

Cocina Steba IK 100

1) Hecho en China y no en Alemania 2) Comprar China por 20 dólares. Vale ella tiene 1 año en cuyo caso no es una pena

gran modelo no escribir en recordar las siguientes cosas banales (para inducción): - sobre la necesidad de seleccionar platos (materiales ferromagnéticos para el fondo) - sobre el calentamiento muy rápido, no es el panel el que se calienta, sino los platos en sí mismos de inmediato - sobre la alta eficiencia de este tipo de estufas y, como resultado, una temperatura mucho más agradable en la cocina. ¿Qué hace que esta placa sea diferente de muchas otras? En primer lugar, es enorme - dimensiones 730 x 430 mm - mida su área de trabajo - encajar? Puedes poner libremente dos sartenes u ollas muy grandes. Y un momento agradable más, que no se refleja en la página de descripción: la estufa se puede instalar (incrustar) en la encimera. Personalmente, me ha gustado que no existan estas decenas de modos de cocción (todo tipo de cereales, fondue, freír, cocinar, etc). Son todas tonterías de los vendedores. La estufa es solo una estufa: debe proporcionar la potencia necesaria o mantener la temperatura establecida y eso es todo. Y lo que se prepara es prerrogativa del cocinero. Este horno hace precisamente eso. El panel no está lleno de docenas de pequeños botones y bombillas. Hay un par de modos: selección de potencia o selección de temperatura (paso 20 grados). También puede configurar un temporizador. Por ejemplo, para la sopa, primero configuro la potencia máxima (esto es 1800W para el quemador izquierdo y 1300W para el derecho), después de hervir, cambio al modo de temperatura y lo configuro a 100°C. En este caso, se produce una ebullición bastante violenta. También hay un cierto efecto que se aplica a todas las cocinas de inducción: en realidad no pueden cambiar la potencia sin problemas, solo pueden encender periódicamente la potencia máxima durante un corto tiempo y apagar el calor por completo. Para grandes volúmenes del producto, esto es imperceptible, pero si hierves, por ejemplo, huevos en una cacerola pequeña, ves como cada 10 segundos el agua hierve violentamente, luego, al contrario, ni una burbuja. El último punto se puede atribuir tanto a los pros como a los contras de esta estufa: es hermosa. La placa vitrocerámica con espejo es simplemente de una calidad perfecta. Tienes que limpiarlo después de cada cocción. Así que para mí es más un inconveniente).