

Macchine da caffè espresso: ecco le migliori del momento

Pubblicato: Venerdì 6 Novembre 2020



Una buona **macchina da caffè espresso** in casa ed in ufficio è fondamentale, soprattutto per superare quelle giornate interminabili dell'autunno o per rendere più gradevole il risveglio. Il nostro Paese conta una media davvero elevata di **consumatori ed estimatori di caffè** per cui la distribuzione di moka e di macchine da caffè espresso è pari a tre pezzi ogni cinque abitanti. Quindi il caffè è una bevanda irrinunciabile e che, come tale, merita solo la miglior macchina da cui sgorgherà nella tazzina. Oggi ti daremo qualche consiglio d'acquisto sulle migliori macchine da caffè in base alla **classifica 2020 dell'esperto Andrea Pilotti** per portarti a casa il miglior affare sul mercato.

Marchi e brand: chi scegliere

I marchi che spopolano sul mercato delle macchine da caffè espresso sono De'Longhi, Gaggia, Beko e Philips. Stiamo parlando di **brand molto noti** specializzati nella produzione di qualsiasi accessorio o elettromeccanico destinato all'uso domestico. Questi marchi offrono anche **semplicità d'uso e praticità** ma anche una grande cura del design del corpo macchina. Stiamo parlando di macchine che promettono elevate prestazioni, materie prime pregiate e caffè di gran qualità. Il brand non è sempre la voce più importante per la scelta della macchina da caffè espresso ma è sicuramente **un valore che ha il suo peso**, specialmente se tra questi ce n'è uno con cui in passato ti sei trovato molto bene per prezzi, assistenza e qualità del prodotto.

Prezzo e valore non sono la stessa cosa

Quando devi fare un acquisto la prima attenzione a cui volgerai lo sguardo sarà sicuramente **il prezzo** e non c'è nulla di male in questo. Tuttavia sarebbe più conveniente acquistare un bene ragionando sul suo valore e, quindi, sul **rapporto qualità/prezzo**. Questo significa che per determinare se un prezzo è accettabile per te dovrai cercare di determinare la qualità del bene a cui sei interessato, valutando le caratteristiche della **macchina da caffè espresso**, i consumi, la potenza, gli accessori e gli eventuali strumenti in dotazione. A queste informazioni si aggiunge la grandezza del corpo, l'ingombro in cucina e l'abbinamento con il resto dell'arredo.

Macinatura, potenza, dotazione di base

La **macinatura** è il sistema automatico che riduce in polvere i **chicchi tostati** ed è una funzione fondamentale per ottenere un ottimo caffè. Assicurati che la macchina che sceglierai sia dotata di **lame in acciaio inox** e di **componenti in ceramica** per evitare lo spiacevole retrogusto del caffè bruciato. Per questo i materiali sono importantissimi dato che devono resistere ad **elevate temperature** e a **umidità e vapore** nel tempo. Anche la potenza è un valore importante per controllare i consumi elettrici e le funzioni di risparmio di energia e di acqua. Infine controlla **la dotazione** di cui potrai beneficiare optando tra le **funzioni di scaldatazza**, di decalcificazione, di macinazione e di lancia da vapore se ami anche il cappuccino. Valutando queste informazioni avrai sempre la certezza di scegliere il **miglior modello di macchina per caffè espresso** per te.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it