

Parrilla eléctrica Tefal HealthGrill Comfort GC 3060

La conclusión es simple. Como la mayoría de los bienes, nuestro tiempo es casi un producto desechable. Un producto ordinario por su dinero.

En otras tiendas vi un precio de unos 10k, que creo que es demasiado caro para mí.

buen modelo, me gust

gran modelo Mucha gente no No me gusta que la grasa salpique en diferentes direcciones, pero eso no lo hago a la parrilla. Filete, pescado, verduras se cocinan al instante. Hace muy buenas tostadas. Suelo hacer tartas de queso para el desayuno, increíblemente rápido y sin grasa extra.

buen modelo recomiendo comprar

modelo normal En general, 3. Primero y El inconveniente más importante en mi opinión es la falta de un temporizador, esta es probablemente mi omisión, vi un interruptor en la imagen y resultó ser un control de temperatura. Tienes que llevar la cuenta del tiempo tú mismo, y esto es muy inconveniente. Principalmente hago pechugas de pollo a la parrilla. Entonces la parte de abajo siempre queda blanca, aunque no haya tiras fritas, hay que darle la vuelta constantemente. Supongo que esto no debería pasar. No recomiendo este modelo, no vale la pena el dinero.

excelente modelo Lo elegí basándome en las reseas locales, tenía miedo del hedor, la grasa y el lavado difícil, pero decidí probarlo de todos modos. Realmente no entiendo todas estas quejas. Sobre el lavado. Hago esto: fre un bistec, enrolla 4 toallas de papel desechables, vert agua fría en 2 lados, lo puse en la parrilla, cerr la parrilla (en este punto habrá vapor, la parrilla debe estar debajo del cap). Después de 5 minutos lo saqué, puse otros nuevos. Al final de la comida, la parrilla ya se había enfriado. Tomo 3 trapos húmedos desechables (que se venden en rollos de 70-100 piezas), los limpio, la segunda vez es lo mismo, la tercera vez 2 trapos, ya limpios. Ni siquiera elimino superficies. Me toma alrededor de 2-3 minutos hacer todo, 8 toallas de papel y 8 trapos desechables. Lo más probable es que ni siquiera esto se pueda hacer, simplemente apague la parrilla, déjala abierta hasta el final de la comida y luego lívela con trapos húmedos desechables. Es tefal, después de todo, ¿cuál es el problema? Hay mucho menos humo y hedor que si haces lo mismo en una sartén. Al principio, al calentar, un par de segundos antes de apagarse, sale un humo apenas perceptible, pero se mete por la campana. Sobre salpicaduras. No los tengo. De la palabra "absolutamente". Probablemente, si cocinas algunas salchichas, entonces, tal vez, puedas hacer todo, no lo he probado. bistecs - no hay problema en absoluto. Las quejas sobre la estructura viva tampoco entiendo. Quizás estas son quejas sobre el mecanismo que sostiene la tapa de manera uniforme en cualquier grosor del bistec. Las superficies son un poco juguetonas, pero no parece interferir con nada, y además, son removibles. Lo único que lamento es no haberlo comprado antes. No se puede comparar con una sartén.

gran modelo Todo est genial, pero en cuanto empiezas a frer la carne a mxima potencia, incluso en el modo "grill doble", Al presionar la carne con fuerza, la grasa todava se roca en una direccin horizontal debido a que debajo de las placas en todas las direcciones. Bueno, la chimenea ser tal que no solo la cocina huele y humea, sino tambien el nio (si lo hay), el gato del vecino, toda la ropa y el pelo de la casa, bueno, tal vez incluso de los EE. UU. El humo ser visible... Pero esto no cubre todas las ventajas de este gadget.

buen modelo Toda la familia ha estado usando el dispositivo durante varios meses. No escribir sobre el sabor de los platos cocinados, todava resulta incomparablemente ms sabroso al carbn. Ahora sobre otra cosa. Las superficies para frer son fciles de lavar (yo lo hago manualmente), claro, si no pospones este proceso para maana. Sin botones/funciones adicionales. Gracias a los iconos claros, incluso la esposa rubia y su madre pueden configurar fcilmente el modo de coccin deseado. Hay energia ms que suficiente, por lo tanto, para no cocinar demasiado el mismo bistec, debe controlar cuidadosamente el tiempo (segn la experiencia, 3-5 minutos, no ms). En general, estoy satisfecho con el dispositivo, yo lo recomiendo.

excelente modelo No me arrepiento para nada de la compra. Champions cocidos, tostadas, pollo, verduras.

excelente modelo La parrilla es excelente. Los bistecs resultaron geniales la primera vez. Lava muy bien, revestimiento antiadherente de alta calidad. Seora un poco, toda la grasa se escurre en la bandeja. Estoy feliz como un elefante.

buen modelo Despues de la compra, inmediatamente hice chuletn medio cocido con sangre (8-9 min) y sin sangre (11-12 min) a las 3- ke Filete de pollo 9-10 minutos en 3-ke y filetes de cerdo sin sangre (11-12 minutos). Todo es genial, como estaba previsto. Hay mucho humo, como de costumbre, pero la campana ahorra. Salpicones de grasa, como es habitual, ni menos ni ms que de otros de este tipo. Ponga toallas de papel por adelantado. Es genial que haya una bandeja trampa de grasa, no es necesario trabajar con platos. El almacenamiento vertical es muy conveniente.

excelente modelo Estoy satisfecho con la parrilla. Eleg el ao para mi DR. Lo primero que hice fue hacer hamburguesas de ternera marmoleada. Si te pasas un poco, resulta bastante seco, porque la grasa se drena en la bandeja. Y, en general, las chuletas estn ms secas que en una sartn. Hago carne en el modo "2.5-2.75", porque El modo 3 fre muy fuerte. Verduras, pre-adobadas, en el modo de 1 minutos 10. Las diferencias con la parrilla son significativas y para mejor. Con respecto al lavado, es una pena darle esto a los desgarrados por la qumica y los lavavajillas. Siguiendo el consejo de personas experimentadas, despues de cocinar, enciendo el interruptor y pongo una toalla de papel hmeda en los platos. Debido al vapor del agua hirviendo que sale de la toalla, todo lo quemado se despega y luego es ms fcil de quitar. Un cepillo en un palo de Ikea y agua caliente para ayudar.

mal modelo Comprado para cocinar comida diettica. S, efectivamente, el producto se fre sin aceite, y la grasa fluye hacia la bandeja reservada para ello. Pero, al mismo tiempo, se genera tanto humo

(la campana no da abasto), y hay tantas salpicaduras de grasa alrededor... que este aparato se us una sola vez en casa! Lo llev a la dacha, pens que hara todo al aire libre. Pero! Si no hay agua caliente centralizada en la casa de campo, lavar esta parrilla es extremadamente problemtico. Aunque el revestimiento es antiadherente, las ranuras son bastante profundas, solo enjuagar no funcionar. Es necesario con suficiente fuerza y destreza, es deseable frotar con una esponja bastante dura, haciendo esfuerzos considerables Y si no hay agua caliente, entonces este "entretenimiento" llevar mucho tiempo. S, incluso despues de cocinar el primera porcin de carne, es recomendable lavar todo y frer la siguiente porcin en una superficie limpia, de lo contrario, la "escama" quemada de la primera porcin se pegar y se formar en cantidad suficiente. Por supuesto, estoy hablando ahora de cocinar carne. No me gustaron las verduras en absoluto en esta preparacin, los sndwiches horneados tambien (los platos cuando se preparan para hacer sndwiches estn ubicados demasiado separados, el queso no se derrite o se derrite por mucho tiempo!). No puedes frer un huevo, porque. las placas tienen una ligera pendiente y todo se funde hacia abajo. Realmente me arrepent de mi compra despues de leer las crticas positivas. Mejor compre una parrilla normal y vea si la usa con tanta frecuencia. Despues de todo, este dispositivo tambien ocupa espacio!

modelo habitualEn general, el dispositivo es ambiguo, hay ventajas y desventajas (humo). Cocin filetes de res (las instrucciones dicen 4 minutos, pero no dice el grosor que deben tener las piezas, en mi caso 3.5 cm) me salieron bistecs con sangre, mi esposa no comi, pero prob)), yo Tuve que frer, ahora lo mantengo ms tiempo. Las pechugas de pollo se fren por ms tiempo y todo estaba perfectamente cocinado, result bastante jugoso, si es que las pechugas de pollo se pueden llamar jugosa. Ya no cocin el cerdo de acuerdo con las recomendaciones, pero yo mismo determin la preparacin, tambien result excelente. La conclusin es esta: debe acostumbrarse al dispositivo y todo estar bien. El fabricante, a su vez, hara bien en cuidar las instrucciones normales, como para las multicocinas, por ejemplo! !! Entonces las crticas mejorarn! O completo con un termmetro culinario.Lavar los paneles no es difcil, la fijacin de estos paneles plantea una pregunta: estos son clips de metal que estropean el revestimiento en los puntos de fijacin.El humo blanco es muy molesto, la esposa sale a cocinar en el balcn (((

excelente modeloDecid escribir una resea, porque despues de leer el resto, me di cuenta de que la negativa no es merecida: escriben que la grasa vuela en todas direcciones, esto no es cierto , fluye hacia un compartimento especial y salpica un poco el panel de control. Calculado y no mucho pollo quemado: asado para 1 y todo est bien! El diseo no es endeble, pero es muy duradero. Es fcil quitar los paneles con una toalla de papel y la bandeja de grasa se lava perfectamente en el lavavajillas.En general, tengo un consejo, no persigas lo barato y compra equipos en tiendas de confianza. Aquellos que escriben crticas negativas probablemente solo ordenaron en la tienda de la izquierda. Compr personalmente en una tienda de electrnica grande y conocida y, sin embargo, la parrilla no fuma, no fuma ms, e incluso menos que de una sartn. Fre pollo 2 raciones seguidas, la ventana abierta hacia arriba (ventana) aguant con calma, dado que la cocina es grande y la parrilla est en el extremo opuesto de la ventana.