

Barbacoa eléctrica Bork G802

excelente modelo, me gust muchoMe interes esta parrilla eléctrica con sonda de temperatura. Para los que estn atentos al grado de asado de la carne, es importante conocer su temperatura tanto por dentro como por fuera. La cosa es realmente buena, lo recomiendo mucho a aquellos que quieran comprar uno para su dacha!

gran modeloNo voy a disimular, un sapo slido me aplast cuando vi por primera vez el Bork G -Parrilla 802 y quera comprarla para mi casa. Durante mucho tiempo le insinu la compra a mi esposo, porque, francamente, no estaba lista para gastar tal cantidad de mi billetera, pero an tengo el don de la persuasin, me entregaron una parrilla como regalo de mi amado. Lo que me gusta en primer lugar es que la carne se fre uniformemente por todos lados, e incluso si el bistec es delgado, no se rompe durante la fritura. Es conveniente frer el pescado debido a los diferentes grados de asado, que se configuran automticamente. Adems de carne por las maanas, hacemos bocadillos para toda la familia bajo la presin de la parrilla, los nios estn encantados con esta rica, hasta ellos mismos le prendieron el truco, as que el sbado tengo da libre de preparar el desayuno . Tampoco hay problemas para lavar, ya que la superficie se enfr: la limpio con una esponja y no necesito frotar nada, nada de comida se ha quemado en la superficie. As que la parrilla definitivamente justifica su precio.

gran modeloYa sabes, estas parrillas resultan ser bromas geniales. Mi esposo me convencí de comprar durante mucho tiempo, pero no le vi el sentido en absoluto, gastando dinero para cocinar algo una vez al mes. Estoy listo para retirar mis palabras ahora)) Compramos un BORK G802, entendimos que podramos encontrarlo ms barato, pero como dice mi esposo, "No somos lo suficientemente ricos para comprar cosas baratas". La mayor sorpresa es la sonda de temperatura, que le permitir establecer la temperatura deseada para una determinada carne, es conveniente, no necesita perforar una pieza para verificar la preparacin y, en consecuencia, el liquido no sale de la carne, como suele ser el caso. Tambin puede elegir el grado de asado usted mismo, nuestros favoritos Raros, casi crudos amantes de la comida)) Tambin puede cambiar el ngulo de la superficie inferior, cocino en una dieta para que toda la grasa fluya hacia abajo. En general, esta cosa result ser ms til de lo que imaginaba.

gran modeloLa compra result ser un poco espontnea, no pudieron pensar en un regalo para sus padres por una perla boda (30 aos), viven en el sector privado y todo tipo de parrilladas, ya tienen ahumaderos y ollas. El caso es que el inversor anterior solo se puede usar en exteriores, lo que las condiciones climticas no siempre permiten. Por lo tanto, la eleccin recay en la parrilla BORK G802, se la entregaron a sus padres y, junto con ellos, descubrieron cmo usarla, todo es simple, solo escribieron un recordatorio en ruso sobre cmo se traducen los modos de nivel de fritura. Probamos la sonda de temperatura en filetes, nos dimos cuenta de que un trozo de carne debe tener un grosor uniforme y debe insertar la sonda exactamente en el centro de la pieza, si la instala en un lugar delgado, chirriar antes y la carne estar hmedo. Mam apreci el hecho de que no puedes

lavarlo, sino simplemente limpiarlo despues de usarlo. Me gust mucho el regalo, no lo uso a menudo, as que creo que durar ms de un ao.

gran modeloCompr un Bork G802 hace seis meses. Por lo general, estas cosas se aburren rpidamente y desaparecen en el armario. Pero no esta parrilla. Lo uso una vez a la semana seguro, o incluso ms a menudo. La carne y las verduras son muy sabrosas. Adems, para la carne, puede establecer el grado de asado, use una sonda de temperatura especial, y ser realmente perfecto. Por cierto, puedes frer la carne por ambos lados a la vez. Esta es una de las mayores ventajas de este modelo. Todo se cocina muy rpido, las placas se calientan de manera uniforme. La carne no se quema, como en otras parrillas, es decir. No puedes usar aceite en absoluto! Las placas extrables y la bandeja de goteo son fciles de quitar y lavar. En general, la parrilla es genial, recomiendo comprarla!

mal modeloPor ese dinero, el calentamiento desigual de la superficie y un revestimiento endeble son simplemente una desgracia.

buen modeloPuedes, por supuesto, y frer la carne en una sartn, pero personalmente yo la cocino demasiado o viceversa. Y, sin embargo, me mata tener que vigilar la sartn. Esta parrilla, junto con la sonda de temperatura, finalmente resolví mi problema. Estos programas de temperatura para diferentes tipos de carne también son una bendición. no s, qu pasar despues con el revestimiento antiadherente, pero hasta ahora lo he estado usando durante aproximadamente un ao y todo est bien. Los calentadores son desmontables y fciles de limpiar. S, y cambiarlos no es un problema, en todo caso...

gran modeloHemos estado usando la parrilla no hace mucho, pero ahora ni siquiera entendemos cmo nos las arreglamos sin ella antes de? La carne es simplemente increíble, no todos los restaurantes pueden presumir de eso! Y muchas veces lo hacemos con verduras, queda bien, muy jugoso y apetitoso. Las placas de la parrilla vienen con un revestimiento antiadherente, por lo que es bastante difícil de estropear) La ventaja es la facilidad de limpieza: todo es elemental all, porque durante el proceso de cocin no se cubren con toneladas de grasa adherida) Es muy conveniente para cocine con una sonda de temperatura externa. Puede elegir con precisin la temperatura del plato sin riesgo de sobrecocin

excelente modeloUsamos la parrilla modelo g802 con bastante frecuencia. Produce deliciosos bistecs, costillas, vegetales, papas, pescado. Hay muchas cosas que puedes cocinar. Me gusta que puedas elegir el grado de fritura, para los gourmets esto es importante. Si desea un medio, por favor) Para controlar la temperatura, la parrilla est equipada con una sonda de temperatura. Sin duda te permite cocinar el plato perfecto. Tambin me gusta el revestimiento de las placas en s, es antiadherente y no se pega nada, por lo que es fcil de lavar. Estas placas son removibles y el elemento calefactor no est debajo de ellas, sino dentro de ellas. Por lo tanto, la parrilla se calienta rpida y uniformemente. Conclusin: la parrilla de Bork vale la pena y no nos arrepentimos de haberla comprado.

modelo terribleCompramos esta parrilla despues de ver el video en el sitio web de Bork. Preguntado

por los vendedores cuanto tiempo durar el revestimiento antiadherente, nos dieron la respuesta de que si no se lava en el lavavajillas, entonces al menos un AO! Esto nos convenia y lo compramos. El primer mes frean perfectamente, nada se quemaba, solo humedecan ligeramente la comida con aceite. En el segundo mes, comenzaron a echar mucho aceite, de lo contrario, todo simplemente se quemaba y quemaba. En el tercer mes, incluso con muchos aceites, todos los productos simplemente se quemaron. Es imposible lavar el revestimiento, porque simplemente se quem! Lo llev al servicio, se encogieron de hombros sorprendidos, como si fuera la primera vez en su practica que la gente viene a comprar paneles nuevos, al menos 2 aos despus. Pero como vi en las reseas, estoy lejos de ser el primero. Estoy esperando una respuesta del servicio.

gran modeloLo uso desde la primavera pasada (ms de un ao) y no puedo imaginar cmo sola vivir sin esta maravillosa parrilla. A menos que cocine sopa en l :) Carne, pescado, aves, salchichas, verduras, incluso alndigas, pasteles de queso, sndwiches y huevos fritos. Muy fcil de limpiar: los amigos que compraron parrillas con paneles fijos las abandonaron gradualmente debido a las dificultades de limpieza. Aqu no hay problemas, los paneles se quitan con un solo movimiento, son fciles de limpiar y volver a colocar. La bandeja de goteo tambin es fcil de quitar y lavar. La parrilla en s despus de cada uso simplemente se limpia con un pao suave y hmedo. La sonda de temperatura es solo una cancin! Para ser honesto, al principi pens que esta era una opcin innecesaria, pero en realidad result ser muy conveniente: no necesita molestarse en medir el tiempo de asado, preocuparse de que algo est poco cocido o, por el contrario, recocado - todo sale perfectamente. Incluso la pechuga de pollo banal sale divinamente, no pens que podra ser tan jugosa y tierna (y todo eso es tiempo de coccin!) Otra gran ventaja es que el elemento calefactor se monta directamente en el panel y no se instala dentro de la parrilla. En primer lugar, es un calentamiento ms rpido y uniforme de la superficie de trabajo. En segundo lugar, si, t-t-t, el elemento calefactor falla, entonces no tiene que cambiar / reparar toda la parrilla, simplemente puede comprar un nuevo panel. Por cierto, inmediatamente compr un segundo panel acanalado con la parrilla (el kit incluia uno acanalado y otro con una superficie plana), para poder hacer una "malla" en la carne de ambos lados simultneamente. En las revisiones le quejas sobre el rpido deterioro de la calidad del recubrimiento ... No encontr este problema, aunque uso la parrilla todo el ao, como dicen, "en la cola y la melena", cocino casi todos los das. da en eso. El recubrimiento, por supuesto, pokotsalis, pero no mucho y no afect la facilidad de uso, nada se pega, por lo que debe arrancarlo directamente. En general, me gusta mucho la parrilla, las impresiones son las ms entusiastas, no me decepcion. El precio, por supuesto, ahora es aterrador, lo compr 2 veces ms barato...

mal modeloLos paneles "antiadherentes" en Bork g801 y Bork g802 son los mismos, el centro de servicio El servicio de estas parrillas elctricas tambin es el mismo. Por lo tanto, esta revisin puede considerarse relevante para este modelo. Compr una parrilla Bork g801 porque. Me gust la calidad de construccin y di una "garanta" impresionante: 3 aos. Todo estaba bien, y al principio era fcil de limpiar, pero con el tiempo, se hizo cada vez ms difcil lavar los paneles "antiadherentes". Un ao despus, con dificultad arranc la chuleta del cacareado "revestimiento antiadherente Quantanium de tres capas". A pesar de que solo us electrodomsticos de madera y lo lav solo con una esponja suave. En casa todava sirve una sartn antiadherente comprada hace 8 aos, pero sobre estos paneles "antiadherentes" un ao despus no es posible cocinar alimentos. Lo llev a un centro de

servicio en Moscú y una semana después me alegraron diciendo que la parrilla funciona, pero recomiendan comprar paneles nuevos. La parrilla tiene una "garantía de 3 años", pero en el libro de servicio se escribió que la garantía no cubre las piezas con desgaste normal, por lo que ponen piezas de mala calidad que muchas veces hay que comprar por un costo igual a 1/3 de lo gastado en la parrilla. El centro de servicio dijo que compre paneles nuevos o vaya a la corte.

mal modelo Este milagro para mi cumpleaños. Se ve lindo, todo está hecho con alta calidad y sonido, las placas son removibles, es conveniente lavarlas (la esposa está feliz). Gran superficie de trabajo: puede apilar comida sobre varias personas a la vez o sobre usted solo. Probémoslo en acción ... Antes de eso, había una parrilla barata por 1000 rublos. Entonces, en el dispositivo por 49990, el revestimiento antiadherente es solo un poco mejor. Si, por ejemplo, fre verduras picadas sin aceite (como está de moda ahora) - después de terminar la cocción y levantar la tapa - Voil - la mitad de las verduras se pegan a la tapa. Coge una espátula y despegala. Más bien, incluso tratando de arrancar. Ya sabes que la arrancas! Gracias a las placas extraíbles, es cómodo lavar los restos de verduras en el fregadero. Esto es una ventaja)) Lo mismo sucede con un trozo de pescado no demasiado denso (bacalao, por ejemplo). La mitad de la pieza a lo largo de la línea de ruptura está en la parte superior. Pero qué conveniente es raspar las placas removibles en el fregadero Si mancha con aceite, la situación es mejor. O sea, ten en cuenta SIN ACEITE COCINAR NO FUNCIONA!! Definitivamente, todo se pega / quema como en una parrilla barata por rublos 1000. Lo principal es que es conveniente lavar.

un modelo excelente He estado usando Bork G802 durante diez días, en esta etapa de funcionamiento, estoy muy satisfecho con la parrilla, funciona muy bien. Pienso que lavar será una carga para mí, pero no, todo se lava de forma sencilla y rápida. Y la función principal de cocinar es un placer. La carne, el pescado y las verduras son muy agradables con su sabor, ya que todo se prepara sin el uso de aceite. Y para el hijo de un estudiante, se convirtió en un asistente conveniente para preparar el desayuno. Estoy empezando a olvidarme de usar una sartén. Otra gran ventaja de la parrilla es la presencia de todo tipo de programas para diferentes productos y su grado de tostado, así como una GRAN ventaja: la presencia de una sonda térmica. Para mí de la red, tomé nota de las recetas de chefs famosos, ayuda mucho si tu propia imaginación no es suficiente. De modo que, recomiendo para la compra.

excelente modelo Compramos esta bestia hace aproximadamente 2 meses y estamos muy satisfechos! El bistec de cerdo se calienta rápidamente, 3-4 cm, se cocina durante 8 minutos y no tienes que darle la vuelta Comemos siempre verduras, pero mi marido no las aprecia tanto como el pescado o la carne)) sola ir a los cafés a comer carne, ahora todo es más barato más fácil y en casa. La sonda es una gran cosa para ayudarlo a comprender cuando todo está listo. Rutinas de oro. Es muy fácil de lavar y no se quema en absoluto. Lo cocinamos como una barbacoa por primera vez! Ahora siempre nos encontramos con los invitados con carne. Aconsejo a todos. Gracias a Domotekhnika que existe tal producto, la buena tienda que lleva tal encanto. pero el esposo no los aprecia tanto como el pescado o la carne)) sola ir a cafés y comer carne, ahora todo es más barato y más fácil en casa. La sonda es una gran cosa para ayudarlo a comprender cuando todo está listo. Rutinas de oro. Es muy fácil de lavar y no se quema en absoluto. Lo cocinamos como una barbacoa por primera vez! Ahora siempre nos encontramos con los invitados con carne. Aconsejo a todos.

Gracias a Domotekhnika que existe tal producto, la nica tienda que lleva tal encanto. pero el esposo no los aprecia tanto como el pescado o la carne)) sola ir a cafs y comer carne, ahora todo es ms barato y ms fcil en casa. La sonda es una gran cosa para ayudarlo a comprender cundo todo est listo. Rutinas de oro. Es muy fcil de lavar y no se quema en absoluto. Lo cocinamos como una barbacoa por primera vez! Ahora siempre nos encontramos con los invitados con carne. Aconsejo a todos. Gracias a Domotekhnika que existe tal producto, la nica tienda que lleva tal encanto.