

Reseñas

Producto

https://www.amazon.es/Cecotec-Power-Espresso-20-Inoxidable/dp/B0763N7WMP/ref=cm_cr_ar_p_d_product_top?ie=UTF8&th=1

Lista de reseñas

Título: Impresionante

Valoración: 5 estrellas

Reseña:

Vengo de una Nespresso U muy cansado del dineral que te dejas en capsulas, había leído que si los materiales no son buenos, que si hace mucho ruido, que si se mueve mucho..... me dio mucho que pensar, pero me decidí y el cambio ha sido espectacular, mas contento no puedo estar, el café que da esta maquina es espectacular! la crema que te da, es espectacular, ya le gustaría a la Nespresso, para los 67€ que he pagado por ella, los materiales son buenos, el sonido es normal, son 20 BARES! igual que la Nespresso, la limpieza es super sencilla, tiene vaporizador, puedes calentar leche hacer capuchinos, infusiones , te, por ese precio.... que mas podemos pedir? lo tiene todo! si quieres mejor calidad compra una superautomatica de 500 o 600€ y encima te vienen con 15 bares, es ridículo! Lo peor de todo es: No haberla comprado antes!

Título: HACE LO QUE TIENE QUE HACER, CAFÉ Y CON BUENA NOTA

Valoración: 5 estrellas

Reseña:

Hace 25 años aún no llegaba a la cafetera del bar de mi familia y ya hacía cafés,,llevo toda la vida,, Me molesta mucho la desinformación que generan opiniones de personas insatisfechas por su compra, no comprendo como pueden haber comprado la misma cafetera y criticarla , habría que respetar un poco más al vendedor hoy en día y más cuando la oferta incluye producto de tan aceptable calidad y a un precio tan competitivo, resumiendo : 1.ME LA JUGUÉ, 2. ESTOY ENAMORADO DE MI NUEVA CAFETERA, 3.A.LA CALIDAD DEL CAFÉ DEPENDERA EN GRAN PARTE DE LA FINURA DEL MOLIDO DEL CAFÉ Y DE LA CALIDAD DE ÉSTE, 3.B-ESTOY TOMANDO UN EXQUISITO CAFÉ NATURAL 4.

YA NO CONTAMINO TANTO COMO ESTOS ÚLTIMOS AÑOS CON LAS CAPAULAS (a mi ya se me ha pasado la moda capsulita a 0,35€) Y AHORRO UN 500% EN CAFÉ, ADEMÁS DE HACÉRMELO YO AL GUSTO SEGÚN EL APETITO CAFETERO DEL MOMENTO(más cantidad , menos , más prensado, menos),, SOY UN POCO MÁS LIBRE VAMOS.-MUY CONTENTO Y CON BUENOS MOTIVOS- SALUDOS Y ÁNIMO A QUIEN BUSQUE UNA CAFETERA DE CALIDAD Y PRECIO A COMPRAR ESTA CON LOS OJOS CERRADOS. 20 bares de presión es mucho,, y hace ruido solo el primer uso hasta que el circuito de agua se llene la primera vez durante un minuto, luego cuando ya circula nunca más , hay que hacer unos 20 cafés para que empiece a salir bueno , bueno , pero eso pasa con todas, es el rodaje . 👍 Perdón por el tocho y espero que sirva !!

Título: Si te gusta el café de verdad, NO es tu cafetera

Valoración: 2 estrellas

Reseña:

Me encanta el café, el café de verdad, el auténtico café espresso 10/30. Utilizo café de alta calidad y la molienda exacta para máquina espresso que hago yo mismo con mi molinillo. Realizo el prensado como se debe hacer en función de mi gusto, es decir, un café con cuerpo.

Dicho todo lo anterior, quiero mostrar con ello que sé perfectamente cómo funciona una máquina de estas características.

Tomé el riesgo de comprar esta máquina a sabiendas de que había comentarios de todo tipo. Me llamaba mucho la atención los 20 bares de presión e incluso me topé en YouTube con algún vídeo que destacaba su café buenísimo y de alta calidad para el precio irrisorio que tiene (55/60€).

Mi opinión, el café sale demasiado aguado. Sí que es cierto que al prensarlo más consigues que salga más fuerte pero sigue sin cuerpo y aguado completamente al paladar (probé los dos filtros) . He probado con varios tipos de café y molienda y el resultado sigue siendo el mismo. Aguado. La espuma es más o menos correcta pero no sirve de nada si luego el café (que es lo que realmente importa) está aguado.

No entro a comentar lo de la vibración, pérdida de agua al calentar, ruido, etc... Ya se ha comentado mucho en los comentarios pero creo que por ese precio todavía tiene pocos defectos, así que en este sentido esto no me ha afectado en absoluto en mi decisión final.

Yo me ciño estrictamente a lo que es el café propiamente dicho y su análisis cualitativo. Para mi gusto, el mejor café que he conseguido sacar con ella es de un 4/5 sobre 10. Insuficiente para decidir quedarme con ella. La he devuelto.

Lo dicho, si de verdad te gusta el café y disfrutar de su sabor y aroma, ESTA

CAFETERA NO ES LA TUYA.

Si por el contrario, no das tanta importancia al gusto del café, es una opción a tener en cuenta pero que sepas que la calidad es bastante mala de la máquina (el precio lo dice todo, claro).

A mí es que no me ha gustado ni para hacer café con leche... Me reitero, aguado aguado.

Espero haber ayudado a indecisos.

Saludos! 😊😊

Título: De las mejores

Valoración: 5 estrellas

Reseña:

El café que hace es excelente!! y el problema del ruido lo he solucionado poniendo en la base unos tacos de silicona de los que se usan para apoyar los cristales de las mesas.

Soy usuaria de este tipo de cafeteras desde hace tiempo y esta es sin duda alguna la mejor. La recomiendo 100%

Título: Mejor cafetera por su precio...Si tienes suerte de que que no te salga defectuosa.

Valoración: 1 estrella

Reseña:

Voy a hacer dos partes:

- Una es una review de la cafetera en sí objetiva.
-Otra es mi experiencia personal sobre ésta. (te recomiendo que leas esto último porque debes tenerlo en cuenta)
- REVIEW:

La cafetera es muy buena por el precio que tiene unos 60-70€, ya que muchísimas otras cafeteras ofrecen exactamente lo mismo o peor por el doble de precio. Tiene 20 bares, depósito de agua extraíble de 1,5 litros, el cuerpo es plasticoso pero tiene buena calidad, las partes metálicas que suelen estar en contacto con líquidos son de acero inoxidable y la bandejita es extraíble, lo que hace que la limpieza de la cafetera no sea engorrosa. También viene con su mango, una cucharita con prensador incluido muy práctico.

Hace un café bueno, con su espumita y más o menos contundente. Para una persona que le guste el café sin llegar a ser un experto en café le va a ir bien. El mango viene con dos medidas: Dos cafés espresso (se queda un poco corto pero está bien) o un café espresso. La cafetera tarda unos 2 minutos en calentarse de cero y hay que estar vigilando cuánto café lleva en la taza porque la cafetera no para automáticamente y te puede quedar el café aguado. Simplemente ver que ya tienes el café justo y que lo que cae no es aguado y fin.

Lo que dicen todas las reviews de que la cafetera se mueve mucho es verdad. Tiembla como una condenada, pero es algo normal en todas las cafeteras caseras que van por bomba a este rango de precio. Yo lo que hice fue ponerle unos tacos de goma a modo de patas y amortiguar las vibraciones de la cafetera y todo fue bien.

El vaporizador funciona con el mismo mecanismo que la cafetera así que no puedes hacer ambas cosas a la vez. O haces el café o haces la leche. RECOMIENDO hacer primero el café, cambias a modo vaporizador, dejas que se caliente otra vez el agua, y calientas la leche. Es un engorro pero repito, por el irrisorio precio esto queda como anecdótico.

Dice que además del modo vapor tiene el modo agua caliente, yo nunca lo pude accionar. Creo que es un fallo normal de esta cafetera.

EN RESUMEN: la cafetera hace su función y aunque se siente plasticosa, es bonita, no muy grande y muy barata.

- ahora viene mi EXPERIENCIA PERSONAL:

No soy un profesional barista pero sí he trabajado con cafeteras y sé cómo hay que tratarlas, limpiarlas etc. Con esto quiero decir que no soy un burro que dice que la cafetera hace cafés amargos y luego resulta que no le ha hecho ni una limpieza de filtros en 5 meses.

Después de estar mirando marcas, modelos tipos de cafetera, concluimos que la que mejor calidad/precio tenía era esta Cecotec power expresso 20 (más barato eran cafeteras de filtro y bastante más caras eran otras cafeteras espresso del mismo estilo y parecida calidad). Encima teníamos un cheque descuento de amazon y se nos quedó en 55€, mejor imposible.

Mi experiencia al principio fue buena, hice todo lo que decía el manual (hacer una limpieza inicial, hacer periódicamente limpiezas de tuberías, limpiar los cazos, los filtros y purgar el vaporizador siempre, etc..) y la cafetera fue bien.

Al cabo de un mes de uso totalmente normal (dos cafés diarios de media) se fastidió el vaporizador... lo había leído en otras reviews y me preocupé de no mover mucho

el cacharro porque parece endeble. Pues aún así se rompió, dejó de echar vapor a presión.

Pedí a Amazon un reemplazo y sin rechistar me enviaron casi que al día siguiente una cafetera nueva ¡¡y yo ni había enviado la cafetera estropeada!! en esto Amazon un 10!

Bueno, pues aquí viene lo peor. Saco la cafetera nueva, la enchufo y me preparo para hacerle la puesta a punto inicial que recomienda el manual, pues resulta que ahora la cafetera nueva perdía agua por debajo...vamos, que la bomba de agua estaba rota de fábrica! NI SIQUIERA UN CAFÉ PUDO HACERME. Vamos, que como la saqué, la volví a embalar y esta vez no es un reemplazo, sino una devolución.

La cafetera es buena sinceramente, pero la calidad del producto es NEFASTA. No recomiendo su compra a nadie a no ser que la quiera de usar y tirar, porque, sinceramente si tienes suerte de que te dure un par de meses, te puedes comprar 2 o 3 por el precio de una Delonghi que parece que tiene fallos parecidos...

Así que nada...me he quedado sin cafetera y sin el cheque regalo que usé. Por suerte espero la devolución del dinero.

Y recomiendo que si queréis una cafetera en casa que os gastéis la pasta 500€ o más para una cafetera buena de verdad, o que sigáis con las de filtro/italianas de toda la vida.

Título: Una máquina como la de los bares

Valoración: 5 estrellas

Reseña:

El primer mandamiento de todo es, un buen café yo uso un buen café robusta en grano que muero en mi casa con el molinillo a mi

Compré la cafetera y venía estropeada porque vamos, de hecho a los tres o cuatro días fallo el sistema del vapor. aún así, decidí darle una oportunidad y pedir otra igual porque pensé que a lo mejor poniéndole agua de la botella que ya lo hacía por cierto pues no se estropearía o bien sería un fallo de fábrica o algo aún así pues eso pedí otra igual porque la cafetera prometía.no entiendo las críticas negativas porque he incluido una foto en este comentario para que se vea como hace el café si eso no es un café bueno pues que alguien venga y me lo diga continúo con mi crítica vale? Al día siguiente me trajeron otra pero fueron tan competentes que me trajeron la nueva antes de llevarse incluso la que estaba estropeada vamos que me quedé alucinada!

Bien ya llevo algunos días más con la nueva y puedo dar mi experiencia. No entiendo las opiniones negativas que hay porque dado que no es una cafetera de cafetería no se le puede pedir más pero es que no se le puede pedir más a una cafetera doméstica porque es maravillosa. Hace unos cafés estupendos lo que pasa que el que no se hace el café bueno es que no sabe hacérselo. A ver, me explico, hay que coger una medida y hacerte café hasta que justo vaya a empezar a salir agua ahí es un cortado de café yo que me gusta hacerme tipo tazón quito el brazo pongo otra medida y tiro otra medida de café tipo cortado hasta que después le agrego la leche. Es decir que me lo ha dado como doble cortado. En realidad cada vez que das al botón tienes que estar pendiente porque solo sale café para un cortado si lo dejas más empieza a salir agua y te sale café americano. por el precio que tiene la cafetera tampoco te esperes que se pare sola cuando ha terminado de hacer la medida que es para un cortado bien hecho eso si te sale bien hecho pero tienes que estar pendiente por eso hay gente que dice que el café le sale mal o porque no estará pendiente y deja que le salga el agua el café si tú estás pendiente mientras te sale el cortadito te sale maravilloso

a mí que me gusta ya te digo más grande me hago como dos o tres cortaditos de hecho he llamado a la casa para que me mande otro brazo para hacerme una carga quitar brazos poner brazo otra vez y hacer otra carga.

Hoy me he hecho la leche desnatada me ha salido espumita espumitas ponme estás buenísima no he notado que la lechera desnatada me ha salido exactamente igual que con la leche entera eso sí el café lo he notado más ligerito porque claro la leche es desnatada y la leche entera ya me estaba sentando mal es que ya tengo unos añitos jejeje cuándo llegas a los 50 ya no perdonan. Pero lo dicho a mí me gustaba irme a desayunar a la cafetería por el café la fortaleza que tiene el café de una máquina no la tiene una cafetera italiana normal evidentemente pero tienes que saber hacértelo.

en otro orden de cosas aclaro soy una persona que tengo una dificultad visual bastante importante o sea que tiene que ser algo bastante básico y muy fácil de usar para que yo lo pueda manejar y ya os digo que yo lo puedo manejar con muchísima facilidad lo limpio muy cómodamente cosa que era algo que me asustaba bastante con la máquina que pensaba veremos a ver esto... Pero no, ha sido fácil. también me he comprado una jarrita que es muy fácil de limpiar para hacerme la espuma en la leche claro porque esto es primordial.

La calidad precio es relativamente excelente no me compraría una cafetera más cara para hacer lo que estoy haciendo con esta estar pendiente un poquito de que te salga el café total son 2 segundos tampoco es nada en comparación con lo que vale

una cafetera un poco más automática y ya que he probado esta es que no me arriesgo he visto comentarios de cafeteras que vale como el doble y no hay casi ningún comentario bueno en esta los comentarios son muy buenos y por eso me he liado sobre todo de un comentario de un señor que decía que desde que era pequeño no llegaba la barra de su cafetería ya hacía cafés y sobre todo ese comentario me ha hecho comprarme esta cafetera y muchos comentarios más obviamente así que mi experiencia positiva positiva al máximo yo la recomiendo al 100% si estás buscando una buena cafetera que te haga un buen café esta es tu cafetera.

Bueno me he permitido editar el comentario porque he añadido unas fotos. Cómo se ve el café que hace es pura espuma si se quiere claro porque a mí me gusta espumoso la leche que yo uso es desnatada cualquier desnatada te vale de cualquier marca. El vaporizador cómo se funciona de maravilla y el café es pura crema de hecho mancha las tartas y los vasos con la cremosidad de un buen café yo uso un buen café como ya he dicho antes la verdad es que la cafetera no solo no decepciona sino que para mí es el mejor electrodoméstico que tengo en casa. El secreto para saber usarla es el siguiente, primero hay que hacer una tirada sin café porque sale todo como es correos o por todas partes no se puede hacer un café a la primera siempre hay que tirar una vez como una tirada con agua solo y luego ya haces un café eso de cada vez luego ya se los cafés que quieras si la máquina he estado en reposo luego tienes que hacer otra tirada más sin café o con el resto que te haya quedado de antes nunca ser el café de entrada porque entonces te sale todo es correos o mal y es una bazofia siempre tienes que hacer una tirada cómo de para tirarlo es que no sé si me explico bien pero nunca se puede hacer el café de entrada siempre hay que hacer una tirada solo sin café o con lo que te haya quedado de antes y después ya vaciar el brazo y hacer el café entonces ya es cuando te sale bueno yo ya sé que no soy una profesional y que no me explico muy bien pero bueno si queréis más información podéis escribirme a mi correo y yo os lo explico estaré encantada porque antes no me salía bien del todo por ese tema cuando ya descubrí que es lo que pasaba hago los cafés de maravilla mejor que en la cafetería yo era de las que me iba a desayunar al bar por culpa del café y ahora no gasto 1 € en el bar porque no me da la gana porque tengo la máquina que es maravillosa y no me hace falta gastar en máquinas máscaras con esta ya me hace el apaño pero es que no solo me hace el apaño es que es buena buena de verdad no solo la consejo si no es que no te aconsejaría ninguna otra y ya te digo que soy muy exquisita para el café

Título: Edito revisión

Valoración: 3 estrellas

Reseña:

Estoy encantada. Hace un café muy rico. Sobre las vibraciones, si esta suficientemente caliente, no vibra más que otras, ni hace mas ruido que otras. Calienta muy rápido, pero yo siempre me espero un poquito más (la enciendo para que caliente, y por ejemplo me ducho, y luego hago el café y no vibra casi nada) No me pierde agua por ningún lado, y a quien le pase, una de dos,o salió defectuosa o usan agua de grifo muy dura y se acaba atascando. Yo con cafetera siempre agua de botella y la última que tuve duró 15 años (aún funciona pero empezaba a hacer tonterias de anciana) La compré con un ofertón y como he dicho, encantadísima. Calidad precio inmejorable. Muy recomendable

Edito: A los 8 meses de uso, con un mantenimiento adecuado y habitual, usándolo 1 o 2 veces al día, el vaporizador dejo de funcionar y al día siguiente a echar agua por todas partes. Lo he mandado al servicio técnico, que con Amazon tienes esa garantía, pero estoy bastante desilusionada...No me fie de los comentarios...

Título: Excelente cafetera (Barista Maestro)

Valoración: 5 estrellas

Reseña:

Conocí esta marca hace poco tiempo y la verdad es que me tiene muy gratamente sorprendido por su relación calidad/precio en todos los productos que he comprado de esta marca. Al hacer poco tiempo que tengo estos productos, no puedo decir nada sobre la durabilidad pero baste decir que los materiales son más que aceptables siendo conscientes de los precios y en la cafetera dan una garantía de diez años lo cual es bastante aclarador.

Yendo al detalle de la cafetera, decir que he adquirido la Barista Maestro dadas las características que presenta (veinte bares de presión, dos thermoblock independientes, acero como material principal, etc.) y su precio que no puede ser más competitivo.

Bien, primero decir que me gusta el café cuanto más denso y corto, mejor. Soy cliente asiduo en una cafetería de Palma de estas de toda la vida en la que hacen un café que es algo fuera de lo común y ya sé que para obtener un café de ese nivel, además de buen café y saberlo hacer, se necesita una máquina que sea realmente profesional con lo que ello supone en el precio. Pues bien, habiendo seguido bien las instrucciones que vienen con la cafetera y entendiendo que hay

que darle un cierto rodaje y aprender los ajustes para el gusto de cada uno, puedo decir que esta máquina hace un café espectacular. No voy a decir que llegue al cuerpo que obtengo en la cafetería profesional a la que suelo ir pero es que realmente no lo echo en falta en absoluto con el café que me ofrece esta cafetera. Deja un café sedoso, aterciopelado y con un sabor y aroma que nada tiene que envidiar a una cafetería.

Vengo de otra cafetera súper automática bastante más cara y de marca mucho más conocida y puedo decir que esta cafetera cuenta con unos materiales mucho mejores y el café que da, que es lo que al final cuenta, también es infinitamente mejor.

Si con el paso del tiempo puedo comprobar que la cafetera sigue en buen estado (hay que cuidarla, también) y dando este café, entonces ya será un “10” redondo. Bien por Cecotec.

Título: De las mas económicas tipo express

Valoración: 4 estrellas

Reseña:

Llevo solo un par de días con esta cafetera así que es posible que sea prematura la opinión, actualizo si hubiera cambios significativos.

Lo que mas me ha gustado es el precio para una cafetera express de 20 bares de presión , cualquier marca son mas caras y yo ando ajustado de presupuesto así que...

A lo que vamos sobre si hace buen café:

Si, se puede, pero tienes que comprar café del bueno y molerlo tú en el instante y comprar un filtro,(o sea el cacito donde se echa el café) que no sea presurizado sino sin fondo.

Todo eso es si eres delicado y te gusta el café de primera.

Si lo que te gusta es pillarte en el super café de oferta molido pues también va, eso si, tendrás un café normalito un poquito espumoso que podrás aumentarlo con el tubito del vapor para la leche, eso si me ha gustado, además corta y no gotea el tubito.

Es manual, o sea, tú cortas el chorrito, hay otro modelo automático que pero vale unos 20 pavos más.

El depósito de agua me gusta creo que es de 1,6 litros y lo puedes llenar sin sacarlo de la máquina por una tapa superior, es translúcido y se ve el interior.

La potencia de energía son 850 W, lo cual tarda un poco más en estar lista para echar el café que otras de mas de 1000 W, pero vamos....no tiene mucha importancia eso para mi, entre dos o tres minutos para prepararse está bien.

El diseño no está mal, no es como las retro con detalles de madera, cromados y manómetro de presión, pero tampoco son necesarios para su función.

Tiene partes de plástico externas que abaratan el producto ,pero creo que los componentes internos son de la misma calidad que otros modelos superiores.

Ahora solo falta saber su rendimiento y durabilidad, espero que sea razonable, aunque todos sabemos que las cosas no son eternas.

Título: Después de unos días de uso

Valoración: 4 estrellas

Reseña:

Me he esperado unos días antes de escribir una opinión.

Las instrucciones són poco claras, he tenido que tirar de opiniones y reseñas de amazon para ver como funcionaba el vaporizador de leche o que echara agua caliente.

He estado a punto de devolverla pensando que no funcionaba el vaporizador.

Para vapor hay que darle al botón específico, se enciende una luz roja y luego darle a la rueda laterla, pero para que de agua caliente, es el mismo paso, dar al botón de vapor pero luego apretar el boton de café y saldrá agua caliente.

Me ha gustado que si vas con prisas y despistado, (yo a las 6 de la mañana) la luz azul indica que estás en modo cafetera, y la luz roja en modo vapor o agua caliente.

Los primeros usos de cafetera, al sacar el filtro del café, éste estaba lleno de agua, y al vaciar el filtro acababa manchano algo, pero al final me he dado cuenta que el motivo es que ponía poco café molido, lo estaba echando a ojo en lugar de utilizar la cuchara dosificadora, no sabia que eso podia repecutir en que los posos me salieran chorreando.

Al pricipio el cafe era un asco, pero tirando de videos de youtube, compré cafe marcilla creme exprés y poniendo el café con la cuchara dosificadora y esperando un par de minutos antes de darle al botón de café, para que éste se fuera calentando, me sale un café con crema que alucinas.

Con el tema leche, el vaporizador me hacia demasiada espuma y calentaba poco, así que caliento la leche en el micro y cuando está caliente, le doy con el

vaporizador para hacer una buena espuma.

Vamos, que dudaba entre una cafetera super automatica que vale 3 veces mas o ésta y he acertado de lleno.

Me ahorro una pasta en cápsulas y lo mejor que sale un café bueno, que a mi la cafetera convencional o de goteo no me gusta nada, me parecia un agua negra con gusto quemado.

Otro punto a favor es que la bandeja que recoge las gotas que caen, se saca fácilmente para limpiar, i tambien va bien sacarla si quieres poner una taza grande para hacer el café, sinó no cabe.

Le doy un 9, y no un 10, si no fuera que he tenido que tirar de google y youtube para acabar haciendo un café bueno.

Estaria bien que la boquilla del vaporizador, en lugar de moverse solo laterlamente, pudiera moverse hacia arriba.

Título: Buenas impresiones

Valoración: 5 estrellas

Reseña:

Es la segunda cafetera expresso que compramos así que no somos grandes entendidos ni de estas máquinas ni del buen café, pero sin duda para un consumidor medio bastará, es muy muy bonita, me ha sorprendido tanto la construcción como los acabados, elegantes y sólidos, poco plástico y el que tiene no se siente barato, además el indicador de presión analógico le da un toque retro muy chulo, es fácil de entender aunque su manual lo explica bastante bien todo, tiene dos medidas de filtro, para dos cafés (o uno largo) o para un café corto, tiene una capacidad de casi 2L y es bastante sólida a la hora de usarla, vibra, como todas las de este rango supongo, pero no tanto como esperaba, no se mueve del sitio ni le vibran piezas ni nada por el estilo, fácil de limpiar y no es necesario sacarle el depósito para llenarlo ya que se abre por arriba.

Como dice su manual, es aconsejable hacerle un ciclo entero de un depósito para que se limpien los conductos, al principio parecerá que no tira pero es que tiene que pasar toda el agua por los diferentes conductos y puede tardar un poco en expulsar el aire, aconsejo hacerle la mitad del depósito en modo "café" y la otra en modo café pero girando la rueda lateral para que salga por el vaporizador (en modo café saldrá agua no vapor) para que se limpien ambos conductos.

El primer café ya salió bueno, nada de amargor ni cosas raras, con su espumita, aunque usé el filtro pequeño y me pasé llenando el vaso pero con menos tiempo hace más espuma.

El vaporizador no lo he probado todavía, la tengo desde hace muy poco, como puntos negativos le pongo que cuando enciendes el vaporizador desde el botón nada te indica "que está pulsado" sólo que el botón está hacia adentro, que dado su tamaño y color es difícil verlo, aunque al tacto se nota, así que si se pulsa por accidente nada visual te dirá que está encendido, así que si alguna vez no os sale café mirad que no esté pulsado! también echo en falta que los filtros no tengan una ranura de seguridad para que no se caigan del portafiltro, es curioso porque el portafiltro sí la tiene, pero los filtros no, así que cuidado con darle la vuelta al portafiltro con el filtro puesto porque se caerá, la anterior cafetera que tuvimos si tenía este detalle y a menos que giraras el filtro en una posición concreta, no salía.

Algo a lo que no le he encontrado todavía uso es a un pequeño pitorrillo que tiene en la bandeja donde se ponen los vasos o tazas, cuando quitas la parte metálica tiene una pieza que se puede subir, en las instrucciones indica que es un "sujeta vasos" y aparece asomándose por la placa metálica, pero no sé si es que mi unidad está dañada o cual es el funcionamiento de esa pieza y por qué se puede levantar en altura (y no se queda fijada) por lo que he visto en fotos de otros usuarios todos la tienen igual, hacia adentro.

Editaré más adelante después de darle más uso a ver si le encuentro más cosas pero por ahora cumple bien.