

Vin Bouquet FIA 021, el mejor escanciador de sidra del momento

Los clientes de amazon valoran este modelo como el más destacado en la actualidad

Llegaron hace más de una década a hogares, sidrerías y restaurantes. Lo que entonces fue considerado como una moda, “hoy se ha convertido en algo muy habitual en nuestras mesas”, según Javier Portela de PortelaHermanos.com, especialistas en la venta de escanciadores de sidra online.

Con el paso del tiempo, se ha ido produciendo una continua mejora y desarrollo de los primeros modelos hasta alcanzar una amplia variedad de posibilidades en la actualidad. Esta abundancia de escanciadores eléctricos ha provocado que la web especializada Escanciadoresidra.org haya creado un ranking basado en la opinión de sus clientes.

Así, según esta particular clasificación, el escanciador de sidra Vin Bouquet FIA 021 es el mejor valorado en la actualidad por parte de los usuarios gracias a un diseño cuidado y unas características técnicas muy eficaces para la función que quiere realizar.

Entre las peculiaridades más destacadas por parte de Escanciadoresidra.org se encuentra un soporte para el vaso abatible que permite reducir su tamaño cuando no se esté utilizando, tubo telescópico de acero inoxidable y medida exacta para llegar al fondo de la botella y que también queda recogido, o un filtro patentado anti-impurezas que evita el escanciado de los restos propios de la sidra.

Para Javier Portela de PortelaHermanos.com, especialistas en la venta de escanciadores de sidra, se trata de un modelo “compacto” que gusta mucho por sus características, principalmente su “poco peso y su uso realmente sencillo”. Además, también cree que el tratamiento que se le da a la sidra es “especialmente bueno”.

Además, según remarcan desde escanciadoresidra.org, “la relación calidad-precio es muy buena. Vale cada euro invertido”.

Pero no se trata del único elemento positivamente valorado por parte de los usuarios de esta web. También se encuentra Isidrín, seguramente el escanciador de sidra más famoso en la actualidad. Se trata de uno de los modelos más antiguos y que ha sabido mantenerse en primera línea con el paso de los años.

Algunas de las características más importantes de este modelo son la fuerza con la que la sidra impacta en el cristal, un amplio soporte para el vaso o la posibilidad de añadir un adaptador para la sidra vasca.

Eso sí, este modelo, en comparación con el Vin Bouquet FIA 021, tiene los puntos negativos de no ser plegable, lo que provocará que ocupe más espacio, o que no posee tanta robustez en su fabricación.

Datos de contacto:

Rubén

Nota de prensa publicada en: [Gijón](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>