

# Multicocina Bork U803

un modelo con graves defectos

un excelente modelo Este multicooker es mi asistente, no sé cómo sola vivir sin él. Entiendo que los fabricantes de electrodomésticos han malcriado a las amas de casa, en lugar de ellas, la lavadora está lavando, la lavadora también lava los platos y ahora los electrodomésticos también se están preparando. Y mi inteligente BORK U803 también me ayuda con la elección de recetas. Cualquier mujer que cocina a menudo me entiende y sabe que poco a poco la fantasía se seca y no sorprende a nadie con recetas de Internet. Aquí es donde las recetas integradas fueron tiles, y hay alrededor de doscientas! Qué más puedo decir? El tazón es grande, espacioso, lo suficientemente cocinado para varias veces. Se calienta rápidamente, se enfría durante mucho tiempo, el fondo y todo el recipiente se calientan de manera uniforme, por lo que no sucede que la mitad del contenido está listo y la otra mitad cruda, todo se cocina de manera uniforme y es muy sabroso. !

excelente modelo Me parece que el multicooker Bork U802/U803 fue creado para los muy perezosos o para los que solo pasan la noche en casa, y se quedan despiertos en el apartamento solo un par de horas. Esta multicocina tiene más de doscientas recetas integradas e indicaciones de voz. Miré qué productos necesitaba, los corté, abandoné todo, las indicaciones de voz te explicaron todo y me dediqué a mi negocio, de la manera más conveniente y simple posible. El diseño también me agrada, el color del multi combinado perfectamente con mi cocina. Ahora ni siquiera puedo imaginar cómo sola vivir sin este dispositivo. Pongo el plato adecuado, todo está cocinado y lo calienta aunque hace media hora que todo estaba cocinado.

un modelo excelente La multicocina U802 te enseña a cocinar deliciosamente que nunca aprendes y esto es presionando solo un par de botones. Gracias a un menú integrado especial y a las indicaciones de voz, incluso puedes cocinar un plato como el pilaf como debe ser. Gracias a un práctico recipiente con asas, que se parece más a un caldero, incluso puede sacar un plato recién cocinado de la multicocina. Esta multicocina puede reemplazar varios electrodomésticos de cocina a la vez, como una cacerola, una sartén, un caldero e incluso una yogurtera. Y con la ayuda de un inicio retrasado, puede disfrutar de un plato recién preparado en un momento conveniente para usted.

un buen modelo Mi esposa y yo queremos comprar una multicocina BORK U802 desde hace mucho tiempo, que te permite cocinar casi cualquier plato. Por separado, quiero señalar el menú de voz, que le permite cocinar cualquiera de las 200 recetas sugeridas sin mirar las instrucciones. Encuentro la función especialmente útil. Lo que le permite posponer el inicio de la cocción o el calentamiento hasta 13 horas, lo cual es muy conveniente con un horario de trabajo ocupado, como mi esposo y yo, cuando llega tarde a casa y lo espera pilaf fresco y caliente, muy conveniente. A mi esposa le gusta especialmente la función de vapor, las albóndigas al vapor son aireadas y muy sabrosas. Si bien estamos preparando 15 platos como máximo, hay muchas recetas, incluido el horneado, pero aún no

lo tenemos en nuestras manos.

excelente modelo Estamos muy satisfechos con nuestra multicocina, los platos son casi perfectos. En general, con un asistente as, cocinar es un placer. Su negocio en realidad es solo preparar los productos para cocinar, y luego es una cuestión de tecnología. La multicocina controla la temperatura y el tiempo por sí misma, y con gran precisión. El calentamiento es rápido y al mismo tiempo uniforme, por lo que simplemente no hay posibilidad de que los alimentos se quemen. Para los niños cocino cereales ligeros y productos al vapor, aunque mi familia también se enamoró del pilaf - lo consigo incluso mejor aquí que en un caldero)

un excelente modelo Para mí, soltero, esta olla de cocción lenta es solo un hallazgo. La receta está justo en la pantalla, no es necesario recordar o buscar algo. Finalmente, mi favorito comenzó a cocinar solo. De acuerdo con la receta, pones todo, lo enciendes y te vas. Ella da una señal de que el plato está listo. La función de inicio retrasado es útil. Supongo que la preparación del plato para la llegada del trabajo. Me encantan las verduras al vapor. No todas las multicocinas tienen esta función. Puede cocinar carne rápidamente bajo presión. Dicen que incluso puedes cocinar la carne sin descongelarla, pero aún no lo he probado. Así que creo que el dinero se gastó bien

gran modelo Sola pensar que la multicocina es puro mimo, hasta que mi esposa y yo compramos esta belleza. Para ser honesto, elegimos el precio primero, pero el gerente me aconsejó que tomara el BORK U802, calidad alemana después de todo. Este modelo atrajo con su diseño inusual y numerosas funciones. Después de comprarlo, incluso dejamos de usar la estufa. Ella cocina maravillosamente, yo mismo lo entendí cuando era necesario cocinar rápidamente la cena. Los programas están expresados, hay una función de doble caldera, y cocinar fácilmente chuletas al vapor con una guarnición en 20 minutos y ni siquiera los seguí, los tiré y me fui. Y el delicioso pilaf y los cereales hervidos de la mañana son solo clase. De hecho, esta es una olla a presión con una olla de cocción múltiple incorporada, un temporizador, un montón de programas, por lo que el libro de recetas se abrió solo un par de veces durante el año de uso. porque las recetas sacadas de Internet muchas veces no tienen mucho éxito, al parecer, no se acostumbraron. Si cocinas de acuerdo con el libro de Bork, todo está bien, especialmente el pilaf, en la estufa nunca resultó tan desmenuzable como en la caricatura. Hay tantas recetas que lleva mucho tiempo girar la rueda para encontrar la correcta. No hay un programa de "horneado", lo cual es una pena, porque estoy lejos de ser un cocinero y no puedo adivinar la temperatura cuando invento mis recetas. Exteriormente muy bonito. La función de presión y calor se puede desactivar. No consume electricidad si está en modo de espera, porque no hay tiempo en la pantalla, ni botones parpadeantes. Hay protección infantil. En general, mi primera caricatura, y en general estoy muy contento con ella. Y hornear ... Dios la bendiga, o le enseñar a la caricatura a cocinar para mí o abrir el horno. Después de todo, esta es una multicocina, una panadera ge))

modelo terrible Simplemente es dinero tirado y nervios de punta!

gran modelo Si cocinas platos serios en él, necesitas ponerlo debajo de la capucha. Los propietarios de apartamentos tipo estudio, donde la olla de cocción lenta no está debajo del cap, todo en la casa oler a comida. Hay recetas de fritos. Realmente me gusta cómo cocina las gachas en ausencia total de

habilidades culinarias para m. Incluso sugiri que es necesario enjuagar el cereal (no lo saba). Bueno, necesitas un iPad con recetas de Internet, donde, por cierto, es difcil para una persona no preparada distinguir lo bueno de lo malo. No se necesitan instrucciones, vierte, cierra y super gachas muy rpidamente. Me gusta que calienta. Por cierto, preparo trigo sarraceno con leche con un 0,5 % de grasa, sin mantequilla y en lugar de azcar, 4 tabletas de edulcorante, muy sabrosas y saludables. Joseph Joseph Prep &

Serve rpidamente mis cereales, para todo sobre todo, desde el comienzo de la coccin hasta las gachas en un tazn durante 25 minutos Compr un segundo tazn (Termino mi comida en uno o en el fregadero, ya puedes cocinar en el otro). Debido a que no puede cambiar, los platos se echan a perder ms rpido. No hay tapas nativas para almacenar en el refrigerador (esto es un inconveniente). PERO! La tapa de goma con asa imantada del set Tefal Ingenio es ideal (hay de menor dimetro), la cierro como nativa y la meto en la heladera. Se adapta incluso mejor que en el conjunto nativo de Tefal. Se adapta muy bien a la altura. Y el color es negro, lavo todo en el lavavajillas a 70 grados, y la tapa alrededor de la vlvula, y el plstico debajo de ella, y el recipiente y la tapa interior son buenos materiales caros, el vuelo es normal, nada se eteriora.

gran modelo Cuando mi esposa y yo estbamos eligiendo una olla de coccin lenta, ni siquiera le prestaron atencin (ms precisamente, el precio me llam la atencin, y de alguna manera cambiamos rpidamente nuestra mirada), pero los consultores lo dijeron tan bien que simplemente no dejaron otra opcin, muchas gracias a ellos! Habra ms "dispositivos inteligentes" de este tipo. Nunca pens que podra cocinar platos que requieren un enfoque ms completo del proceso. No es necesario saltar de un modo a otro, cambiar la temperatura en cada etapa de la coccin. Subi - puso los ingredientes - presion el botn - izquierda - y cuando el plato est listo, dir. No se necesitan sartenes ni ollas adicionales, todo en un solo dispositivo. Cocino muffins y pasteles directamente en el tazn (todava no he podido comprar el molde de silicona deseado, segn las instrucciones), pero no me decepcion! Queda todo bien horneado y no se quema. Estaba satisfecho con la funcin de apagar la presin (modo olla a presin), ya que a los nios les encantan las gachas de leche ms lquida, pero no se puede cocinar uno bajo presin. No nos arrepentimos en absoluto de haberlo comprado!

un buen modelo No fue posible dejar una resea en el sitio web bork.ru (tal vez lo agregarn, ya que ya prob varias opciones para pasar) Parece que el fabricante no necesita comentarios de los consumidores sobre el intercambio de experiencias. De repente, su comercializacin ser violada. Su producto es "premium", pero para m personalmente, con esa actitud, la confianza en la marca se vuelve negativa.