

Yogurtera DEX DYM-108

0, chi con leche casera. No olvides esterilizar todos los platos y no sobrecalentar la leche. Escribe a menudo sobre los que se sobrecalientan: no tenemos ningn problema y los tarros de yogur estn torcidos a la hora de prepararlos, y no se les echa agua encima, ni se les aade nada. Preparar yogur 6 aos. La refermentacin tambin va bien, simplemente no interrumpa, si est agria, entonces 5 aos es suficiente (el principio es este: la culpa es de la hora de la refermentacin, pero menor, ms baja en la primera preparacin). El seor tambin fue robado y el vino estaba sabroso, an no he probado el kfir.

Por qu pagar ms? Si necesita calidad, y no solo una marca conocida por la que tiene que pagar de ms, entonces esta yogurtera es para usted

Todo lo ingenioso es simple! Lo hemos estado usando durante un ao, el vuelo es normal.

Opcin de presupuesto ideal Estoy satisfecho con la yogurtera. Pero a m tambin la tapa del recipiente para hacer requesn no cierra, sufr unos 15 minutos hasta que se cerr, y es an ms difcil de abrir, sobre todo si hay yogur, se puede derramar todo en ti mismo Pero esto se puede arreglar reemplazndolo con un recipiente de vidrio comprado. Lo principal es que la yogurtera no se sobrecaliente y el yogur se mantenga sano y vivo. Y el fabricante que hizo el matrimonio tiene las manos torcidas, pero la lengua y el cerebro estn cubiertos, definitivamente, el que escribi mal sobre los dems

algo bueno Respecto a Mulinex. La tcnica puede ser nada, pero recomiendo antes de comprar, pregunte en el centro de servicio cunto costar reparar o reemplazar piezas. S por experiencia propia que reemplazar una pieza aparentemente econmica en nuestros centros de servicio cuesta un tercio del costo de un equipo nuevo. Por eso, an es mejor buscar las mejores opciones.

una buena compra Puedes comprar un temporizador elctrico (a travs del cual se conecta la yogurtera a la toma de corriente), que apagar el yogurt fabricante cuando se acabe el tiempo.

algo muy til en la casa! La calidad claramente supera el precio, lo cual es muy, muy agradable!

muy satisfecho Mi consejo para un comprador comn: compre! El precio corresponde a la calidad.

Algo necesario en la cocina, Compra sin duda. No necesita temporizador. Utiliza 2-3 veces por semana, puedes utilizar tarros de cristal del tamao adecuado.

Comprado espontneamente, no quera comprar uno caro (tefal, mulinex). No estaba seguro de que lo usaramos a menudo. Como resultado, estoy muy satisfecho con la compra, hacemos yogur 2 veces por semana. Delicioso, saludable, sencillo. El yogur est siempre disponible. Me gustan los

frascos, muy convenientes para llevar al trabajo, livianos. Lo encendemos de noche, a través de un temporizador mecánico (yo estaba en casa).

No se sobrecalienta. Med la temperatura del yogur después de 5 horas de trabajo - 38 grados - la mayor cantidad de bacterias beneficiosas. Para aquellos que no tienen éxito de inmediato, miren la temperatura del aire en la cocina. En verano y otoño el yogur me sale bien, pero para el invierno paro, solución el problema tapando la tapa de la yogurtera con una toalla, al parecer no calentaba por el frío de la cocina. Fermento a partir de yogur comprado o yogur TEMA, es más barato que con masa madre, y no quiero molestarte con su envío.

el yogur resultó la primera vez, aunque la primera vez estuvo sobreexposición durante 2 horas

muy satisfecho, el yogur resultó muy sabroso! no se sobrecalienta, como algunos modelos más caros. La ausencia de un temporizador no es un problema si sabes cómo usar un reloj! Los vasos de plástico no son un problema, opcionalmente puedes reemplazarlos por vidrio

dispositivo para aquellos que quieren comer productos lácteos fermentados naturales, pero no pueden permitirse productos caros de fabricantes conocidos.

El yogur es sabroso, las tazas son más apropiadas, el niño puede tomar el sol, en las tazas pequeñas encajan perfectamente, y también el recipiente para el requesón puede encajar perfectamente en la tapa. Los vasos durante 5 minutos en un vaporizador se cuecen al vapor y todo se esteriliza. Al niño le encanta el yogur porque le da mucha satisfacción :)

Uso la yogurtera casi todos los días, a veces funciona sin descanso hasta por 2 días. Lo compré para hacer yogur y requesón para un niño, pero ahora lo uso para toda la familia. Ya que el resultado es súper. Nunca me he arrepentido de comprarlo. No hay temporizador en la yogurtera, pero ahora, como consumidor experimentado, puedo decir que no es absolutamente necesario, ya que el yogur tiene un tiempo de maduración, *Bifidus acidophilus* tiene otro, y *Narine* - el tercero, y más todo depende de la frescura de la leche, la temperatura del aire en la habitación, etc. En resumen, cada vez que se cocina toma un tiempo diferente y resulta que puede determinar la preparación del yogur solo mirando dentro del frasco, pero no automáticamente). Los frascos de plástico son más positivos que negativos. Estos frascos también hierven bien en el microondas. y se han caído muchas veces, pero siguen vivos!