

Multicocina Moulinex CE501132

La olla a presión es una gran multicocina.!!!Gracias por un sitio conveniente. Compré una olla a presión-multicocina en diciembre de 2021, porque había que cocinar carne en gelatina para el Año Nuevo

un modelo excelente, me gustó mucho. Recientemente compré una olla a presión multicocina Moulinex y hasta ahora estoy muy satisfecho. Lo compré con la expectativa de una cocción rápida y de alta calidad y los resultados superaron todas las expectativas. Hay bastantes programas que están bien configurados en tiempo y temperatura, lo que hace que sea aún más fácil de usar. Esta es mi primera multicocina, pero sin embargo la dominé bastante rápido, incluso sin instrucciones. Fue muy agradable incluso que después del primer uso no hubo olor a plástico y no hubo que tirar la comida después (muchas opiniones sobre el olor a plástico en las primeras veces de uso) En general estoy muy satisfecho con la multicocina y la considero una de las mejores opciones por mi dinero. El único inconveniente para mí fue la falta de frascos para yogur, de lo contrario no hay comentarios, lo recomiendo a todos!

No lo recomiendo por este dinero. Un buen ayudante en la cocina. Pero no hubo suerte con el modelo.

Modelo habitual, nada especial

No sé, puede que alguien lo haya comprado en el extranjero, he estado cocinando todo bien para un año ya, no huele a silicona, nada quemado. Estoy satisfecho .

gran modelo gran modelo

gran modelo Recomendado, especialmente a un precio razonable.

modelo normal Para mí, decidí cocinar gachas por la mañana con esta cosa y resultó ser muy simple: tres vasos de leche, una bolsa de mijo / hrcules, una pizca de sal y una cucharada de azúcar. Lo mezclé un poco y encendí la cocción. Después de 15 minutos, tengo una papilla sabrosa lista. El ahorro de tiempo es muy grande, no hay necesidad de revolver para controlar la leche, etc. Estoy satisfecho. Añadido un año después: la smola no funciona en absoluto! (((

probablemente los chinos ensamblaron multicocinas en algún lugar del garaje. Presentaron la multicocina Mulinex, no había límites para la alegría, pero después de un corto tiempo algo comenzó a hacer clic en ella. La comisión no pudo determinar qué era, en el transcurso de un año y medio, la comida comenzó a quemarse, se hizo imposible cocinar gachas de leche, se acumuló condensado debajo de la tapa y, para colmo, la tapa dejó de abrirse, así que se la entregó a la comisión con smola adentro. Puedes tomarlo. Comparado con el anterior, tranquilo, libera vapor silenciosamente, pero

durante mucho tiempo. 5 años, tenía algo con lo que comparar, elegí conscientemente. Pero no le veo sentido a pagar. No hay comentarios serios, lo recomiendo.

excelente modelo Compré una multicocina en diciembre de 2015. Uso constantemente. Antes de eso, había una multicocina de otra compañía, sin la función de una olla a presión, pero resultó que hace la vida muy fácil! En particular, mi familia es muy aficionada a la gelatina. Ahora el tiempo de cocción se ha reducido al mínimo: 1,5 horas. Todos están llenos y felices! Lo recomiendo!

excelente modelo Comprado a finales de diciembre, aunque satisfecho, lo recomendamos.

excelente modelo Multicocina decente por ese dinero. Estoy satisfecho. Resultó ser un shurpa maravilloso, con un caldo claro y gachas en su máxima expresión.

un modelo excelente La primera multicocina y olla a presión de la familia. Lo hemos estado usando durante una semana, lo primero que cocinamos fue pilaf, increíblemente rápido, muy correcto y sabroso. Le sobra el olor de la junta trica, lo lavé con hadas y todo está bien. Cada día nos damos más cuenta de lo conveniente que es una cosa. La estufa no se ha encendido durante la última semana. Me encantan las gachas, pero me dio pereza cocinar por la mañana, solo tiré todo aquí, presión el botón y después de 15-20 minutos todo estaba listo.

buen modelo Decidí cocinar gachas por la mañana con esta cosa y resultó ser muy simple: tres vasos de leche, una bolsa de mijo/hércules, una pizca de sal y una cucharada de azúcar. Lo mezclé un poco y encendí la cocción. Después de 15 minutos tengo una papilla lista para comer sabrosa. El ahorro de tiempo es muy grande, no hay necesidad de remover para controlar la leche, etc. Estoy satisfecho.

En general, estoy satisfecho con el dispositivo. Recomiendo. Comparé la olla multicocina Brand 37502 (la he estado usando durante 7 años) y esta nueva olla a presión. Guiso cocido con patatas. Dividí todos los productos por la mitad y los coloqué en ambas bandejas. En la olla de cocción lenta, todo se cocinó en 2 horas y 40 minutos. En una olla a presión, en 55 minutos (teniendo en cuenta la presión establecida). Nadie notó la diferencia en el sabor.

un modelo excelente El calentamiento después de cocinar se enciende en todas partes excepto en el yogur, es un inconveniente y no es realmente necesario: el estuche se mantiene caliente, sea saludable, una hora completa de borscht cocinado por la mañana, por la noche todavía está a temperatura normal, por lo que no es necesario calentarlo antes de comerlo. El yogur y el multicooker no se suspenden

esto es un problema, aunque no muy crítico. Los programas principales son suficientes para preparar comidas diarias para una familia con dos niños pequeños con cabeza. No había olores en mis dos dibujos animados, si el anillo de sellado absorbe, es insignificante: un año después de que se guisó la calabaza, el olor era que se transfirió al yogur, que se condimentó media hora después del enfriamiento. Si el intervalo entre preparaciones es de al menos unas horas, no se transmiten olores. Hay un soporte para cocinar al vapor, pero si las tazas para yogur no estarán de más, pero todo funciona bien en el tazón.