

Barbacoa eléctrica Steba PG-4.4

Mquina para asar a la parrilla cmoda y funcional de Alemania Como la mayora de los hombres, me encanta la carne a la parrilla. No hervido, no guisado, sino frito, con una costra y jugo de carne adentro. Pero mi esposa comparte parcialmente esas preferencias culinarias. Bueno, es decir, en su opinin, la carne es buena, pero las costras de carne frita son cancergenas y venenosas, y cualquier otro grado de preparacin, excepto bien hecho, es peligroso porque "la carne est cruda". En general, puedo comer mis bistecs o carnes a la parrilla favoritos en un restaurante, pero en casa tengo que hacerlo todo yo solo. No puedo decir que me haya gustado, probablemente por eso decid comprar una parrilla as. Mi esposa difcilmente aprobara tal compra, pero dado que no solo es una parrilla, sino tambin una plancha para gofres, entonces todo ha crecido junto aqu.). Eleg durante mucho tiempo e incluso dolorosamente))) Eleg el color del champn, porque. este modelo tiene tres placas: dos de doble cara (wafer y corrugado) y una de doble cara (plana y corrugado). Y al mismo tiempo, tambin es ms barato que el color plateado. Para ser honesto, todava no entiendo por qu!? Al final, quedaron satisfechos. Ni siquiera cronometr el tiempo de coccin, porque. Le en las reseas que no coincide con lo especificado. Tambin escribieron sobre el tostado desigual (tena miedo de esto), pero se acab, se tuesta de manera uniforme. Yo recomiendo. NO es la compra ms barata, pero me gusta la compra para justificar su precio y result.

gran modelo Parrilla simple y fcil de usar, despus de un poco de experimentacin, comenzamos a obtener excelentes bistecs ! Una de las principales ventajas es la potencia, muchas parrillas se quedan cortas y no forman una costra lo suficientemente rpido como para retener un ncleo jugoso. Este aguanta bien. Es cmodo de lavar. Lo usamos regularmente y con gusto durante seis meses, luego lo rompimos accidentalmente (ningn equipo sobrevivira a una cada as), y compramos uno nuevo del mismo tipo.

un excelente modelo Una herramienta muy necesaria y conveniente, Incluso la barbacoa es muy buena. Los amigos invitados ya han apreciado y probado las verduras cocidas, calabacines, berenjenas, tomates, pimientos, cebollas, etc. No aconsejo frer las patatas, ya sea crudas y secas o quemadas. No se puede cocinar en una sartn. Por supuesto, hay problemas con el lavado, pero ya no presto atencin al proceso de oscurecimiento, esto no afecta el proceso de coccin. La grasa fluye correctamente, no cae sobre los elementos calefactores. Pero se escurre en un recipiente al lado de la parrilla. Si la carne es grasosa, entonces la grasa definitivamente volar hacia los lados, cubra todo alrededor de la parrilla con toallas. Calentamiento al mximo unos 8-10 min. En trminos de rango de precios, es bastante consistente con sus parmetros. Recomendando comprar.

mal modelo Ped el mo en Alemania. No s cmo se comportan los que fueron entregados a Rusia. Parece que el fabricante iba a cambiar el revestimiento de las placas, pero hasta ahora no he odo nada.

buen modelo Genial. Todo resulta muy sabroso. Prob de todo para frer carne, verdura, pescado y

galletas para niños) hace meses. Pensé durante mucho tiempo, elegí un más. Quiero todo a la vez. En algunos sitios se firma como un super dispositivo, pero en todas partes hay ventajas y desventajas. Ventajas: paneles intercambiables,