

# Cafeteira Bugatti DIVA

O design bom, a técnica em si não nada. Se você precisa decorar a cozinha - esta é sua opção, mas para o café, compre outra cafeteira

Se você quiser jogar seu dinheiro, então este é o caso! Esta Diva foi comprada junto com uma chaleira e uma torradeira, a cor vermelha... E quando você compra um equipamento tão caro, você espera a mais alta qualidade de tudo o que está em isto! Se você quer jogar fora seu dinheiro, então este é o caso! Pagamento excessivo por revestimento de baixa qualidade!

excelente modelo Design moderno, volume ideal, o sabor do café coado cinco pontos em cinco. Recomendo a todos.

excelente modelo Estou satisfeito com tudo.

excelente modelo Até agora encontramos apenas vantagens na cafeteira. Vamos ver mais))))

excelente modelo Para uma família em que 2 adultos bastante adequado. Estou satisfeito com o sabor e a velocidade de cozimento.

excelente modelo Existe um filtro para purificação de água, relevante. Acho que vai durar muito tempo.

grande modelo Comprei este inteligente. Eu não consigo ter o suficiente dela! Todos os prós estão listados no topo em geral, eu gosto de tudo! Eu recomendo!

bom modelo Amigos vieram e você quer surpreendê-los com uma cafeteira legal? Bastante, mas apenas não tente fazer café para eles, caso contrário você irá decepcionar. Sob cada xícara, você limpa o filtro separadamente e, se alguém pedir um americano, a água será aquecida separadamente no micro-ondas. Se você precisa ou não de uma coisa tão bonita e sem sentido em casa, com você!

mau modelo Uso esta máquina de café há três anos. Toda manhã, às vezes há uma vontade de mudar para algo mais italiano, porque apenas o nome italiano, o resto 100% chinês.

timo modelo Meus amigos me aconselharam esta cafeteira, E você sabe, eu não me arrependi. Antes eu tinha outros modelos, mas gostei mais desse.

modelo usual A cafeteira foi recomendada por conhecidos de italianos que moram em Moscou. Ela faz exatamente café italiano, ou seja, pores fortes e mini. Você decide quanto café derramar, ou seja, quão forte ser (você precisa pressionar o botão uma segunda vez para interromper o fluxo), mas você não pode colocar uma xícara maior que 5-6 cm sob a torneira. A máquina afiada para pods, se você quiser usar pods de terra, você terá que trocar um disco nele com uma chave de fenda (fornecida),

fácil, mas você não far isso todos os dias, então você deve escolher - vagem ou solo. Eu não tentei fazer cappuccino, porque, do meu ponto de vista, isso não é café, mas provavelmente é difícil faz-lo com esta máquina. Melhor bater o leite com um batedor separado e coloc-lo no café com uma colher. Em geral, aqui, fazer café como uma espécie de ritual, que tem seu charme. Estou satisfeito com a compra, apesar de todas as deficiências, porque comprei um termo mais barato com desconto e a beleza é uma obra-prima.