

Multicocina Redmond RMC-M90

buen modelo, en forma Compruebe la taza. En el interior, una cesta para frer con asa est envuelta en papel. El mango puede rayar el revestimiento del recipiente.

No recomendado. Ella muri despues de 3 das. Trabaj durante tres das y muri. En modo extincin se recalent, dio error e5 y no encendi ms. Las tiendas confirmaron que Redmond ha tenido recientemente mucho casamiento y devoluciones. En general, funciones como: apagar la calefaccin, la coccin mltiple y las manijas, lo aconsejo, pero mejor de otra compaa ... y 7 es un poco caro para tal calidad ...

un modelo con defectos graves No se lo recomiendo a nadie. Se rompi despues de medio ao. El servicio oficial no quiere reparar, no hay repuestos. Me mandan a la tienda online donde lo compr. Est en otra zona. La gente de esta oficina no se hace responsable de nada. Omite la dcima calle.

Recomiendo.No he visto mejores todava.La caricatura es genial!!! Antes de eso, estaba Scarlett, la llevaron a la casa de campo. Eleg durante mucho tiempo qu comprar. Me detuve en este. No me arrepiento! espera al abrir.

Compr este multicooker, sabiendo que el modelo es confiable. He estado usando durante mucho tiempo. Me gusta mucho, se cocina bien y se hornea bien. El menos es pequeno, pero el modelo es excelente. Siempre funciona y cocina los alimentos como debe.

No recomiendo comprar los modelos M90 Y M 92s!!!Compr este modelo tan pronto como sali al mercado, decidi reemplazarlo por uno nuevo y se sinti decepcionado, porque "gachas de leche" despues del inicio, el tiempo de coccin comienza de inmediato (antes de cocinar, todos los productos deben calentarse bien, como en el programa "vapor"). Despues de terminar de cocinar, la papilla no est lista, el cereal est medio cocido. NO ES POSIBLE la devolucin durante los 14 das declarados por la ley. No aconsejo comprar M 90 y M 92s... ambos modelos FRACASAN.

excelente modelo Esta es mi segunda Mulya (olla de coccin lenta), antes us Skarlett durante 5 aos, tambien muy buen mantillo, nunca se rompio, pero no tenia funciones tecnicas, como en el nuevo (hornear, pizza, horno de microondas).Pero SKARLETT se acostumbro, pero yo no estoy acostumbrada a cocinar en la estufa, no es como si no supiera cocinar en la estufa, simplemente, en primer lugar, la estufa elctrica "come" mucha energia, y en segundo lugar, me acostumbr en 5 aos: puse los proluts, la encend y me olvid antes de la seal de preparacin En mi nueva mula, en tres das logr hacer - charlotte - estaba perfectamente horneado, hice abadejo guisado en crema agria, cocin gachas de trigo sarraceno e hice papas al horno, en papel de aluminio. Todo sali genial. Pero hay 200 recetas en el Libro, Estoy seguro de que tendr algo que hacer en el futuro y aunque nuestra familia no come carne ni aves en absoluto, hay suficientes recetas en el Libro para experimentar y disfrutar cocinando, comiendo y el tiempo libre

buen modelo, me gusto Uso 2 aos, en general satisfecho por separado saludos a la pagina oficial, que no publican todos los comentarios

excelente modelo, me gusto mucho |* Yo uso una estufa, o mejor dicho, se nos olvid lo que es una estufa. Cocinamos yogur, carne, cereales, patatas fritas a domicilio. Gracias al recetario mi mujer se convirti en una autentica cocinera

excelente modeloReina En Admiracin!

excelente modeloLlevo usndolo un mes, muy contenta la compra.

excelente modelo

excelente modeloun ao y medio de trabajo atrasado!estoy encantada!es un milagro y no una cosa!!!sopas , cereales, segundos platos, bollera, manti, patatas fritas, men infantil + esterilizacin, compotas, gelatinas, yogures y mucho ms, todo es EXCELENTE!!! modeloEsta es mi segunda multicocina. Pens que el primero era normal, pero ahora siento la diferencia! Aqu todo est pensado de alguna manera, y hay ms programas y funciones adicionales (calentamiento automtico, inicio retrasado). El set incluye varias cucharas y recipientes para cocinar al vapor y frer. En resumen, en dos meses de uso, prob todos los programas y me inspir en la repostera. Al consultor por la recomendacin 5+

excelente modeloTom una multicocina por consejo de un amigo, porque era difcil decidirme por la variedad de modelos. Durante tanto tiempo, nunca me he arrepentido de haber elegido este en particular, cocino casi todo en l, especialmente a menudo salsas (en el programa CRECIMIENTO, el rgimen de temperatura simplemente se adapta perfectamente), yogures para un nio, me preparo verduras todos los das, el borscht tambin resulta muy bueno, de alguna manera no est bien en una cacerola. El tazn tiene una capa fra (como la que tengo en mi molde para panqueques), por lo que nada se pega ni se quema. Es conveniente quitar el recipiente incluso con un plato caliente: gracias a las asas, no se quemar y no necesitar pinzas. Una muy buena unidad, siempre es interesante experimentar en cuanto a nuevos platos (hay muchos de ellos en el libro que se incluye). No estoy del todo feliz de que sea negro, me gustara algo de color, moderno, pero esto no es tan importante.

un modelo excelenteEl modelo no es nuevo, pero tiene muchos programas que de una nueva generacin de multicookers, no todo el mundo tiene. Funciona claramente, sin fallas. Realmente simplifica el proceso de cocin y ampla significativamente el men. No haba patatas fritas ni yogur, sin cerdo hervido.

modelo habitualNo se puede esperar mejor calidad de los hermanos chinos, pero hay cosas que son difciles de ignorar. El cacareado revestimiento ceramico del cuenco es simplemente nada. Usamos la cocina mvil de manera bastante inactiva: principalmente cocinar arroz, otras guarniciones, frer + guisar, pilaf. Solo - sopas, gachas de leche, galletas. Solo se utilizaron esptulas de silicona, cucharones, cucharas. Esponja para lavar: ordinaria, de dos capas (goma espuma y

una capa delgada más dura, generalmente verde, también se lavaron, pero con bastante cuidado). El recubrimiento comenzó a desprenderse después de aproximadamente un año y medio de funcionamiento. Entonces, como si la temperatura de cocción fuera demasiado alta para él. El fondo en algunos lugares se volvió spero alrededor de la circunferencia más cerca de la pared, siempre después del lavado había una capa blanquecina, y luego, si observa de cerca, la estructura de la capa se volvió, por así decirlo, porosa. Y, por supuesto, la comida se quemó (por ejemplo, pilaf), razón por la cual se debe lavar más a fondo. Todo esto da testimonio de la calidad claramente baja de los materiales de los platos. Por aproximadamente 1/6 del costo del dispositivo en sí, es demasiado caro. Además, el olor químico del tazón no se ha ido a ninguna parte. En resumen: el dispositivo en sí es conveniente, facilita enormemente la preparación de ciertos platos, las posibilidades para elegir programas de cocción son bastante amplias, buen diseño. Pero la calidad es generalmente pobre, porque, para mí, el dispositivo en sí y su "detalle" principal: el cuenco son inseparables. Sin cuenco, sin dispositivo, y el cuenco se vuelve inutilizable demasiado rápido.