

Proceder de huevos/vapor Tefal Steam N'Light VC3008

buen modeloEn general, una caldera doble normal, no tengo nada para comparar, esta es la primera. Pero no me gusta para el uso diario, lo lavo ms de lo que lo cocino. Y el resto, compacto y silencioso, s. El juego de colores es agradable, pero nada ms. Adems de 6 programas, no hay diferencia en la intensidad del vapor, solo cambia el tiempo programado.

un excelente modeloMe detendr en una sola funcin: cocinar muffins en moldes. Esta caracterstica es genial para aquellos que se sientan en una bebida deportiva, cuando los huevos duros y las tortillas ya son malos. Es simple: zanahorias finamente picadas + otras verduras verdes, enviadas durante 12-13 minutos a una caldera doble, luego molido rpidamente todo con una batidora para que queden piezas, vertidas con protena de una botella (el volumen total para 6 formas del producto terminado la mezcla con las verduras es de unos 500 ml), las especias, se vierte en moldes y al bao mara. Exactamente 18 minutos despus, obtienes panecillos saludables con protenas aireadas. Solo por el bien de esta funcin, puede comprar este vaporizador! Solo las obras maestras se obtienen como de una revista. Realmente no s cmo de un huevo entero, pero los de protena resultaron ser coloridos, sabrosos, extraordinarios! Siempre me han gustado los vaporizadores Tefal, pero este es solo un sueo!

buen modelo

psimo modeloasqueroso! una nueva caldera doble, encendida, puesta manti, no comieron! el vapor se enciende por un segundo, luego se detiene..., as que esperaron una hora y lo tiraron

modelo habitualCestas de mala calidad

gran modeloTengo Llevo cinco aos usndolo, nunca me ha defraudado, cumple muy bien su funcin de vaporizador.

Modelo normalTal vez tengo un matrimonio al azar, pero no puedo recomendar este modelo.

Gran modeloEste es mi primer barco de vapor. Se pone mucha agua hasta que hubo un caso que termin. Botn de control, no es muy familiar. Cada botn incluye su propio modo de coccin, color de luz de fondo y tiempo establecido. Los modos son condicionales, no cambian nada excepto el tiempo establecido y el color que quemar el vaporizador durante el funcionamiento, por lo que puede elegir cualquier color o color segn su estado de nimo) El tiempo en cualquier modo se puede configurar manualmente. Hay un modo para alimentos congelados, agrega +10 minutos al tiempo de coccin ... y eso es todo) En general, estoy satisfecho con el trabajo de la caldera doble, es espacioso, tiene tres niveles. El juego tambin incluye una olla arrocera y un molde para muffins al vapor. Puedes cocinar tortillas al vapor en una olla arrocera, pero adapt mis moldes de silicona. Las tortillas son increíbles! :) Hasta ahora, todo lo que he cocinado resulta muy sabroso y no es

necesario que lo sigas en absoluto. La pechuga de pollo resulta muy sabrosa, las verduras congeladas de las bolsas se mantienen brillantes. Incluso hice albndigas al bao mara, en una cacerola, por supuesto, el sabor es ms familiar, pero sigue siendo delicioso! En el segundo nivel, los productos se cocinan un poco ms lento que en el primero. Todava no he probado a cocinar en tres niveles. Durante la coccin, se muestra una cuenta regresiva en la pantalla. Al final de la coccin, la vaporera emite un pitido y enciende la calefaccin. Las instrucciones para descalcificar recomiendan vinagre, pero deja olor. Acabo de verter cido ctrico en el tanque de agua, lo llen con agua al mximo y lo encend durante 20 minutos, sin incrustaciones y como nuevo) Lavo todas las partes del vaporizador (excepto el bloque inferior con un alambre) en el lavavajillas, muy conveniente!

Lo compr ayer y lo prob de inmediato. Todo es simplemente SUPER! Cocin pescado y pollo al mismo tiempo, los olores no se mezclan en absoluto. Los platos son muy sabrosos, tiernos y jugosos.

excelente modelo Buena vaporera. He estado cocinando en l durante seis meses, sin problemas. Se acab el agua una sola vez (puse depsito lleno durante 45 minutos). Una vez, la paleta casi se desbord cuando cocin tres niveles y durante mucho tiempo. Pero en general algo bueno, especialmente para cocinar verduras congeladas, pescado y pollo. Lo nico es que necesitas acostumbrarte a esa comida, bueno, o marinar activamente la carne y usar especias.

un modelo excelente un bao mara excelente por mi dinero, en medio ao escribir sobre la calidad del plstico.

excelente modelo Huele, si cocina diferentes platos no se mezclan. Tendr que acostumbrarse solo si cocina 2-3 platos al mismo tiempo, ya que el tiempo de coccin es diferente. Asegrese de dejar espacio en las secciones para que el vapor pase a otros niveles.

excelente modelo Lo uso desde hace ms de un ao - nunca he cocinado cupcakes. Bsicamente pongo 1 canasta y la lleno hasta arriba (si cocino coliflor) - se cocina perfectamente. Pero ese truco no funciona con papas) necesita o mezclar (que es muy caliente y peligroso) o esparcir con la primera capa. el pescado se cocina ms rpido.

excelente modelo Una cosa maravillosa, se cocina perfectamente! Cada producto tiene su propio modo, si desea cocinar por ms tiempo, simplemente presione el signo ms y el tiempo aumenta. Muy fcil de desmontar, montar y lavar. Y, por supuesto, una iluminacin increble! La nica pega es que el cable es un poco corto, pero eso no me molesta. Se lo recomiendo a todo el mundo!

gran modelo Alguien considera que un cable corto es una desventaja, pero en los electrodomsticos de cocina esto es una ventaja, porque el enchufe siempre est cerca en la pared y no hay nada peor, que un cable que ha aparecido debajo de un cuchillo. La iluminacin del color es simplemente asombrosa. si lo corto correctamente y uso las especias correctamente, los platos no salen nada sosos, sino jugosos y sabrosos.