

Multicocina Steba DD 1 ECO

gran modeloEs genial! Tengo algo para comparar. Antes haba una multicocina, que se declaraba como multicocina-olla a presin, pero al final cocinaba solo a presin, digera todo brutalmente y dejaba salir vapor por la tapa. Antes de comprar Shteba, estudi cuidadosamente los foros y me di cuenta de que es el mejor de los dispositivos de esta clase. Lo le, pero no asum que lo comprara, pareca caro. PERO en agosto, la empresa de Steba le hizo un gran descuento. Si es as costaba 7-10 mil, ahora son 5 con un poco. Es cierto que no todas las ciudades y tiendas apoyan la accin. Entonces, si bien es relativamente barato, debe tomarlo :). Estoy muy contento de haber captado el momento, y aconsejo a todos. En cuanto al material de la cesta de vapor. El caso es que esta unidad est disponible en dos versiones. 1. Con funcin de inicio diferido, pero con cesta de aluminio. 2. Sin demora de inicio, pero la cesta es de acero inoxidable.Upd. Han pasado casi 4 aos. Uso "Shteba" y la quiero mucho. Recientemente, rayaron una pequea cacerola antiadherente ellos mismos tienen la culpa, habr que cambiarlos. Y ya est, no ms problemas con ella durante este tiempo que no saba. S, no me gustaban un poco las sopas de olla a presin: las verduras son demasiado blandas. Cocino sopas en una caricatura diferente, sin ollas a presin, y borscht, a la vieja usanza en la estufa. Pero el resto (carne, cereales, verduras al vapor, bollera, residuos). No s qu hara sin ella. Cocino mucho, hay 4 personas en la familia.

gran modeloGran cosa! Medio ao de uso, de momento todo positivo, pero el tiempo dir)

Elegimos durante mucho tiempo, y casi ya compramos una cocina mltiple, Unit smokehouse. Sin embargo, el precio ha subido, y tuve que pagar el Steba DD 1 ECO casi no anunciado, pero querido. Cuando el mensajero trajo una casa en una caja tan impresionante (ya que un tazn adicional era un regalo de ozono), me estremec un poco :) Habiendo examinado febrilmente el revestimiento del tazn adicional (ni un rasguo, ni una mota!), Firm los documentos y fui a crear! Y a partir de ese momento, la belleza alemana prcticamente no se apaga! cocinando TODO!!! y leche horneada, y sopas-segundo-pescado-carne. Y qu pilaf milagroso! Las papillas no se escapan a ningn lado (avena con leche), la carne congelada en menos de media hora se convierte en un maravilloso plato preparado o un rico borscht. Esta es la mejor olla a presin que hemos probado (5 piezas)!

excelente modeloMe gust mucho usar la olla a presin, y los platos nunca han sabido tan bien. Planeo dar a mis padres ya los padres de mi marido. VESCH!!

buen modeloEl multicooker ha estado durante un ao y medio, una vez tuve que llevarlo al servicio - la pantalla parpadea, el multicooker no funciona. Result que ella tiene un tablero que no est protegido por nada en s mismo, que el condensado puede matar fcilmente. El repuesto cost 1.500 rublos, tuve que buscar repuestos por separado, le compr un bol, un buen da dej de entrar en la olla de coccin lenta. La inspeccin mostr que el cuenco se ha vuelto... ovalado! Un poco de esfuerzo fsico y ella comenz a encajar de nuevo. El tazn completo es adecuado solo para sopas y compotas, es

imposible cocinar algo en ella, luego lo lavar durante medio día. Muy bueno en la cocina. Las verduras se cocinan más rápido que en una cacerola en la estufa. Las papillas resultan geniales. Te aconsejo que compres Steba, ya que es una olla a presión. Los platos lácteos no se escapan, la tapa está limpia después de abrirla. Todavía puede enumerar muchas ventajas de esta olla a presión. Usted no puede comprarlos. Puse botes de cristal y todo salió genial. Otro de los criterios por los que elegí una olla de cocción lenta-olla a presión es un bol de metal sin recubrir. No tengas miedo de dañar el revestimiento antiadherente. El soporte para la tapa perforada para cocinar al vapor y la tapa en sí son de metal.

un buen modelo Algunos para aquellos que escriben críticas negativas. La calefacción no seca nada en poco tiempo. Vas a visitarlo durante la noche después de tirarle comida? Misterioso pueblo ruso! ¿Quién conoce la cocina alemana entender lo que quiero decir. ELLA NO ES FITNESS chicos! frer. Nos quedamos dormidos con arroz y echamos agua un poco menos de 1 a uno. Tres dientes de ajo, comino, sal, pasas, seis piezas de ciruelas pasas. modo sopa durante 25-30 minutos. DD1 se envía a Europa. Todos los demás no. Depende de usted. Conveniente y fácil de usar, después de haber estudiado varias recetas, puede combinar muchas nuevas basadas en ellas. Es conveniente que pueda cambiar cualquier programa en términos de tiempo y presión. En el modo de olla a presión, puede ahorrar notablemente tiempo en la cocción. El sabor de la comida es diferente, todo es muy sabroso. La receta habitual para guisos, cereales, verduras, carne es simplemente muy sabrosa. En el modo de cocción lenta, puede obtener un plato para el desayuno o en otro momento designado. . el momento perfecto cuando los productos se frenan, se chisporrotean y no se guisan. También da una señal si te quedas boquiabierto: una advertencia de que debes mezclarlo, de lo contrario se quemará! Se hizo una señal interesante al final del programa: un chirrido periódico que advierte "el programa ha terminado, la calefacción está encendida". , pero no puedes abrirlo". El chirrido se detiene, puedes abrirlo. Seguridad: el dispositivo bloquea la apertura cuando está bajo presión y cuando hierve. La tapa se abre cuando se libera la presión y se detenga el hervor. He estado usando la multicocción desde abril de 2014, y está como nueva! en ninguna parte frotado, no rayado. El anillo de sellado absorbe los olores, pero estos olores no se transmiten a los alimentos. El vapor de debajo de la tapa no se derrama durante la cocción, si el anillo de sellado 1-no se olvide de insertar, 2-inserte correctamente. El recipiente no se cae si la tapa se sacude al abrir y no se arrastra bruscamente junto con el recipiente atascado! La condensación no entra en los alimentos cocinados si se quita la tapa con cuidado, se sacude la condensación en el fregadero y se pone de pie. Conveniente y estéticamente agradable. Necesitaba una segunda multicocción en la familia. Rebusqué por todo Internet, pero adquirí exactamente el mismo: desde hace casi año y medio no inventan un modelo mejor que Steba. Muchas opciones de cocción, cocción realmente rápida.

buen modelo La idea de crear una olla a presión multicocción de este tipo es excelente, la producción no es Ah! Lo principal es que los regímenes de temperatura no funcionan correctamente y no funcionan de manera estable.

un excelente modelo La cacerola es genial. Es muy conveniente cocinar sopa: se fre y luego se cocina en el mismo tazón, no es necesario lavar nada adicional. Tengo un tazón estándar sin recubrimiento antiadherente: si revuelves regularmente, nada se quema. No uso alivio de presión. La caricatura se restablece sola, no tengo tanta hambre como para apresurarme))) El anillo de sellado de silicona no huele a nada. Lavar con detergente lavavajillas normal en agua caliente. En cuanto a

la canasta de vapor, tuve suerte. Sin rebabas, aunque sea de aluminio. La cuchara de plástico y la taza medidora que venían con el kit todavía están desempaquetadas. Uso las que compré antes. como apareció el shtebik)) Me gusta mucho Cartoon. Menos tiempo de cocción, menos utensilios utilizados. Lo recomiendo.

Mal modelo Para mi gran disgusto, no encontramos un lenguaje común con la multicocina. Ella cocina muy rápido y esto es definitivamente una ventaja. Pero no huele a la calidad alemana impecable, hay rebabas decentes en los soportes humeantes, la tapa es removible y, por desgracia, esto también es un inconveniente después de tres meses, dejó de cerrarse herméticamente. o guarniciones de trigo sarraceno demasiado secas.

gran modelo La olla de cocción lenta-olla a presión Steba DD1 es una excelente cacerola eléctrica por dos razones: 1. Calidad aceptable, ya que la empresa es alemana, aunque se fabrica en China, pero se nota que elige bien a un proveedor 2. Finalmente, los ingenieros de diseño permitieron que el consumidor decidiera por sí mismo cuánto tiempo y a qué temperatura cocinar el plato, es decir, existe la posibilidad de elegir temperaturas de 30 a 80 grados en el programa de calentamiento y tiempo de cocción de hasta 24 horas. No está claro que impide que los fabricantes de otras multicocinas hagan lo mismo. Por lo tanto, además de los modos de multicocina y olla a presión, que aceleran la cocción de los platos, puede cocinar lentamente en el modo languidecer o hacer yogur en la calefacción. modo. O cocina con tecnología sous-vide, si no quieres gastar en un aparato aparte para este método, por ejemplo. Después de haber comprado una sartén y jarras de teflón para una yogurtera para Steba DD1. Puedes primero disparar los frascos, luego esterilizar la leche, verter la leche en los frascos, dejar enfriar, agregar un poco de yogur natural a cada frasco, Pon la calefacción durante 8 horas a 37 grados y consigues más de un litro de yogur natural por la mañana, lo mismo que cuando cocinas con la tecnología Sous-Vide. Si lo desea, se puede desmontar y limpiar fácilmente. En general, los platos son deliciosos y se cocinan más rápido gracias al modo de olla a presión. Los caldos resultan ser especialmente ricos Si lo desea, puede esterilizar los espacios en blanco, con un descenso más lento de vapor, ya que la temperatura en el modo de olla a presión es superior a 117, lo cual es bueno debido a la amenaza de botulismo. durante el enlatado casero De las desventajas, este es quizás el más "estándar". Estándar en el sentido de que en un mundo donde todo está controlado por microcontroladores y la memoria es cada vez más barata, los ingenieros y diseñadores siguen creando métodos de control "arcaicos". Después de todo, muchos programas en humanos se repiten. En este caso, no está claro que le impidió aprovechar la posibilidad de guardar sus programas en la memoria del dispositivo.

modelo terrible Cada uno tiene su propia opinión sobre este "milagro del progreso tecnológico", tengo uno negativo. Por supuesto, es enorme, es difícil evaluar cuánto cuesta en Internet, así que lo conseguí. En mi pequeña cocina, está completamente fuera de lugar. Pero es mi culpa, no discuto. Mi juego no tenía un recipiente con revestimiento antiadherente, y pasé mucho tiempo lavando el de metal. También me ocupé de los controles durante mucho tiempo, las instrucciones no ayudaron mucho en esto. El montaje es regular, hay rebabas en el cuerpo y en el recipiente de vapor. El anillo de sellado debe fijarse permanentemente. Bueno, también tienes que vigilar la olla de cocción lenta hasta que se cocine, de lo contrario, calentar lo arruina todo. para mí es complicado No es un dispositivo de muy alta calidad y considerado.

excelente modelo Hasta ahora lo tengo bastante. Me las arregl para cocinar esto: yogur (lo primero) - 8 horas de masa madre seca, todo es estndar aqu, la temperatura se mantiene entre los 35C establecidos por m y sube a 40C. Qued hermoso el yogur, moderadamente espeso y muy homogneo. Cocino 2 litros a la vez. Fermento del yogur terminado en 3-4 horas Pilaf: modo de fritura para frer carne y cocinar zirvak (7-10 minutos), luego pongo arroz + agua (1: 1.5), modo "papilla" durante 10 minutos. El arroz result muy suave, nunca he tenido esto en la estufa. El tiempo total de coccin del pilaf es de aproximadamente 20 minutos Caldo de pollo: para 3 agua y 1/4 de pollo, modo "sopa" durante 15 minutos. Despues quito la espuma que se forma a lo largo de los bordes del bol. Bueno, entonces puedes cocinar cualquier sopa, borscht con fritura prefabricada (hago borscht con l), por ejemplo, en el modo "sopa" - 5 minutos y listo Gachas de avena de Hrcules - modo "gachas" 1 minuto. desde el momento en que Steba recibí la presin. La presin se acumula en diferentes momentos, segn el volumen de productos y la temperatura del liquido, si el agua est fra, entonces ms tiempo. Bueno, en el caldo para 3 litros de agua a temperatura ambiente, gan presin durante 7-10 minutos. Aquellos. el tiempo total de coccin del caldo es de 20-25 minutos. Entonces todo es mucho ms rpido, l ya est caliente Inmediatamente adquir uno adicional juntos. bol con revestimiento antiadherente, y un aro de silicona en reserva. Le en crticas antiguas que se recomienda descargar un libro de recetas de la oficina. sitio. En mi configuracin ya estaba ese mismo recetario, al parecer lo corrigieron, lo imprimieron. Tambin en el paquete haba una funda de silicona y extra. anillo. Que, al parecer, a juzgar por las reseas, tampoco se ha invertido antes.

gran modelo Mi primera olla a presin. Antes de eso, trat de usar una olla de coccin lenta, no me gust. No fue necesario adaptarse a esto en trminos de tiempo y programas. Agregu los productos: configur el tiempo y la potencia, de acuerdo con la receta, y todo sali bien. La gestin es bastante simple y lgica. Las sopas son geniales. Para las personas que no quieren perder el tiempo con los ajustes de temperatura y todo tipo de cocinas mltiples. En el primer uso, hubo un olor apenas perceptible durante 1 minuto en algn lugar de la parte posterior. En mi caso, todo se cierra/abre con facilidad. La tapa est apretada y todo funciona. Aqu estn las instrucciones - simplemente horrible. Quiero avisar a los futuros propietarios que, como yo, tengan esta primera olla a presin. Las instrucciones dicen claramente: despues de cocinar bajo presin, espere 3 minutos para igualarlo. Tal vez si tiene dos cucharadas de papilla adentro y la presin es 0.3, entonces igualar automticamente la presin en 3 minutos. En otros casos, no. Con grandes volmenes de agua (3 litros de sopa), hay que esperar al menos 20 minutos. Es imposible liberar vapor a la fuerza a travs de la vlvula el agua hervir an ms. Centrarse nicamente en la temperatura. Es necesario intentar purgar el exceso de vapor cuando la temperatura desciende por debajo de los 95 grados. El libro de recetas adjunto tambin dice "espere 3 minutos y purgue el vapor a travs de la vlvula". Me tom mucho tiempo obtener esta informacin. Casi devuelvo la olla a presin a la tienda, porque pens que estaba mal. Tambin hay muchas discrepancias e inexactitudes en las recetas (tanto en el libro como en las instrucciones), incl. de "chefs alemanes". Parece que las instrucciones fueron escritas por los chinos, no por los alemanes.

excelente modelo Uso el shtebuy desde hace un ao. Realmente me gusta esta multicocina, incluso mi esposo la apreci y la domin. Antes haba una Panasonic, la usaba muy pocas veces, no me gustaba, el anillo de sellado y el recipiente de acero inoxidable se pueden comprar por separado,

por ejemplo, en Ozono. Me encanta esta multicocina, cocino en ella todos los días y más de una vez, hasta ahora sin problemas! Aconsejo.

buen modelo No sé si necesita multicocina o más libertad de ajustes, porque de hecho, no me encontré con esto yo mismo, solo lo noté. La multicocina en sí es muy funcional, cocina todo lo que necesitas y debo admitir que es muy buena, el sabor es excelente. La sartén de acero inoxidable es muy buena. La gestión es concisa. Agregar: comprar el mismo para mi madre. Resulta estar casado: La tapa no abre muy bien! Y, a veces, el temporizador se enciende sin aumentar la presión: el resultado es comida en mal estado. Ciertamente, nuestra copia funciona perfectamente.

un buen modelo Esta es mi tercera multicocina, tengo experiencia. La función de cocción a presión es increíble. Los platos resultan vivos, los productos no se cocinan demasiado, todo conserva la estructura y el sabor cuando el producto está completamente cocido (a diferencia de una olla de cocción lenta). Hace avena en 4 minutos, 3 de ellos se calientan. En la olla de cocción lenta, me tomó 30-40 minutos. Me uno a lo que ya se ha escrito, la sartén es deslizante, la velocidad de cocción es simplemente prohibitiva. UPD. Después de cocinar borscht, la junta de silicona debajo de la tapa olerá irrevocablemente, todos los platos posteriores llevarán el sello del olor a borscht. El tratamiento con limón no ayuda. Es bueno que haya una segunda. 2. La leche horneada resulta ser muy condicional. Es mejor no combinar productos con diferentes grados de cocción bajo presión. Cuando se cocina una calabaza con una manzana, no queda ninguna manzana (aniquilación). Buena suerte. UPD2. Chuletas en una sartén de acero inoxidable :(UPD3. Las papillas se queman :(