Cocina Gefest 6102-03

buen modeloel modelo es bueno. Los quemadores medianos y uno pequeo son los ms aprovechados. A veces es necesario usar un quemador grande, pero por alguna razn, aparecen depsitos de carbn en el esmalte de la superficie de trabajo de la estufa, que es muy difcil de lavar. Por esta razn, este quemador no se usa en nuestra familia. El encendido elctrico es conveniente. El horno elctrico se usa con frecuencia. Los resultados de horneado suelen ser buenos y excelentes. (por ejemplo, carne cuidadosamente horneada) es difcil debido al ciclo de histresis de temperatura muy grande del horno. Por ejemplo, si quiero obtener la temperatura ms baja en el horno, entonces con un movimiento suave de la manija, el calor cambiar en una posicin de asa de unos 60 gr. Despus del calentamiento por el termmetro hasta 70 gr se desconecta diez. Es imposible esperar a que se encienda nuevamente (esper de 10 a 15 minutos con una cada 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 ms o menos 20 gr es muy significativa en mi opinin.

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

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