

Parrilla eléctrica Russell Hobbs Cook and Home 17888-5

excelente modelo, me gust muchoSuper grill, buen precio, excelente calidad. Calienta bien y rpido, es conveniente cocinar lo que quieras en l. Asa perfectamente la carne, forma una corteza agradable y crujiente en el pan. Muy satisfecho con ellos. Adems, no se le pega nada, y hay bandejas especiales para escurrir la grasa. Se limpia bien con una toallita comn.

Sndwichera-parrilla universal econmica de doble cara para barbacoa

excelente modeloDurante mucho tiempo so con una parrilla.Y ahora el sueo Se ha hecho realidad! Y es un milagro! Carne y pollo en pocos minutos, patatas fritas sin aceite, verduras a la plancha, bocadillos calientes, pescado a la plancha, albdigas... Un montn de platos y todo ello sin una gota de aceite, grasa , sabroso y en 10 minutos. Pero tambin hay desventajas: limpieza. Dado que las placas no se pueden quitar, debe limpiarlo hasta que se haya enfriado con servilletas de papel. O luego lavarlo, lo cual es extremadamente inconveniente debido al tamao y al alambre no desmontable. Y tambin fuma mucho de la grasa. Cocine solo con una campana extractora o un respiradero de ventana.. Pero en general, de todos modos, "5" para sabroso y simple platos!

gran modelo Me encanta esta cosa! Deliciosas hamburguesas, shawarma, salchichas, sndwiches calientes. Todo es rpido y sabroso. El desage para grasa tambin funciona cuando se desmonta 180 grados. Hay patas especiales para bascular y escurre mejor la grasa al cocinar algo que suelta mucha humedad, como las salchichas.Todava no he hecho verduras, pero creo que todo est bien.Antes haba un redmond 3 en 1 (gofrera, sandwichera, parrilla), que la quem con xito cuando la humedad de las salchichas se meti debajo de las placas justo en el cableado. Y hasta me alegro, me gusta mucho ms esta parrilla, estoy enamorado de ella.

un buen modeloLa usamos casi todos los das durante un ao. Cocinamos principalmente pollo, Las verduras no estaban muy buenas. A veces hacemos panini, muy sabroso. De las desventajas, muchos escriben que se emite mucho humo. Ay, es verdad. Hay que ventilar la cocina despues de cada uso. As es el lavado. No puedo decir que esta sea una tarea muy difcil, pero todava me molesta. Adems, despues de seis meses, el revestimiento y las placas de tefln comenzaron a desprenderse en aquellos lugares donde la bobina de calentamiento ubicada no se lava en absoluto. Pues lo ms desagradable es que hace poco el crter de aceite empez a apestar TERRIBLEMENTE, aunque se lavaba despues de cada uso. Una mezcla de plstico, grasa y algo ms. El olor es muy fuerte. Ahora probablemente elegira un modelo ms caro. que esta es una tarea muy difcil, pero an molesta. Adems, despues de seis meses, el revestimiento y las placas de tefln comenzaron a desprenderse en aquellos lugares donde la bobina de calentamiento ubicada no se lava en absoluto. Pues lo ms desagradable es que hace poco el crter de aceite empez a apestar TERRIBLEMENTE, aunque se lavaba despues de cada uso. Una mezcla de plstico, grasa y algo ms. El olor es muy fuerte. Ahora probablemente elegira un modelo ms caro. que esta es una tarea muy difcil, pero an molesta. Adems, despues de seis meses, el revestimiento y las placas de tefln

comenzaron a desprenderse en aquellos lugares donde la bobina de calentamiento ubicada no se lava en absoluto. Pues lo ms desagradable es que hace poco el crter de aceite empez a apestar TERRIBLEMENTE, aunque se lavaba despues de cada uso. Una mezcla de plstico, grasa y algo ms. El olor es muy fuerte. Ahora probablemente elegira un modelo ms caro.