

Horno eléctrico Saturn ST-EC3801

0 El horno es como un horno. Sucedió que el horno estaba averiado y no se puede reparar, pero no había suficiente para uno nuevo, y ya extraaba los platos del horno. Así que decidí tomar una versión portátil por un tiempo. Ya después de la primera cocción, entiendes que la frase "cuanto más caro, mejor" no se aplica a todo. El horno funciona bien. Los platos que se cocinaron en el horno, que es 5 veces más caro, resultaron ser idénticos. En cuanto a la calidad de los materiales en sí, el horno puede recibir un 6 sobre 10. Todo está bien hecho, pero no excelente (el plástico del mango está un poco rozado, no hay una posición fija de la perilla al configurar la temperatura, el grosor del metal no es como el del Volga, juega un poco =)). Durante la cocción, el cuerpo y el mango se calientan notablemente, y si la carga se distribuye de manera desigual en la bandeja para hornear, puede girar un poco como una veleta)) pero luego, cuando se enfría, adquiere la misma forma. Según los elementos calefactores, aquí ya está individualmente desde el ensamblaje de cada horno. Mi elemento calefactor superior se calienta uniformemente, pero el inferior no se calienta completamente cerca de la puerta. Aquí me acostumbré y solo periódicamente tengo que voltear el plato para que no se queme por un lado. Ojal hubiera más convección, pero por esa cantidad de dinero deberías enrollarte los labios y aguantar un mínimo de funciones). y en la bandeja para hornear, si la carga se distribuye de manera desigual, puede girar un poco como una veleta)) pero luego, cuando se enfría, adquiere la misma forma. Según los elementos calefactores, aquí ya está individualmente desde el ensamblaje de cada horno. Mi elemento calefactor superior se calienta uniformemente, pero el inferior no se calienta completamente cerca de la puerta. Aquí me acostumbré y solo periódicamente tengo que voltear el plato para que no se queme por un lado. Ojal hubiera más convección, pero por esa cantidad de dinero deberías enrollarte los labios y aguantar un mínimo de funciones). y en la bandeja para hornear, si la carga se distribuye de manera desigual, puede girar un poco como una veleta)) pero luego, cuando se enfría, adquiere la misma forma. Según los elementos calefactores, aquí ya está individualmente desde el ensamblaje de cada horno. Mi elemento calefactor superior se calienta uniformemente, pero el inferior no se calienta completamente cerca de la puerta. Aquí me acostumbré y solo periódicamente tengo que voltear el plato para que no se queme por un lado. Ojal hubiera más convección, pero por esa cantidad de dinero deberías enrollarte los labios y aguantar un mínimo de funciones). para no quemarse por un lado. Ojal hubiera más convección, pero por esa cantidad de dinero deberías enrollarte los labios y aguantar un mínimo de funciones). para no quemarse por un lado. Ojal hubiera más convección, pero por esa cantidad de dinero deberías enrollarte los labios y aguantar un mínimo de funciones).