

Yogurtera Moulinex Yogurteo YG 2301

Para desayunos sabrosos y saludables. Solo pensar que una yogurtera es algo superfluo en la cocina, porque el yogur siempre se puede comprar en una tienda, pero hacerlo uno mismo probablemente sea difícil, y de hecho lo es para aquellos que se molestan con las dietas, etc... Este modelo lo recibí como regalo, así que ya tenía que descifrar de alguna manera qué era qué. Al final resultó que hacer yogur casero es muy simple y barato. Una vez que compre una bacteria iniciadora en una farmacia, y en el futuro, simplemente puede dejar un frasco de yogur preparado como preparación para los siguientes, y solo comprar leche además. Como resultado, resulta sabroso y saludable, especialmente si agrega mermelada o mermelada casera. Personalmente, hago esto: 900 ml de leche (envase estándar) es suficiente para todos los frascos, siempre que se deban llenar aproximadamente 3/4 del volumen, luego los pongo en una yogurtera, los pongo para 6 horas y me voy a la cama, por la mañana todo está listo, se apaga automáticamente. Agregó mermelada al volumen restante del frasco. Resulta un yogur natural excelente para todos los días.

No vale la pena. Recomendación: compre una yogurtera más sencilla, un termostato para ella y todo está bien. Desafortunadamente, no hay forma de conectar un termostato a este modelo.

excelente modelo Hemos estado usando esta yogurtera durante aproximadamente 7 años y funciona todo el tiempo, pero los botones están gastados, a veces se hunde el botón de encendido, pero funciona y funciona muy bien, hacemos yogur no para 8 horas y ni siquiera 6, como está escrito en las instrucciones, 4 horas y resulta delicioso ... Usamos nuestro propio hecho yogur para masa madre, a veces es fermentado por comprado en la tienda, mucho depende de la leche, usamos leche "House in the Village 3.2%", a expensas del sobrecalentamiento, no se observó nada de esto.

modelo terrible Hermoso, pero cosa estúpida, porque no realiza la tarea principal. Hay un fuerte sobrecalentamiento. Hicimos yogurt 10 veces, solo salió el primero, el resto se calienta a más de 60 C.

Excelente yogurtera Excelente yogurtera - moderna, hermosa, fácil de operar y de alta calidad. Me cautiva que todo esté automatizado. En general, puede relajarse, el dispositivo se hace todo mismo. Todo lo que tengo que hacer es mezclar un litro de leche con una barra de masa madre Bakzdrav, y muy pronto disfrutar del sabor impecable. Pero todavía no le he encontrado ningún contra a este modelo, o no existe en absoluto.

El sabor es mucho más agradable, y el precio es mucho más asequible. Usando cultivos iniciadores bacterianos secos Bakzdrav y leche regular con un contenido de grasa de 3.2 - 6%, puedo obtener fácilmente casi un litro de leche agria, que se come en 1-2 días. Además, no necesita profundizar en el procedimiento de control: todo es claro y accesible, y lo más importante, el equipo es muy confiable, por ese precio.

un modelo excelente, me gust mucho problema especial. Pens que rara vez encendera el dispositivo, pero la demanda de yogures y kfirs preparados en la familia result ser alta, por lo que uso el equipo al menos una vez a la semana. A los nios les gustan especialmente los yogures a base de leche entera (3,2% y ms), trato de cocinarlos con leche baja en grasa, porque. Siempre estoy a dieta. Siempre pedimos cultivos iniciadores en el sitio web de Bakzdrav. Por cierto, muchos se quejan. que los frascos de 140 ml no son suficientes

en mi opinin, son suficientes, y si vierte los espacios en blanco hasta el cuello, saldrn todos los 180 ml!

Lo recomiendo!Mulinex es un Tcnica de calidad digna de atencin. Llevo ms de un ao usando esta yogurtera, el funcionamiento es frecuente, pero el aparato nunca me ha defraudado. Las instrucciones describen en detalle cmo operar el dispositivo, as que recuerdo que dominar la yogurtera no tom mucho tiempo. Para preparar 7 frascos del producto terminado, es suficiente un litro de leche de cualquier contenido de grasa y masa madre natural de alta calidad (compro en el sitio web de BakZdrav). Tambin me gusta el diseo elegante y las dimensiones compactas de la yogurtera, que permiten guardarla incluso en el mueble de la mesa de la cocina.

La recomiendo!Me gust la sencillez del modelo - el control le permite configurar fcilmente la duracin deseada de cocci de yogur o kfir. Muchos usuarios se quejan de la alta temperatura, no tengo quejas por mi parte. Quizs porque elijo solo productos de alta calidad para cocinar. Cocino con cultivos iniciadores Bakzdrav naturales y leche comn comprada en la tienda con un contenido de grasa de al menos 4%, ajusto la temperatura a unos 45 grados, despues de 5 horas, el delicioso yogur est listo. Aunque, con respecto a la leche, aqu tambien puede haber un problema, si est diluida con agua o contiene antibioticos, entonces la leche agria no funcionar o habr mucho suero.

gran modelo

modelo normal Hace ms de un ao que uso la yogurtera, no escribir sobre los beneficios de los yogures caseros, lo importante al preparar una bebida saludable es observar el rgimen de temperatura , muchos entrantes no se pueden sobrecalentar, y la yogurtera se sobrecalienta, hay que adaptarse y solucionar este problema con medios improvisados.

modelo terribleLa yogurtera se sobrecalienta mucho. La temperatura supera los 55 grados, lo cual es inaceptable. Esto no es una yogurtera, sino una yogurtera. Incluso poner cajas de cartn y toallas en el fondo no ayuda. Adems, debajo de la toalla, la parte inferior de la yogurtera se calienta hasta tal punto que la mano no puede soportarlo. Con un uso prolongado, simplemente se quemar al final.

excelente modelo

excelente modeloHe estado usando el YG230 durante 1,5 aos. No hay quejas. Por un litro de leche pasteurizada tomo 100g de masa madre o un vaso de activia clsica o yogur biomax (no uso nata ni leche en polvo) durante 8-9 horas. Antes de usar, agrego azcar o bayas! muy sabroso!

modelo habitual, nada especial Ni se yo, hoy lo hice por primera vez y solo me salieron dos botes, Creo que es porque estaba parado en el alfiler de la ventana y hace -15 afuera de la ventana. Lo intentar de nuevo maana

No tengo nada con lo que comparar, pero estoy muy satisfecho con mi compra! Aconsejo a todos y a todos los que aman los yogures y la crema agria (o cuidan su salud). Comencemos con el hecho de que recientemente descubri una alergia. incluidos los productos lacteos de la tienda ... no toda la verdad, pero ahora revelo el metodo de exclusin cientfica! Estaba en llamas por comprarme una yogurtera, la eleccion recay en Mullinex (y algunos ya tienen esta empresa en particular en el trabajo). Llevo usandolo menos de 2 meses, estoy contenta con todo! No requiere ninguna fuerza fisica, y un minimo de tiempo! Por la noche, mezclo leche tibia (temperatura ambiente o tibia en el microondas) (1 litro), contenido de grasa del 3,2% y 7 cucharaditas con un portaobjetos (esto es 1 yogur de "activacin" no completo - puro), mezcle sin fanatismo. Luego lo vierto en frascos (no lo esterilizo, solo le echo agua hirviendo!) Y listo! Nos sumergimos en la yogurtera, configuramos el temporizador en 8 horas, puedo explicar por qu exactamente 8 horas (algunos lo configuran en 6 horas). Lo pongo a las 10 de la noche, y a las 6 de la maana (cuando me levanto) ya est listo el yogur, solo tengo que meterlo en la heladera! Por la noche llego a casa del trabajo y disfruto! Lo hice con frutas, y con bayas, y puro... resulta muy espeso en cualquier caso! Cuando queda un frasco de yogur, repetimos el "procedimiento" basado en nuestro propio yogur! Por lo tanto, puede repetir hasta 2 veces (segn el suyo). Simplemente no lo he vuelto a intentar! En mis planes "napoleonicos" para comprar suero para hacer quesos! Realmente me gustan los productos lacteos, pero ay, no todo lo que mi cuerpo puede aceptar de la tienda!