante las primeras dos semanas, luego se volvi demasiado floja para prepararla, la uso a la antigua. Demasiados movimientos para hacer solo para tomar caf. y por la maana, cuando vas a trabajar, no tienes mucho tiempo para verlo.Gotea del tubo lateral despus de prepararlo.No not el sabor "maravilloso", como escriben algunas personas, el mismo sabor que verter agua hirviendo en una taza.

No importa, porque esta unidad no realiza su funcin principal: preparar caf.

No hay apagado automtico. Huyendo al trabajo, regularmente me olvidaba de apagar la calefaccin. Volv a la cafetera caliente :-)

En mi opinin, el caf comienza a salir cuando la temperatura del agua no es lo suficientemente alta, sin esperar a que salga vapor. Un inconveniente importante es la falta de apagado automtico cuando se acaba el agua.