

Υπάρχουν δύο είδη καφέ στο σπίτι. Ο καφές που πίνουμε μηχανικά, σχεδόν χωρίς να τον καταλάβουμε, και ο καφές που μας φτιάχνει τη διάθεση πριν καν τελειώσει η εκχύλιση. Οι κάψουλες τύπου Nespresso έχουν κερδίσει ακριβώς επειδή υπόσχονται το δεύτερο χωρίς πολλή διαδικασία: σταθερό αποτέλεσμα, καθαρή κουζίνα, λίγα δευτερόλεπτα αναμονής και ένα φλιτζάνι που μοιάζει πιο προσεγμένο από έναν βιαστικό στιγμιαίο.

Μέσα σε αυτή την κατηγορία, οι GetCoffee Nespresso κάψουλες έχουν αρχίσει να εμφανίζονται όλο και συχνότερα σε συζητήσεις ανθρώπων που ψάχνουν κάτι οικονομικότερο από τις επώνυμες κάψουλες, αλλά δεν θέλουν να θυσιάσουν εντελώς τη γεύση. Το ερώτημα είναι απλό και πολύ πρακτικό: αξίζουν για καθημερινή χρήση ή είναι από εκείνες τις επιλογές που φαίνονται καλές στην τιμή, αλλά μένουν στο ντουλάπι μετά την πρώτη δοκιμή;

Η απάντηση, όπως συμβαίνει με τον καφέ, έχει αποχρώσεις. Εξαρτάται από το τι περιμένετε από έναν coffee, πόσο αυστηροί είστε με το άρωμα, τι μηχανή έχετε, πόσους καφέδες πίνετε την ημέρα και αν κυνηγάτε τις GetCoffee προσφορές ή αγοράζετε απλώς όταν ξεμείνετε.

Τι ζητάμε πραγματικά από μια κάψουλα Nespresso

Η κάψουλα δεν είναι απλώς μια μικρή δόση καφέ σε αλουμίνιο ή πλαστικό. Είναι ένα κλειστό σύστημα με συγκεκριμένη ποσότητα αλεσμένου καφέ, συγκεκριμένη αντίσταση στο νερό, συγκεκριμένο τρόπο διάτρησης και, τελικά, συγκεκριμένο περιθώριο λάθους. Όταν λειτουργεί καλά, η μηχανή κάνει σχεδόν όλη τη δουλειά. Όταν δεν λειτουργεί καλά, το καταλαβαίνεις αμέσως: νερουλός καφές, φτωχή κρέμα, περίεργη ροή ή γεύση που θυμίζει περισσότερο καβουρδισμένη πικράδα παρά espresso.

Για καθημερινή χρήση, οι περισσότεροι δεν ζητούν γευσιγνωσία επιπέδου forte. Ζητούν έναν καφέ που να είναι τίμιος, αρωματικός, χωρίς δυσάρεστη επίγευση, με σώμα αρκετό ώστε να σταθεί σκέτος ή με λίγο γάλα. Θέλουν επίσης να μην κολλάει η κάψουλα στη μηχανή, να μη χρειάζεται δεύτερη εκχύλιση για να γεμίσει το φλιτζάνι, και να μην έχουν κάθε φορά την αίσθηση ότι παίζουν λοταρία.

Εκεί ακριβώς κρίνεται ο GetCoffee καφές. Όχι μόνο στο πρώτο φλιτζάνι, αλλά στο δέκατο, στο εικοστό, στο πρωινό της Δευτέρας και στο απογευματινό διάλειμμα που χρειάζεται κάτι γρήγορο και αξιόπιστο.

Η καθημερινή οικονομία μετράει περισσότερο απ' όσο νομίζουμε

Αν πίνετε έναν καφέ την ημέρα, η διαφορά ανάμεσα σε μια ακριβή και μια πιο προσιτή κάψουλα ίσως φαίνεται μικρή. Αν όμως στο σπίτι πίνουν δύο άτομα από δύο καφέδες, μιλάμε για περίπου 120 κάψουλες τον μήνα. Εκεί η τιμή αρχίζει να έχει βάρος. Μια διαφορά λίγων λεπτών ανά κάψουλα μετατρέπεται σε πραγματικό ποσό στο τέλος του μήνα.

Αυτός είναι ένας από τους βασικούς λόγους που αρκετοί στρέφονται σε εναλλακτικές κάψουλες συμβατές με Nespresso. Οι GetCoffee κάψουλες απευθύνονται ακριβώς σε αυτό το κοινό: σε όσους θέλουν καθημερινό espresso χωρίς να πληρώνουν κάθε φλιτζάνι σαν μικρή πολυτέλεια. Η αξία τους δεν βρίσκεται μόνο στην τιμή της μονάδας, αλλά στον συνδυασμό κόστους, ευκολίας και αποδεκτής γευστικής συνέπειας.

Βέβαια, η φθηνότερη κάψουλα δεν είναι πάντα καλύτερη επιλογή. Αν ο καφές είναι αδύναμος, αν χρειάζεστε δύο κάψουλες για να νιώσετε ότι ήπιατε έναν κανονικό espresso, τότε η οικονομία εξαφανίζεται. Αν όμως μια κάψουλα δίνει γεμάτο αποτέλεσμα στα 25 με 35 ml, τότε η εξοικονόμηση αποκτά νόημα.

Σε μια οικογένεια ή ένα μικρό γραφείο, αυτό φαίνεται ακόμη πιο καθαρά. Έχω δει κουζίνες γραφείων όπου οι κάψουλες εξαφανίζονται με ρυθμό που θυμίζει καφέ μπαρ. Εκεί κανείς δεν περιμένει τον **Κάντε κλικ για πληροφορίες** τέλειο μονοποικιλιακό coffee. Θέλει έναν καφέ που να μην απογοητεύει, να μη δημιουργεί παράπονα και να μπορεί να αγοραστεί σε ποσότητα χωρίς να πονέσει το ταμείο.

Γεύση, άρωμα και σώμα: τι να περιμένετε

Οι συμβατές κάψουλες δεν έχουν όλες την ίδια συμπεριφορά. Άλλες δίνουν έντονο άρωμα στην αρχή και πέφτουν γρήγορα στο φλιτζάνι. Άλλες έχουν δυνατή πικράδα, αλλά μικρή πολυπλοκότητα. Άλλες είναι αρκετά μαλακές, σχεδόν γλυκές, αλλά χάνονται όταν μπει γάλα. Για να αξιολογήσει κανείς σωστά τις GetCoffee Nespresso κάψουλες, χρειάζεται να τις δει ανά χρήση.



Για σκέτο espresso, σημασία έχει η ισορροπία. Θέλετε κρέμα που να κρατάει έστω λίγα λεπτά, άρωμα που να θυμίζει φρεσκοαλεσμένο καφέ και επίγευση χωρίς καμένο χαρακτήρα. Αν προτιμάτε ristretto, η κάψουλα πρέπει να έχει αρκετή ένταση ώστε να δώσει νόημα στα λίγα ml. Αν πίνετε lungo, χρειάζεται προσοχή, γιατί πολλές κάψουλες κουράζονται μετά τα 40 ml και αρχίζουν να βγάζουν ξύλο, πίκρα ή νερό.

Για καφέ με γάλα, τα κριτήρια αλλάζουν. Ένας GetCoffee coffee που ίσως φαίνεται λίγο έντονος σκέτος μπορεί να αποδειχθεί ιδανικός για cappuccino. Το γάλα μαλακώνει την πικράδα, αναδεικνύει νότες σοκολάτας ή ξηρών καρπών και συγχωρεί μικρές ατέλειες στην εκχύλιση. Αν ο καθημερινός σας καφές είναι freddo espresso ή freddo cappuccino, θέλετε κάψουλα με σώμα και ένταση, γιατί ο πάγος αραιώνει το αποτέλεσμα γρήγορα.

Στην Ελλάδα αυτό έχει ιδιαίτερη σημασία. Ο καφές στο σπίτι δεν είναι μόνο ζεστός πρωινός coffee. Είναι και freddo στις 11, freddo μετά το φαγητό, freddo στο ποτήρι θερμός για τη διαδρομή. Όταν μιλάμε για GetCoffee Ελλάδα, μιλάμε αναγκαστικά και για αυτή τη συνήθεια. Μια κάψουλα που λειτουργεί αξιοπρεπώς σε παγωμένη εκδοχή έχει μεγαλύτερη πρακτική αξία για τον Έλληνα καταναλωτή.

Συμβατότητα με μηχανές Nespresso: το μικρό θέμα που μπορεί να γίνει μεγάλο

Η λέξη “συμβατές” ακούγεται απλή, αλλά στην πράξη έχει λεπτομέρειες. Οι περισσότερες κάψουλες τύπου Nespresso Original λειτουργούν σε πολλές μηχανές του συστήματος Original, όμως μικρές διαφορές στο σχήμα, στο υλικό και στη σκληρότητα της κάψουλας μπορούν να επηρεάσουν τη ροή. Μια κάψουλα μπορεί

να δουλεύει άψογα σε μια Inissia και να δείχνει λίγο πιο σφιχτή σε μια Citiz ή Pixie. Δεν είναι ο κανόνας, αλλά συμβαίνει αρκετά συχνά ώστε να αξίζει αναφορά.

Όταν δοκιμάζετε για πρώτη φορά GetCoffee κάψουλες, καλό είναι να μην αγοράσετε αμέσως τεράστια ποσότητα, ακόμη κι αν η τιμή είναι δελεαστική. Ξεκινήστε με μία ή δύο συσκευασίες, δείτε πώς τρυπάει η κάψουλα, πώς τρέχει ο καφές και αν η μηχανή ακούγεται να ζορίζεται. Η σωστή ροή για espresso συνήθως μοιάζει σταθερή, όχι υπερβολικά γρήγορη σαν νερό βρύσης, ούτε τόσο αργή που η μηχανή αγκομαχά.

Αν ο καφές βγαίνει πολύ νερουλός, δοκιμάστε μικρότερη εκχύλιση. Πολλοί πατούν το κουμπί lungo από συνήθεια και μετά κατηγορούν την κάψουλα, ενώ στην πραγματικότητα έχουν τραβήξει υπερβολικά μεγάλο ρόφημα για τη συγκεκριμένη δόση καφέ. Οι κάψουλες συνήθως αποδίδουν καλύτερα όταν σεβόμαστε την προτεινόμενη ποσότητα. Για espresso, τα 25 έως 35 ml είναι συχνά το πιο ασφαλές εύρος. Για lungo, χρειάζεται κάψουλα σχεδιασμένη να αντέχει μεγαλύτερη εκχύλιση.

Πώς να δοκιμάσετε τις GetCoffee κάψουλες χωρίς να μπερδευτείτε

Η πρώτη δοκιμή καλό είναι να γίνει με λίγο πιο οργανωμένο τρόπο απ' όσο συνηθίζουμε. Όχι επειδή χρειάζεται τελετουργία, αλλά επειδή ο καφές επηρεάζεται εύκολα από λεπτομέρειες. Αν δοκιμάσετε μια κάψουλα μετά από έντονο φαγητό, σε λερωμένη μηχανή, με παλιό νερό στο δοχείο, θα αδικήσετε και τον καφέ και την κρίση σας.

Μια μικρή, πρακτική δοκιμή μπορεί να σας δείξει γρήγορα αν ο GetCoffee coffee ταιριάζει στο γούστο σας:

1. Καθαρίστε τη μηχανή με μια εκχύλιση μόνο με νερό, χωρίς κάψουλα, ώστε να φύγουν υπολείμματα.
2. Χρησιμοποιήστε φρέσκο νερό, κατά προτίμηση όχι πολύ σκληρό, γιατί το νερό αλλάζει αισθητά τη γεύση.
3. Βγάλτε πρώτα έναν coffee στα 30 ml και δοκιμάστε τον σκέτο, πριν προσθέσετε ζάχαρη ή γάλα.
4. Δοκιμάστε δεύτερη κάψουλα ως freddo ή cappuccino, αν έτσι πίνετε συνήθως τον καφέ σας.
5. Κρατήστε σημείωση για ένταση, πικράδα, άρωμα και επίγευση, έστω με δύο λέξεις στο κινητό.

Αυτό το μικρό τεστ παίρνει δέκα λεπτά και γλιτώνει απογοητεύσεις. Έχω αλλάξει γνώμη για κάψουλες που στην πρώτη γουλιά μου φάνηκαν μέτριες, αλλά σε freddo στάθηκαν εξαιρετικά. Έχω δει και το αντίθετο: καφέδες ευχάριστους σκέτους που εξαφανίζονταν εντελώς με γάλα.

Η ένταση δεν είναι πάντα ποιότητα

Στις κάψουλες, η ένταση συχνά χρησιμοποιείται σαν σύντομος κώδικας. Βλέπουμε έναν αριθμό, ας πούμε eight ή 10, και υποθέτουμε ότι όσο μεγαλύτερος τόσο καλύτερος. Δεν είναι έτσι. Η ένταση δείχνει συνήθως πόσο δυνατή, πικρή ή καβουρδισμένη είναι η αίσθηση, όχι απαραίτητα την ποιότητα του χαρμανιού.

Ένας έντονος καφές μπορεί να είναι απολαυστικός, ειδικά αν αγαπάτε τη σοκολάτα, το καβουρδισμένο αμύγδαλο, το γεμάτο σώμα και τη στιβαρή επίγευση. Μπορεί όμως και να γίνει μονότονος, με πικράδα που σκεπάζει τα πάντα. Από την άλλη, ένας πιο ήπιος καφές μπορεί να έχει ωραία αρωματικότητα, αλλά να φαίνεται αδύναμος σε όσους έχουν συνηθίσει ιταλικό προφίλ.

Οι GetCoffee Nespresso επιλογές, όπως και κάθε σειρά συμβατών καψουλών, πρέπει να αξιολογούνται με βάση το προσωπικό σας μοτίβο. Αν πίνετε τον πρώτο καφέ της ημέρας με άδειο στομάχι, ίσως θέλετε κάτι πιο στρογγυλό. Αν πίνετε καφέ μετά το μεσημεριανό, ένας πιο δυνατός coffee μπορεί να σας ταιριάζει καλύτερα. Αν φτιάχνετε freddo με δύο κάψουλες, η ένταση και το κόστος ανά ποτήρι αποκτούν άλλη βαρύτητα.

Πόσο επηρεάζει το νερό και η συντήρηση της μηχανής

Πολλοί ψάχνουν την τέλεια κάψουλα και ξεχνούν το νερό. Κι όμως, το νερό είναι το μεγαλύτερο μέρος του καφέ στο φλιτζάνι. Σε περιοχές με σκληρό νερό, η γεύση μπορεί να γίνει πιο επίπεδη ή πιο τραχιά, ενώ τα άλατα επηρεάζουν και την πίεση της μηχανής. Μια μηχανή που δεν έχει αφαλατωθεί για μήνες μπορεί να βγάζει καφέ πιο αργά, πιο χλιαρό ή με περίεργη γεύση.

Αν θέλετε να κρίνετε δίκαια τον GetCoffee καφέ, κάντε πρώτα τα βασικά. Αδειάστε το δοχείο νερού, ξεπλύνετε το, χρησιμοποιήστε φρέσκο νερό και περάστε μια καθαρή εκχύλιση. Αν η μηχανή έχει καιρό να καθαριστεί, κάντε αφαλάτωση σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. Δεν είναι υπερβολή. Μερικές φορές η διαφορά μοιάζει σαν να αλλάξατε κάψουλα.

Η θερμοκρασία επίσης μετράει. Ένα κρύο φλιτζάνι ρίχνει γρήγορα τη θερμοκρασία του espresso, ειδικά όταν μιλάμε για μικρή ποσότητα. Αν θέλετε καλύτερη αίσθηση στο στόμα, ζεστάνετε το φλιτζάνι με λίγο νερό από τη μηχανή πριν βάλετε την κάψουλα. Είναι μικρή κίνηση, αλλά κάνει τον καφέ να φαίνεται πιο γεμάτος και πιο αρωματικός.

GetCoffee προσφορές: πότε αξίζουν πραγματικά

Οι προσφορές είναι από τα μεγάλα πλεονεκτήματα στις συμβατές κάψουλες. Όταν βρίσκετε καλή τιμή σε πολυσυσκευασία, το κόστος ανά φλιτζάνι πέφτει αρκετά. Το λάθος είναι να αγοράσετε μεγάλη ποσότητα πριν βεβαιωθείτε ότι σας ταιριάζει η γεύση. Ο καφές που δεν σας αρέσει, όσο φθηνός κι αν είναι, παραμένει ακριβός επειδή δεν τον απολαμβάνετε.

Οι GetCoffee προσφορές έχουν νόημα όταν έχετε ήδη δοκιμάσει το χαρμάνι, ξέρετε ότι δουλεύει στη μηχανή σας και έχετε υπολογίσει την πραγματική κατανάλωση του σπιτιού. Αν πίνετε δέκα κάψουλες την εβδομάδα, μια μεγάλη αγορά μπορεί να κρατήσει αρκετά. Αν πίνετε σαράντα, ίσως η ίδια ποσότητα εξαφανιστεί πολύ γρήγορα. Υπάρχει επίσης το θέμα της αποθήκευσης. Οι κάψουλες προστατεύουν τον καφέ, αλλά δεν είναι μαγικό κουτί αιώνιας φρεσκάδας. Κρατήστε τις σε δροσερό, ξηρό σημείο, μακριά από ήλιο και έντονες μυρωδιές.

Ένα πρακτικό κριτήριο είναι η ποικιλία. Αν πίνετε κάθε μέρα τον ίδιο καφέ, μια μεγάλη συσκευασία ίδιας έντασης βολεύει. Αν βαριέστε εύκολα, προτιμήστε μικρότερες ποσότητες από διαφορετικά προφίλ. Στο σπίτι, έχω δει ότι η καλύτερη ισορροπία είναι συνήθως δύο επιλογές: μία πιο δυνατή για πρωί ή freddo και μία πιο ήπια για απογευματινό espresso. Έτσι δεν καταλήγει ο καφές να μοιάζει με αγγαρεία.

Για ποιους είναι καλή επιλογή οι GetCoffee Nespresso κάψουλες

Οι GetCoffee κάψουλες ταιριάζουν κυρίως σε ανθρώπους που θέλουν έναν πρακτικό καθημερινό καφέ χωρίς να μπαίνουν στη διαδικασία μύλου, ζυγαριάς, καθαρισμού portafilter και πειραματισμών. Αν αγαπάτε την ευκολία της κάψουλας, αλλά θέλετε να κρατήσετε το κόστος λογικό, έχουν θέση στη δοκιμή σας. Ιδίως αν πίνετε συχνά καφέ με γάλα ή πάγο, όπου η σχέση τιμής και έντασης παίζει μεγάλο ρόλο.

Δεν θα τις πρότεινα ως μοναδική λύση σε κάποιον που κυνηγά αρώματα από συγκεκριμένες φάρμες, οξύτητες φρούτων, φρέσκο καβούρδισμα λίγων ημερών και πλήρη έλεγχο εκχύλισης. Αυτά ανήκουν περισσότερο στον κόσμο του strong point espresso με μηχανή χειροκίνητη ή ημιαυτόματη. Η κάψουλα έχει άλλο σκοπό. Θυσιάζει μέρος του ελέγχου για να προσφέρει άνεση και σταθερότητα.

Είναι επίσης καλή επιλογή για εξοχικό, μικρό γραφείο ή σπίτι όπου δεν πίνουν όλοι τον καφέ με τον ίδιο τρόπο. Σε τέτοια περιβάλλοντα, το να έχεις διαθέσιμες κάψουλες που λειτουργούν εύκολα και γρήγορα είναι πραγματική διευκόλυνση. Δεν χρειάζεται να εξηγήσεις σε κανέναν πώς κόβεται ο καφές, πόσο πατάμε το tamper ή πότε σταματάμε την εκχύλιση. Πατάς ένα κουμπί και έχεις αποτέλεσμα.

Πού μπορεί να σας απογοητεύσουν

Καμία συμβατή κάψουλα δεν είναι ιδανική για όλους. Αν έχετε συνηθίσει [GetCoffee Nespresso](#) τις αυθεντικές Nespresso σε συγκεκριμένο προφίλ, ίσως παρατηρήσετε διαφορές στην κρέμα, στο άρωμα ή στη λεπτότητα της γεύσης. Αυτό δεν σημαίνει απαραίτητα ότι ο καφές είναι κακός. Σημαίνει ότι είναι διαφορετικός και, συχνά, φτιαγμένος με άλλη προτεραιότητα κόστους.

Το πιο συνηθισμένο σημείο απογοήτευσης είναι η προσδοκία. Αν περιμένετε εμπειρία καφεκοπτείου από μία οικονομική κάψουλα, μάλλον θα είστε αυστηροί. Αν όμως τη δείτε ως καθημερινό καφέ για το σπίτι, το κριτήριο αλλάζει. Τότε ρωτάτε: Είναι ευχάριστος; Είναι σταθερός; Με ξυπνάει; Ταιριάζει στο ρόφημα που πίνω συνήθως; Δεν με κουράζει μετά από μία εβδομάδα;

Ένα άλλο θέμα είναι η ένταση σε συνταγές με πάγο. Για *freddo coffee*, πολλές φορές μία κάψουλα δεν αρκεί, ειδικά αν θέλετε μεγάλο ποτήρι. Δύο κάψουλες δίνουν καλύτερο αποτέλεσμα, αλλά διπλασιάζουν το κόστος. Άρα η πραγματική τιμή του αγαπημένου σας *freddo* δεν είναι η τιμή μίας κάψουλας, αλλά δύο, μαζί με γάλα αν κάνετε *cappuccino*. Ακόμη κι έτσι, συχνά παραμένει φθηνότερος από έξω, αλλά καλό είναι να το υπολογίζετε σωστά.

Μικρές κινήσεις που βελτιώνουν αισθητά το αποτέλεσμα

Ο ίδιος καφές μπορεί να δώσει διαφορετικό αποτέλεσμα με λίγη φροντίδα. Δεν χρειάζεται να μετατρέψετε την κουζίνα σε εργαστήριο. Μερικές απλές συνήθειες αρκούν για να πάρετε το καλύτερο από τις [GetCoffee Nespresso](#) κάψουλες και γενικά από κάθε συμβατή κάψουλα.

- Προθερμάνετε το φλιτζάνι με λίγο ζεστό νερό πριν την εκχύλιση, ειδικά τον χειμώνα.
- Σταματήστε τον *espresso* περίπου στα 30 ml αν η γεύση αραιώνει μετά.
- Για *freddo*, χτυπήστε πρώτα τον καφέ με λίγα παγάκια και μετά προσθέστε τα υπόλοιπα.
- Μην αφήνετε νερό ημερών στο δοχείο της μηχανής, γιατί δίνει μπαγιάτικη αίσθηση.
- Κάντε αφαλάτωση τακτικά, ιδιαίτερα αν η περιοχή σας έχει σκληρό νερό.

Αυτές οι κινήσεις είναι απλές, αλλά στην πράξη ξεχωρίζουν έναν πρόχειρο καφέ από έναν καφέ που πίνεται με ευχαρίστηση. Η κάψουλα κάνει την εκχύλιση εύκολη, όχι αυτόματα τέλεια. Το περιβάλλον γύρω της, νερό, θερμοκρασία, καθαριότητα, ποτήρι, επηρεάζει το τελικό φλιτζάνι.

GetCoffee καφές και ελληνική καθημερινότητα

Ο καφές στην Ελλάδα έχει δικό του ρυθμό. Δεν είναι μόνο καφεΐνη. Είναι διάλειμμα, παρέα, τηλεφώνημα στο μπαλκόνι, οδήγηση, δουλειά στον υπολογιστή. Γι' αυτό μια κάψουλα δεν κρίνεται μόνο από το αν θυμίζει ιταλικό *coffee bar*. Κρίνεται από το αν χωράει στην ημέρα μας.

Οι [GetCoffee Nespresso](#) κάψουλες φαίνεται να πατούν σε αυτή την ανάγκη: εύκολη πρόσβαση, λογική τιμή, ποικιλία για διαφορετικά γούστα και δυνατότητα να φτιάξει κανείς γρήγορα ζεστό ή κρύο καφέ. Για κάποιον που πίνει καφέ σπάνια, η διαφορά μπορεί να μη φαίνεται τόσο σημαντική. Για κάποιον που έχει μηχανή *Nespresso* στον πάγκο και τη χρησιμοποιεί καθημερινά, η επιλογή κάψουλας είναι μικρή απόφαση με μεγάλη επανάληψη. Και ό,τι επαναλαμβάνεται κάθε μέρα αξίζει να είναι σωστό.

Μου αρέσει να σκέφτομαι τον καθημερινό καφέ σαν παπούτσι για περπάτημα. Δεν χρειάζεται να είναι το πιο εντυπωσιακό της ντουλάπας, αλλά πρέπει να είναι άνετο, αξιόπιστο και να μη σας κουράζει. Αν μια κάψουλα είναι απλώς ενδιαφέρουσα στην πρώτη δοκιμή αλλά βαριά ή επιθετική στην τρίτη ημέρα, δεν κάνει για καθημερινή. Αν είναι ευχάριστη, καθαρή και σταθερή, τότε έχει πετύχει τον σκοπό της.

Αξίζουν τελικά;

Ναι, οι GetCoffee Nespresso κάψουλες αξίζουν να μπουν στη λίστα δοκιμών σας, ιδιαίτερα αν ψάχνετε καλύτερη σχέση τιμής και καθημερινής απόλαυσης. Δεν χρειάζεται να τις αντιμετωπίσετε σαν αντικατάσταση κάθε άλλου καφέ στη ζωή σας. Μπορούν όμως να γίνουν μια πρακτική βάση για το σπίτι, το γραφείο ή το εξοχικό, εκεί όπου η ευκολία και το κόστος μετρούν πραγματικά.

Το πιο σωστό είναι να ξεκινήσετε με μικρή ποσότητα, να δοκιμάσετε τον καφέ όπως τον πίνετε στην πραγματικότητα και να κρίνετε με βάση τη δική σας μηχανή. Αν σας αρέσει σκέτος, ακόμη καλύτερα. Αν στέκεται καλά σε freddo ή cappuccino, τότε πιθανότατα θα σας εξυπηρετήσει πολύ στην καθημερινότητα. Αν πετύχετε και καλές GetCoffee προσφορές αφού έχετε βρει το προφίλ που σας ταιριάζει, η αγορά γίνεται ακόμη πιο συμφέρουσα.

Ο καφές δεν χρειάζεται πάντα να είναι τελετή. Μερικές φορές χρειάζεται απλώς να είναι εκεί, γρήγορος, ζεστός ή παγωμένος, με ωραίο άρωμα και χωρίς δεύτερες σκέψεις. Αν οι GetCoffee κάψουλες σας δώσουν αυτό το φλιτζάνι με συνέπεια, τότε ναι, αξίζουν για την καθημερινή σας απόλαυση.