

# Cafeteira Lelit PL41TEM

excelente modelo Bem, camaradas, o que posso dizer - veja a descrição na internet, vídeo no YouTube, discussões sobre especiais. fruns, comparando Lelit com Rancilio Silvia novamente. Quem compra uma máquina dessas não deve se guiar por avaliações no mercado, portanto, ele mesmo deve entender se precisa ou não. Se você tem um bom moedor de café, café torrado na hora, grão macio, entendimento do processo de dosagem, tamponamento, etc. você pode falar sobre alguma coisa. Você também precisa ser capaz de bater leite - este não é um bico panarello para você. Em geral, você precisa da capacidade ou desejo de aprender para usar esta máquina. Nas condições atuais, quase não existem alternativas em termos de preço / qualidade, mas pode-se argumentar aqui. Depois de usar Gaggia Color e Gaggia Baby, estou simplesmente encantado, mas tudo individual. O reverso da moeda - na grande maioria dos estabelecimentos mesmo especializados não posso tomar café - não é isso.

excelente modelo mesmo) e PID que regula a temperatura. Com outras cafeteiras, para instalar um PID, você precisa danar com um pandeiro e voar fora da garantia. Com a ajuda de uma máquina de café, você também pode fazer espuma de leite "corretamente" para latte art. Resumindo, assista o vídeo no youtube e se você está considerando como opção, altamente recomendado! Com outras cafeteiras, para instalar um PID, você precisa danar com um pandeiro e voar fora da garantia. Com a ajuda de uma máquina de café, você também pode fazer espuma de leite "corretamente" para latte art. Resumindo, assista o vídeo no youtube e se você está considerando como opção, altamente recomendado! Com outras cafeteiras, para instalar um PID, você precisa danar com um pandeiro e voar fora da garantia. Com a ajuda de uma máquina de café, você também pode fazer espuma de leite "corretamente" para latte art. Resumindo, assista o vídeo no youtube e se você está considerando como opção, altamente recomendado!