

# Placa Kaiser KG 4350 Turbo

excelente modelo Elegimos una placa especialmente estrecha para una cocina pequeña. Tres quemadores para una familia de 4 son suficientes. Puede ser difícil cocinar en 3 ollas grandes al mismo tiempo, pero esto es extremadamente raro. Dos ollas grandes y una pequeña - no hay problema. En cuanto a la parrilla. En primer lugar, una rejilla de hierro fundido es mejor que una de esmalte delgado: no se quema y no se deforma con el peso. En segundo lugar, es muy conveniente de usar, porque la sartén se puede colocar en cualquier lugar, y si se quema, simplemente retírela del fuego y no la quite de la estufa. En tercer lugar, conviene limpiar la vitrocerámica. Si verti un poco, puede limitarse a la mitad (algo bueno, ya que nadie necesita levantar lo pesado una vez más). De paso, el relieve en la superficie evita que el derrame se extienda por las dos mitades (si es que no se escurri mucho...) El autoencendido, después de una limpieza demasiado a fondo, a veces se moja y no funciona durante algún tiempo, pero mientras se seca, puedes usar fsforos. A veces pienso que el quemador más pequeño podrá colocarse contra la pared, pero también puedes dejarlo como está. Los interruptores, nuevamente, son agradables para las manos :) En general, es bueno. Calidad alemana (a juzgar por el código de barras, fue hecho en Alemania, comprado en agosto de 2014).

excelente modelo Elegimos este modelo por su tamaño, solo los que hicieron reparaciones en la cocina de 5 los cuadrados me entenderán. Realmente ahorra espacio, al mismo tiempo se coloca un gran 6L. olla y sartén de 26 cm los posavasos de hierro fundido son muy estables para los platos y se pueden lavar en el lavavajillas. El quemador grande es generalmente súper turbo poderoso. La estufa funciona silenciosamente, hay control de gas, el kit incluye un soporte especial para wok y un juego de boquillas adicionales para gas licuado en cilindros, lo uso desde hace más de un año, hasta ahora funciona perfectamente. Recomiendo este modelo.

excelente modelo Elegimos este modelo por su tamaño, solo me entenderán los que hicieron reparaciones en la cocina de 5 plazas. Realmente ahorra espacio, al mismo tiempo se coloca un gran 6L. olla y sartén de 26 cm. Mono coloque una tercera cacerola pequeña, pero en mi opinión, no es muy conveniente revolver los alimentos. Fáciles de lavar, los posavasos de hierro fundido son muy estables para los platos y se pueden lavar en el lavavajillas. La estufa funciona en silencio, hay un control de gas. El kit incluye un soporte especial para un wok y un juego de boquillas adicionales para gas licuado en bombonas. Llevo usándolo 5 meses, hasta el momento funciona perfectamente. Recomiendo este modelo.