

Multicocina Redmond RMC-PM380

Lo recomiendo. Lo uso desde 2015. Hasta el momento, tanto la cazoleta como la junta de goma de la tapa estn en buen estado. Cocina rpidamente. Quiero destacar especialmente la preparacin de sopas: la carne cuando se cocina en una olla de coccin lenta siempre es suave y jugosa. No funciona en la estufa. Fcil de configurar. Nada complicado, elegante. El tazn es grande, bueno para sopa y para cocinar jalea. Inicialmente comprado para gachas, pero rara vez cocino gachas, ya que el recipiente es grande y no es recomendable usarlo para preparar gachas matutinas para 3 personas. En el resto, solo ventajas. Yo recomiendo. Entr en el catlogo electrnico a propsito: quiero darle el mismo modelo a mi madre en la casa de campo.

un modelo excelente, me gust muchoRecomiendo usarlo durante 2 aos

Un buen modelo a un precio decente. Con el estilo de vida de la mujer moderna, una olla de coccin lenta en la casa no es un lujo, sino una necesidad. En l puedes cocinar cualquier cosa en cuestin de horas, sin mucha participacin y lavando un sinfn de platos. Calentamiento automtico conveniente, el plato est caliente todo el da. Eleg especialmente con el rgimen de yogur, por la noche constantemente pongo la leche a fermentar, luego yogur, luego crema agria, luego requesn. En gran medida, diluyo una bolsa de masa fermentada bacteriana seca Bakzdrav en tres litros de crema de leche y la paso la noche en una olla de coccin lenta. Delicioso, rpido. Estoy muy satisfecho con la compra, lo recomiendo.

La multicocina mola, justifica el precio al 100%, hay muchos programas, el bol es grande, no se le pega nada y no se quema, es conveniente lavar. Cocinar en una olla de coccin lenta es mucho ms rpido que en la estufa y los platos se ensucian menos. Realmente me gusta hacer yogures, crema agria, requesn: el costo de los productos caseros es mucho ms bajo que los comprados en la tienda y los beneficios son mucho mayores. Uso masa madre seca, me gusta ms Bakzdrav, composiciones muy fuertes y el precio es asequible. Se prepara otra carne en gelatina en cuestin de horas, y la galleta alta sube. Esta es una verdadera ayuda en la cocina.

un modelo con fallas gravesCompramos una multicocina REDMOND RMC-PM380 hace unos aos. Es una pena que al comprar no prestaron atencin al material delgado de la carcasa, hecho de plstico barato. Prote z tsim se puede reconciliar con yakbi en el proceso de explotacin sin mostrar la cabeza nedol³k: cubra el recipiente demasiado delgado, podgora^o ¿zha! Visnovok: este modelo tiene un brillo bajo y un precio fijo.

buen modelo, me gust

buen modelocomprado antes de NG por 5000r, muy satisfecho con la compra, Recomendando!

buen modeloEs muy cmodo y rpido cocinar en l, mucho ms rpido que en una multicocina

convencional. Bueno, el control simple también es una ventaja. El estofado es algo suave, jugoso, incluso si inicialmente la carne no era muy joven. Lentejas, cebada perlada, estas guarniciones, que tradicionalmente se cocinan durante mucho tiempo, toman 20-25 minutos para una olla a presión. Ya escribí sobre las deficiencias. Redmond, tomamos específicamente debido a la olla a presión y al mayor volumen del recipiente. Cocina correctamente, no hace ruido, no cruje, no huele a plástico. Tenemos una gran familia, por lo que tenemos un plato así, cocinamos para todos. Pesa mucho.

un modelo excelente Cocino en la mayoría de los casos, me gusta cocinar en una olla a presión, resulta que el proceso de cocción se reduce mucho más rápido que en una estufa eléctrica o de gas. Las papillas resultan sabrosas, no hierven blandas, no se queman. El horneado es aireado, todo está horneado.

excelente modelo Llevo menos de un mes usándolo, pero ya me he dado cuenta de los pros y los contras. De los beneficios: un tamaño grande, muchos programas son suficientes para toda la familia, Traté de cocinar borscht, y hay un puesto para gachas humeantes. Obtuve chuletas maravillosas, me gusta el comienzo retrasado. Pongo todo y me ocupo de mis asuntos, y la cena se prepara sola y a tiempo. Desventajas: cable corto, dificultad para comprar un recipiente de repuesto (si desea cocinar platos seguidos). En general, estoy satisfecho hasta ahora.

un excelente modelo Lo recomiendo!

un buen modelo Si hubiera sabido que esto es tan fácil de manejar, lo habría comprado antes. En realidad, algo sí. El arroz, el mijo, las gachas de maíz se cocinan en minutos. Gran desayuno todos los días. Carne, pescado, papas, todo se puede cocinar en él y ahorrar mucho tiempo. Lo mejor es que es fácil lavar el recipiente más tarde.

excelente modelo Rendimiento de alta calidad, 14 programas tiles, sobre todo cocino gachas de avena y trigo sarraceno. Anteriormente, no funcionaba en una cacerola. Quiero señalar una cubierta de tamaño decente, fácil de limpiar. Sin embargo, la cerámica debe tratarse con cuidado, yo uso espátulas de silicona. Hasta ahora todo bien

buen modelo Este modelo es perfecto para una cocción rápida. Es genial que ahora la gelatina no sea una ocupación para todo el día. En dos horas, mi carne se desmorona en granos prácticamente, se puede poner menos. Un pollo del pueblo, lejos de joven, fue cocinado en media hora.

un excelente modelo Tomé el proceso de elegir muy en serio una multicocina, ya que era pequeña y no estaba a la altura de las expectativas. Después de una larga búsqueda, me decidí por este modelo y no me arrepiento en absoluto.

buen modelo Satisfecho con la compra. Tengo experiencia usando una olla a presión, pero esta es mejor que mi vieja, seguro. La presión aumenta rápidamente, nada se pega al recipiente, Práctico soporte para platos al vapor. Bueno, tuve que lidiar un poco con los programas, pero todo está bien. A veces quieres cocinar papillas solo para ti, pero no, no enciende si el nivel no llega al mínimo, hay que cocinar mucho.