

Multicocina Redmond RMC -P350

Puedes comprar con seguridad. La multicocina es digna de su precio. Se adapta perfectamente a su trabajo.

gran modelo, me gust muchoLa primera multicocina. Regalo de cumpleaños Hasta ahora, a todos les gusta. Cocina rpidamente. Los platos son ricos. Sabe mejor que en la estufa. Carne de res al vapor en minutos 10. La galleta es densa. Necesito experimentar con la receta. Uso el libro solo para determinar el programa y el tiempo de coccin. Cocino todo como de costumbre en la estufa segn mis recetas. Pero resulta mucho ms rpido y sabroso Las verduras al vapor para ensalada se prepararon durante 10 minutos. No tienes que mirar para comprobar si est listo. Lo puse y listo.

excelente modeloMe tom mucho tiempo elegir una multicocina, despus de que mi anterior se fue a otro mundo y no perda, despus de la compra, nunca he usado la estufa todava) la caricatura anterior se usaba principalmente para papillas de leche, pero en esta cocino absolutamente todo: pasteles, sopas, guarniciones, compotas, pilaf.UPD! Con una operacin ms larga, not una desventaja significativa para m: el anillo de silicona absorbe los olores de los platos anteriores y los dota generosamente con otros nuevos. La compota con sabor a cebolla o la tarta de queso carnosa no son los postres ms agradables. Dicen que el problema del anillo de silicona es bastante comn, y no solo para Redmond, para alguien en mayor medida, para alguien en menor medida. Si lava el anillo de silicona de manera oportuna, la absorberencia se minimiza (dicen). Pero a m no me sale as, porque a veces pongo sopas por la noche. No es posible eliminar completamente los olores con un detergente comn, aunque con el tiempo el aroma no se ha vuelto tan fuerte, sino el sedimento, como dicen, se qued. Los pasteles y las papillas de leche son los que ms sufren. En teora, deberas comprar un anillo de repuesto, pero tienes que ir a algn lado para conseguirlo. En resumen, para aquellos que enfrentaron el mismo problema, mis TRUCOS DE VIDA: 1. Gachas de leche sin anillo, ver ms abajo2. Si tiene miedo de que un plato nuevo huelga a uno viejo, puede envolver el anillo de silicona con una sola capa de papel para hornear.3. Es mejor poner condimentos vigorosos despus de la coccin, cuando ya no es necesario cubrir con una tapa.4. Quin tiene miedo de salpicar todo? Cuando baje suavemente la vlvula, sostenga un plato o una bandeja sobre ella, puede poner un trapo sobre la vlvula. UPD2! A la olla de coccin lenta, salvo por el olor a aro, todava no hay quejas. Experimentos: 1. Las gachas de avena se cocinan perfectamente sin un anillo, pero el tiempo de coccin debe ser mayor que el predeterminado + 10 minutos aproximadamente, especialmente para las gachas de arroz.2. Horne charlotte sin anillo. Tienes que tirar del anillo y cerrar la vlvula. Todo result) de modo que la parte superior de la charlotte estaba rojiza, despus de la principal. programa, le doy la vuelta y lo pongo en el programa de horneado durante 10 minutos.

gran modeloUsarlo result ser mucho ms fcil de lo que pareca. l organiza todo en su trabajo, cocina muchas cosas tanto en una olla a presin como en una olla de coccin lenta. La tapa interior y la banda elstica son removibles, por lo que es ms cmodo de lavar, puedes apagar los pitidos antes, se hornea bien. Un libro con recetas para 200 piezas.

Es demasiado pronto para sacar conclusiones - Esperar a que el servicio diga...Cocin pilaf - sabroso y rpido. Borsch - muy sabroso y rpido. Col guisada con carne - clase. Cazuela de requesn - bien, Kholodets - necesitas duplicar el tiempo - 30 minutos (segn el libro) - no es suficiente. Y eso es!!! El botn de seleccin de programa ha dejado de funcionar: no responde al presionar, y no se arrepiente. la comida en su mayor parte sabe mucho mejor que en la estufa. Escrib mucho sobre los contras, pero todos los dems momentos de uso de la multicocina son solo positivos. no hables de ellos en detalle. pero definitivamente vale la pena comprar el dispositivo y probarlo usted mismo.

excelente modeloAl comprar, estaba confundido por el precio, pero lo compr de todos modos y no me arrepiento. Todo se prepara muchas veces ms rpido, lo cual es importante cuando no hay ni un minuto libre. El descenso del vapor fue aterrador al principio, pero ahora le cog el tranquilo. Cocin tanto pollo "anciano" como gelatina. Excelente! Por supuesto, para una carne en gelatina para unas vacaciones, el tazn es pequeo, requerir varios enfoques. Y eso es suficiente. Prob una galleta, y fue un xito!

un buen modeloEntre las ollas a presin, esta me gust ms, se ve bien, el recipiente no es pequeo y hay los programas necesarios para cada da. La cebada y los guisantes, adorados por el esposo, hierven muy rpido, en la estufa esto es imposible en menos de 2 horas Bueno, simplemente puedes lavarlo de una sola vez. Me gust que pude resolverlo rpidamente y que hay programas automticos: hice todo de acuerdo con las instrucciones y est listo) el pilaf es delicioso) potente y el desayuno est caliente por la maana) y el plato se mantiene caliente todo el tiempo el da, 12 horas si no me equivoco

buen modeloAntes de este, tena una caricatura que cocinaba una sopa normal durante dos horas. Por lo tanto, la olla a presin me sorprendi con sus velocidades. Todo es rpido y delicioso. El volumen del cuenco le permite alimentar a toda la familia e invitados. La primera vez casi me quemó con el vapor, ahora me acostumbro.

excelente modeloLlevo 4 meses usndolo. l cocina genial. pasteles, sopas, pilaf, pan, gachas de leche, alndigas. Si sigue las recetas en el libro adjunto por gramos, resulta muy sabroso! Es cierto que hay algunos errores tipogrficos en el libro. El programa de inicio retrasado es un poco mentira en el tiempo. Usted establece el tiempo que necesita para cocinar, y ella cocinar 15 minutos antes, bueno, ese ya es el caso, quisquilloso.

debido a la funcin de la olla a presin, la esposa dijo que era mejor, aunque pag un mucho, pero haba ms comodidades. En principio, no hay quejas sobre el trabajo, de hecho, la velocidad de coccin est en la cara, hay automatizacin, la abrazadera se asienta firmemente, el evaporador no es malo. Ya hemos apreciado la gelatina, el modo de preparacin del yogur (hicieron yogur de pltano), "papilla de leche", cocinar hornear. Por primera vez en mi vida, prepararon pan casero fragante ahora "escupimos" de la tienda, es una pena que siempre no haya tiempo para cocinarlo. La funcin de mantener la temperatura de los platos preparados es muy cmoda, aunque con la tapa cerrada mantiene el plato caliente durante 2-3 horas. Yo mismo elijo segn las reseas y no quiero pasar ... gente ... vale la pena tomar ... es genial Hicieron pan Chuletas Papas en l. sopa, gelatina, estofado

de carne (pollo, cerdo, ternera tierna en 20 minutos). ..y para que no se vuele el spray... pero aqu... guapsima. ..establecer el programa y cuidar de los nios. Todava no he usado la funcin de inicio retrasado. .pero esto es hasta ahora.... tres hijos.. y por la maana kushi. .. sopa en la tarde (que termina en dos das) .. carne con guarniciones, etc. y eso es todo por el da ... se lo recomiendo a todos excepto para deliberar. Eleg entre un ladrn y un ladrn. ..y aqu el precio y la calidad. ... Y por cierto, ella es muy hermosa ... Tengo blanco El lavado es fcil y sencillo. No huele a chuletas ni a vino caliente... se quita todo

excelente modeloMis amigos me regalaron esta multicocina por mi cumpleaos.La he estado usando durante dos semanas.Todas las caractersticas declaradas son correcto Ahora no como comida chatarra frita. Ahora paso incluso menos tiempo cocinando. La funcin de inicio diferido a menudo ayuda. Me gusta mucho la multicocina.

un modelo excelenteMe encanta, aconsejo a todos, lo he estado usando durante medio ao, ni un solo problema, yo Hice un montn de recetas, todo es muy sabroso y simple. Su cocina a presin es solo masticar la carne se cocina en 10 minutos de tal manera que no pude lograr en 2 horas antes. Muy conveniente para lavar. En geeral, aconsejo a todos, tengo una decoracin de cocina blanca =)

un buen modelo Compramos una olla a presin para platos de carne sabrosos, pero "duraderos", como mermelada y estofado . Y muy satisfecho. El proceso de coccin ha disminuido varias veces, y el sabor no ha sufrido e incluso ha mejorado. Anteriormente, lavar un plato despues del guiso de cerdo era un castigo, ahora todo es simple. Pero el pan que contiene no parece apetecible, y tampoco sabe muy bien.

gran modeloLo he estado usando durante 2 semanas. Mi primera caricatura. Nada que lamentar!!! Maz hervido en 10 minutos. Tan suave, genial! En una cacerola, generalmente cocinaba durante una hora)))) La tapa es removible, excelente! Suelto vapor por la vlvula, sin tapar nada, todo baja suavemente, sin ruidos y con fuerte presin, como debe ser! Hablando brevemente, Escribir una reseña ms completa ms tarde. Estoy completamente satisfecho!

excelente modeloEn principio, nada ms, todo est a la mano. No encontr mucha condensacin, aunque se puede quitar fcilmente de la superficie. Me gusta que se pueda desmontar, lavar y limpiar casi por completo. Y luego vuelva a armar todo y funcionar, incluso con mis manos "torcidas"))

-20 Estamos satisfechos con la compra, hay una funcin de inicio retrasado. Mi esposo se levanta antes que yo y la papilla ya est lista, caliente y fragante. Como el vapor sale intensamente despues de cocinar, siempre enciendo la campana.