

Multicocina Polaris PMC 0517AD

Con un slido 4No apto para vagos, eso es seguro. Pero con todas sus deficiencias... Compr otro, pero por alguna razn no encajaba. Est en el armario como repuesto.

buen modeloCompr esta multicocina hace ms de 3 aos. Lo uso activamente. Los programas corresponden a su propsito y realmente los uso. Favorito: gachas de leche, cereales, sopa, pilaf, pasteles. Incluso me adapt para usar una olla multiusos. Pongo cualquier masa all para que suba, la mayora de las veces para pan, la pongo a 40 grados y en 4-5 minutos se crean las condiciones ptimas para que suba. Por cierto, horneo pan en l, as como todo tipo de pasteles y galletas. Uso un inicio retrasado para cocinar gachas, te levantas por la maana y las gachas estn listas. Mi hija solo come arroz de l. Pero hay 1 gran inconveniente importante. Algunos alimentos se pegan al bol durante la fritura. Necesito estar muy, muy caliente pero an as, las papas fritas, por ejemplo, no funcionan. Y el pilaf se pega, pero no tanto como para estropearlo directamente. An as, es mi ayudante indispensable.

gran modeloTodo es perfecto en l: diseo, facilidad de uso, muchas funciones, asas en el bol, calidad de los materiales. Entiendes especialmente claramente su encanto cuando compras algo 2 veces ms barato, donde los elementos de plstico apestan, el recipiente es delgado, los modos son idiotas. Usado por ms de 3 aos, se rompi por culpa nuestra, hubiera funcionado otros 5 aos seguro.

excelente modeloLa mejor multicocina por un dinero insignificante. Funcion durante tres aos, la mica en la manija de apertura de la tapa estaba un poco hinchada

excelente modeloEsta es mi segunda multicocina de este modelo. Todos contentos, decidimos comprar un segundo para el pas. Despus de 4 aos de funcionamiento constante, la llave de bloqueo de la tapa se rompi. El costo de una llave con reparacin es de 1000 rublos, pero puede repararlo usted mismo, hay un video en Internet sobre cmo hacerlo.

mal modeloElija multicocinas solo con revestimiento de tefln y entonces cocinar en una multicocina ser una experiencia placentera!)

excelente modeloLo compr en casa y estoy feliz, fcil de usar, cocina a lo grande, muchas caractersticas tiles. Por tal cantidad - una tcnica que vale la pena

un modelo normalprecio es mejor que el de la competencia, pero por alguna razn no ms barato que nuestro horno de pan, que es tecnolgicamente ms complicado (hay un motor con un accionamiento y auto-lanzamiento de ingredientes) multicook lo es todo! con ella puedes APRENDER a cocinar en una olla de coccin lenta (por ejemplo, papilla en la maana) La calidad de la silicona y la cermica es baja, el plstico de la carcasa y los accesorios tambin. lavamos todo lo que se quita y se coloca, el olor se ha ido, los defectos son tristes: la lmpara de encendido parpadea, derrames de

condensacin, el men es inconveniente. los programas estndar son, por decirlo suavemente, inexactos (el yogur del libro de recetas es literalmente: "leche-1 litro, yogur-tarro". Cul es el contenido de grasa de la leche? cuando te acostumbras), esta sartn elctrica con la temperatura y el tiempo ajustables te ahorrarn tiempo de vez en cuando, y despus de Internet y cocinars deliciosa comida.

excelente modeloCocinado en casi todos los modos. espera.

modelo habitual Comenz a "fallar" despus de 2 aos de uso: la proteccin se activa y pasa al modo de calefaccin, por lo tanto. pones papilla por la maana, vienes por la maana, pero no est lista.

mal modeloLo compr para mi esposa, a cambio de una vieja y alta multicocina (llamada " gran cantante pop))) este "milagro" hace un mes. Con la esperanza de "modernizar" la multicocina en la cocina ... La tercera vez que cocinaron pilaf: carne, zanahorias quemadas, arroz crudo ... Logr obtener un nuevo tazn de cermica "nativo", el mismo problema ... La vieja multicocina anterior con un revestimiento de tefln cocinaba carne para pilaf y arroz despus (y cocina) con una explosin! (el nombre de la marca lleva el nombre de nuestra cantante Pop, que a veces canta con plumas, a veces usa peinados de mujer))) Pero, esto es un "milagro": una olla de coccin lenta, como un rbol de Navidad, se enciende en el panel de informacin. ... Sera mejor cocinarlo cualitativamente ... Estoy seguro de que las reseas estn escritas por orden del fabricante. Estoy convencido. Puede hacer frente a las gachas, pero no puedes frer y frer nada con calma ...

excelente modelo Eleg la olla de coccin lenta durante mucho tiempo. Quera no muy caro (tena miedo que no lo usar) y popular, por lo que es fcil encontrar recetas y recomendaciones en Internet. Compr este modelo y no me arrepiento! Hay muchas ms ventajas que desventajas en l. Hay modelos ms caros, donde hay muchas ms desventajas. Y este modelo, calidad = precio APD lo uso desde hace 2,5 aos, todo bien! No me arrepent ni un segundo de la compra.

gran modeloHoy tom este multicooker, o mejor dicho, lo reemplac en lugar de polaris pmc 0519. En comparacin con 0519, hasta ahora todo est bien, el El sensor es inteligente, la potencia es buena. Hay un recipiente para recoger el condensado. Tom 0519 al da siguiente de la compra, probaremos este modelo nuevamente, lo describir con ms detalle ms adelante. cocinando, mmm! Kashi, cualquier preparacin deja el sabor del producto. Frer la carne, las chuletas, tambin en el camino. Frer es un error para muchos, el cronmetro no anda, pero hay que esperar a que se caliente y chirre, recin entonces empezar la cuenta atrs. Funciona correctamente para m y dos amigos, nada se quema (las chuletas, si solo estn sobreexpuestas, se lavan fcilmente). Nada se agrieta ni huele por ninguna parte, pero no dejamos comida all ms de 3-4 horas (despus de enfriar, la transferimos a otro recipiente). Si bien pongo 5 estrellas, reclamo por cero, todo se quita, se lava y funciona como debe. No compraron una sartn grande, en lugar de la que se fue (la mitad del costo de una multicocina, bueno, aasche), esta unidad fre muchas veces mejor y sin resecar ni quemar aceite. revisin como un anuncio, yo, como persona, estoy muy satisfecho con un producto de esta empresa (y no solo con este producto de su produccin). De todos modos, hay un precio = calidad, puede tomar una multicocina por 10tr y alabarla, alabarla, solo por su costo! Uso diario, no hay quejas sobre el trabajo, incluso el recipiente no perdi su revestimiento (no nos sobrecalentamos porque).

Todo lo anterior conserva toda su vigencia, muy satisfecho.

buen modelo Belleza! Al mismo tiempo, el recetario es divertido (para principiantes) si te lo tomas en serio. Las instrucciones para la máquina de escribir son claras y suficientes para aprender a usar, pero no informativas para entender lo que sucede durante los diferentes modos (los que quieren ver la esencia de todo, para las personas creativas, es crítico, pero superado en agonía, porque quieren usar los modos de oportunidades para sus propias recetas, pero tendrás que comprobarlo de forma intuitiva o empírica mediante ensayo y error. Todas las deficiencias (más precisamente, las limitaciones) se aclaran cuando lees atentamente las instrucciones (buscar y descargar). En principio, los programas ya han sido pensados, el tiempo de cocción casi siempre se puede ajustar manualmente (la temperatura es solo para freír y cocinar múltiples). Para principiantes: no lo reemplazar por completo en la cocina, pero har que el proceso de cocción más agradable e interesante. Se alienta a los niños a comer más. Todavía requiere su presencia en la preparación de platos caprichosos y de varias etapas, cuando los productos se colocan por turnos y en diversos grados de preparación (este es el caso de todas las ollas sin presión). Si las manos de alguien no crecen a partir de ahí y no le gusta cocinar, entonces no espere un milagro, debe adaptarse al automóvil. Con una cabeza brillante y talento, se enfrenta a cualquier tarea. Sin embargo, no se lo recomendaría a personas mayores que no son amigas de la tecnología (a mi propia madre) como un regalo (mi madre se volvería loca de tener que seguir los botones para los modos y sus variaciones, le tiene miedo a una computadora, móviles y pulsa de forma incorrecta en los telemandos). Es más fácil seguir la sartén habitual en la estufa que confiar en el modo preestablecido y obtener, por costumbre, no lo que soaste. Y para desmontar y lavar sola! .. La cantidad máxima de dinero dada (en el rango de precios) con algunos problemas con los programas y un régimen retrasado que requiere bailar con panderetas, me molestaría seriamente como un milagro incumplido y un fastidio. Pero a un precio inferior al inferior especificado, es bastante agradable y adorna. La impresión general es positiva. Pero me gustaría compararlo con uno más económico 512.

excelente modelo Personalmente no me arrepiento de mi elección.

gran modelo Me gusta mucho y guiso, fritura y horneado, lo llamamos olla mágica