

Yogurtera Moulinex Yogurta DJC 141

Econmico, de alta calidad He estado usando la mquina para hacer pepinos durante muchos aos y estoy muy satisfecho. Resulta un yogur excelente, utilizo la masa madre de Narine.

Llevo usndolo unos seis meses, estoy muy satisfecho. Ni una sola porcin estropeada, deliciosos yogures, cuajadas y kfirs. Mucho depende realmente de los cultivos iniciadores, solo compro Bakzdrav, se venden con barras y una barra est diseada para un litro de leche, solo para una carga nica de todos los contenedores. No hay sobrecalentamiento, incluso si inmediatamente despues del final de la preparacin no reorganiza los vasos en el refrigerador, el producto no se cuajar. Buen modelo, estoy satisfecho.

buen modeloLa toalla puesta en la parte inferior no me ayud. Pero solo un cartn grueso de una caja dura, recortado exactamente con la forma del fondo.

gran modeloAl principio haba mucho suero en el yogur, parece que el yogur se sobrecalienta poco. Pongo una toalla en el fondo de los frascos, y ha sido genial desde entonces! No lo saco (bueno, solo para refrescarlo). As que para m esto no es un problema en absoluto.

Obviamente, para el fabricante, el modelo no es rentable - con un temporizador el doble de caro! Estoy buscando un "regalo", no No quiero pagar de ms por el temporizador. Todava no he encontrado un reemplazo equivalente.

Solo lo uso un par de veces, lo compr recientemente, estoy muy satisfecho, lo agrego inmediatamente a los frascos y las frutas son simplemente geniales

El dispositivo tiene carcterEl resultado: intentar devolverlo a la tienda.

Vale la pena y no hay necesidad de pagar ms)Compraron una yogurtera cuando introdujeron alimentos a un nio y no me arrepiento en absoluto. Muy fcil de usar, econmico y fiable. Los yogures de entrada son excelentes. Y la falta de un temporizador siempre se puede compensar configurando un recordatorio en su telfono, especialmente porque si no saca los yogures a tiempo, entonces perxido incluso cuando el dispositivo est apagado. Se lo recomiendo a todo el mundo.

HORRIBLE!!! So tanto con esta compra, y cuando lleg este da tan esperado, mi molestia no tuvo fin. Desde la primera vez, comenz a sobrecalentarse, pero no a sobrecalentarse, sino a cocinar en el verdadero sentido de la palabra. Cuando lo llev a la tienda donde lo compr, me dijeron - pero mustrame en las instrucciones donde dice a cuantos grados debe calentar la yogurtera. Y realmente no hay nada escrito al respecto, no hay capilla para mi disgusto.

Excelente calidadLlevo ya medio ao usndolo. No hay preguntas para el fabricante de yogur, todo

est zumbando, pero solo despues de que le haya incorporado un rel trmico. Ahora se enciende y apaga solo dependiendo de la temperatura establecida. La pregunta es por qu los fabricantes no lo hacen. Creo que es imposible controlar con precisin la temperatura, ya que es uno desde el fondo de la jarra (es decir, ah se calienta) y otro desde arriba. Mido la temperatura de la pared del frasco, es mejor que nada, pero no un 100% de xito, eso es un hecho. El yogur siempre sale genial ya que no me sobrecaliento. Resulta que es liquido, luego lo mantengo durante 2 horas y todo est zumbando. Recomiendo a quien tenga una termorela que cubra la yogurtera con una toalla, as reparte mejor el calor.

Se la recomiendo a todos!!!

La yogurtera, en el que todo resulta! El modelo es simple, pero realiza sus funciones al 200%. Sin sobrecalentamiento (solo si no es matrimonio). Yogur siempre de buena calidad. Fcil de usar. No se NECESITAN temporizadores ni retrasos para esta tcnica!!! Aqu, la tecnologa misma dicta las reglas: siga la preparacin e inmediatamente pngalo en el refrigerador. Y ningn temporizador lo har por nosotros. De modo que, en este tipo de electrodomsticos, todas estas campanas y silbatos son superfluas. Aqu, como en ningn otro lugar, el factor HUMANO es importante! Excelente modelo.

Terriblemente decepcionado con la compra! La yogurtera comienza a sobrecalentarse por quinta vez, y en el centro es ms fuerte que en los bordes. Como resultado, el yogur se estropea: en la taza central hay suero y una masa parecida a la cuajada, y en los bordes hay un pur liquido. En el servicio se encogen de hombros, este es un problema del fabricante.

Lo recomiendo!Uso cultivos iniciadores Vivo!

Este modelo no hace frente a la tarea de la yogurtera, la funcin principal no es mantener la temperatura establecida.