

Cocina Gefest 6102-03

buen modelo el modelo es bueno. Los quemadores medianos y uno pequeño son los más aprovechados. A veces es necesario usar un quemador grande, pero por alguna razón, aparecen depósitos de carbón en el esmalte de la superficie de trabajo de la estufa, que es muy difícil de lavar. Por esta razón, este quemador no se usa en nuestra familia. El encendido eléctrico es conveniente. El horno eléctrico se usa con frecuencia. Los resultados de horneado suelen ser buenos y excelentes. (por ejemplo, carne cuidadosamente horneada) es difícil debido al ciclo de histéresis de temperatura muy grande del horno. Por ejemplo, si quiero obtener la temperatura más baja en el horno, entonces con un movimiento suave de la manija, el calor cambia en una posición de asa de unos 60 gr. Después del calentamiento por el termómetro hasta 70 gr se desconecta diez. Es imposible esperar a que se encienda nuevamente (espera de 10 a 15 minutos con una caída de temperatura de 40 grados). Al mismo tiempo, el diez se apaga a los 110 gr, y se enciende a los 70 gr. La diferencia en más o menos 20 gr es muy significativa en mi opinión.

excelente modelo El modelo es genial. El horno es simplemente genial! Finalmente, aprende a hornear. Ahora los panes y la pizza son solo caseros. El siguiente paso serán los pasteles. Y la tapa del gas es normal. Solo debido a la presencia del control de gas, tengo que mantenerlo más encendido. Pero la seguridad vale la pena. Esta estufa tiene todo lo que necesitas. Recomiendo

El otro día compré una estufa GEFEST 6102-03 con mi esposa. Pasamos dos días "probando", probamos el horno, solo clase, ninguna queja, hornea perfecto, los quemadores de gas también funcionan bien, espero que dure mucho tiempo! Gracias. Atentamente, Michael.