

Cocina Gefest 5102-02

buen modelo, me gustó. Sinceramente, antes no entendía para qué servían las estufas combinadas. De hecho, si hay quemadores de gas, ¿por qué no hacer un horno de gas? Y solo ahora, cuando me casé y estamos equipando una nueva cocina, descubrí que los hornos de gas son muy inconvenientes para hornear en términos de distribución uniforme de la temperatura. Es decir, las papas se pueden hornear en ellas fácilmente, pero la masa, especialmente la levadura más sensible, es muy difícil de hornear normalmente en un horno de gas. Así que mi mujer apoyó mucho la opción con un horno eléctrico, y el piso de arriba, es decir, la vitrocerámica, también le va bastante bien.

La vitrocerámica no es lo peor. La compré porque la estufa se necesitaba con urgencia, pero no había otras a la venta. Me arrepiento de no haber esperado. Vale la pena comprarlo si estás corto de dinero.