

Espresso-/Kaffeevollautomaten

Beitrag von „dschlei“ vom 26. November 2005 um 16:39

Mensch Leute, ihr wisst ja über Kaffeeautomaten genau so viel wie über den Dicken! Ich hab mal etwas mehr über die De'Longhi nachgesucht und fand, dass sie eine entfernbare Heizeinheit (Thermoblock) hat und mit einem Kernheizblock arbeitet (was immer das ist). Es scheint also nur eine Heizeinheit zu sein, die aber indirekt mit den zu heizenden Teilen vverbunden ist (Konduktions-Heizung?). Vom entstehenden Druck konnte ich nichts finden, und bezüglich des Milchaufschäumens sagen die De'Longhi Luete das:

PATENTED CAPPUCCINO SYSTEM FROTHER Includes a special chamber that mixes steam and milk to create a rich, creamy froth. It's perfect for making the ideal cappuccino, latte or any other frothy milk coffee beverage.

Und zur Wartung sagen sie dieses:

DECALCIFICATION SYSTEM Automatic decalcification indicator lights lets you know when it's time to clean the machine.

Da das Gerät scheint der einzige Automat izu sein, der hier bei uns (Minneapolis-St. Paul Gebiet) im Markt angeboten wird, besteht für mich nicht die Frage, w elches Gerät ich auswählen soll, sondern ob überhaupt kaufen oder nicht, mit anderebn Worten, bekomme ich für min Geld ein Gerät, welches mich OK zufrieden stellt, oder steht das Ding irgentwo im Schrank herum und wir ärgern uns jedesmal, wenn wir es sehen, über die Geldverschwendung?

Was meint ihr?