

Multicocina Bosch MUC22B42

buen modelo, me gusta. Lo que me encanta de los electrodomésticos de cocina alemanes es la solidez, el buen equipamiento y la honestidad. Si ya está escrito que puede cocinar pasteles, entonces realmente lo hace. Persuadí a mi esposo durante mucho tiempo para que lo comprara y finalmente lo terminó.

buen modelo 1. El retraso de las gachas realmente se puede configurar solo por 2 horas. Pero, camaradas, ¿quién persona adecuada dejar leche, avena en tazones para la noche durante 8 horas? Pues pruébalo, que tengas un gran día! Me levanto por la mañana, me duermo rápidamente todo y sigo preparándome, después de 20 minutos, la papilla está lista. ¿Qué otros retrasos? ¿O te levantas inmediatamente de la cama para comer gachas? En general, tonterías. 2. Goteo de condensado sobre la mesa. Bueno, sujetas la tapa cuando la abres. Al final del propio dispositivo hay una ranura, en la cual, cuando se abre la tapa, fluye hacia abajo y se limpia fácilmente desde allí con una servilleta. Así que todo en Bosch ha sido pensado, no es necesario. Y si abres la tapa a gran escala aquí en todas las direcciones, por supuesto, el condensado volará. 3. No se necesita una gran cantidad de programas. Dudo mucho que pruebes al menos algo de lo estándar. 4. Vasos medidores y todo lo demás. ¿Alguna vez has cocinado en la cocina antes de la multicocina? Y no es necesario sacar el cable del enchufe, simplemente presione el botón de encendido y listo. ¿O también apaga los televisores y todos los equipos antes de irse?) Agregar lo siguiente de mí mismo. No hay suficientes manijas en el tazón, o al menos algún tipo de pestillo, cuando pones comida, el tazón gira constantemente, no es muy conveniente, pero puedes acostumbrarte. También observo los botones de menús convenientes, a modo de comparación, los padres tienen Polaris, generalmente hay un problema con estos sensores, aquí todo es claro y rápido. Según mis observaciones personales, al preparar pilaf, en algún momento, sale vapor de todas las ranuras de la tapa cerrada, excepto de la válvula. Abrí la tapa, moví el bol, lavé la válvula, parecía detenerse. Por lo menos hizo mantí por una pareja, esto ya no se nota. Y entonces el modelo es bastante bueno, con un excelente diseño, además, lo tomé con descuento, por lo que vale mi dinero. Mientras cocinaba pilaf, gachas, chuletas y verduras al vapor.

Compra un buen modelo para cocinar borscht y carne. No cocino nada más. Lo clasifico como precio = calidad. Además, revisa el empaque al comprar, ya que puede no haber libro de recetas ni nada más.

modelo regular El manual de usuario está lleno de agua y no hay información técnica precisa. Así que, por ejemplo, no dice que el tiempo máximo de inicio diferido sea de 12 horas, y menciona de pasada que el inicio diferido no es aplicable a todos los programas. Y no hay absolutamente ninguna información de que para muchos programas 12 horas sea un sueño imposible. Por ejemplo, para las gachas de leche, el tiempo máximo de inicio diferido es de 2 (dos!) horas. Para arroz - 6 horas. Aquellos que escriben que "ahora puedes dormir más por la mañana, la deliciosa avena estará lista justo a tiempo para despertarte", guardan silencio sobre cómo salen o escriben sobre un modelo

diferente. Sobre la presencia de una ventana - también sobre un modelo diferente. Este modelo no tiene ventana. La corrección de tiempo, temperatura, etc. se realiza cíclicamente con un botón. Por lo tanto, si se perdió, tenga la amabilidad de repasar todas las opciones en un círculo. particularmente complacido que en el modo manual, la temperatura inicial es 0 (cero). En mi humilde opinión, es más inteligente comprar una multicocina más barata con calefacción 3D, pero sin multicocina y con inicio retrasado. Cambi al da siguiente a un modelo similar de Philips sin las desventajas anteriores.

mal modelo Comprado para uso personal hace unos 5 meses, buscando un modelo más sencillo para platos básicos. Al principio, me gustó mucho todo, lo cocinamos en el modo Frer, luego decidimos cocinar la sopa ... Todo comenzó a hervir, continuamos cocinando ya en la estufa. La multicocina en sí es fácil de limpiar después de su uso, ya que se quitan todas las piezas, pero nos encontramos con un problema: la cubierta de vapor siempre sale volando, conectamos todo bien! Los botones comenzaron a pegarse casi tan pronto como comenzaron a usarse, la comida no se cocina de manera uniforme, aunque colocamos el recipiente bien apretado contra el elemento calefactor. Intentamos cocinar en el modo Hornear... todo según el libro.... resulta algo demasiado seco, desnudo desde abajo, poco cocido desde arriba... Ahora lo usamos solo para frer chuletas, filetes, alitas de pollo. Por tal dinero era posible tomar Redmond excelente! No recomendamos!

mal modelo

mal modelo Cre en las críticas positivas, perdiendo de vista el lenguaje competente en el que están escritas))) Esta multicocina no es vale la pena este dinero, intercambiado en Mulinex con un recargo de 4 mil, sin embargo, tampoco hay entusiasmo de Mulinex, pero al menos hay críticas honestas

un buen modelo Una cosa conveniente y útil en la cocina, especialmente para aquellos que tienen poco tiempo para cocinar. Ahora me paro mucho menos en la estufa, comenzaron a comer bien con el advenimiento de esta multicocina, porque se puede cocinar al vapor, se conservan todas las vitaminas tales en los productos y resulta muy sabroso. Es muy fácil de manejar, todo es intuitivo, las instrucciones describen detalladamente qué y cómo. El primer plato salió a medio hornear, mientras me echaba los ingredientes en el ojo, aparentemente me excedí con la cantidad, ahora hago todo estrictamente de acuerdo con el libro de recetas: resulta perfecto, especialmente mi esposo apreció el pilaf. En el verano intentar conservar mermeladas y mermeladas con ella, existe tal función.

un buen modelo Una buena multicocina con funcionalidad ilimitada, no sé cómo se las arreglaron sin ella antes !! Todo es rápido, simple y sabroso, ahorra mucho tiempo! Nos encantan los pimientos rellenos, las papas guisadas con carne, las papillas se obtienen como en un horno ruso, manti, papas fritas, recientemente hice carne de res con champiñones, nos la comimos en uno. sentado, pescado al vapor con verduras (por cierto, puede cocinar un almuerzo al vapor completo en un solo paso, el kit incluye un recipiente de dos capas, un plato, que se prepara antes, se puede sacar), el borscht es simplemente magnífico. Hasta mi marido ha aprendido a cocinar! En general, aconsejo.

buen modelo Multicocina completa con todas las funciones necesarias. Recibido como regalo, quiero comprarle a mi madre lo mismo. El calentamiento es uniforme, por todos lados y en el medio

el plato se hierve por igual. Me gusta como queda el bizcocho, bonito y sabroso. Se puede cocinar cualquier cosa sin mucha molestia, incluso algo que nunca cocinara en la estufa, por ejemplo, legumbres, porque requieren mucho tiempo y control. Una cosa práctica.

excelente modelo Recibí este multicooker como regalo de mi esposo, estoy completamente encantado. Resulta que la cosa es muy conveniente, aunque antes no vi la necesidad de comprarla. Ahora puedes dormir más por la mañana, la deliciosa avena está lista justo a tiempo para despertarte. y no necesitas estar de pie junto a la estufa durante horas, con miedo de que la sopa se escape o algo se queme. Al principio cocinaba los platos más sencillos según el libro, ahora ya me he adaptado, experimentando, marcando mis propios parámetros. Me encanta cocinar para una pareja, y esta multicocina viene con un recipiente de dos pisos, lo que reduce el tiempo: puede cocinar algo de carne en la parte superior y una guarnición en la parte inferior. El panel de control es cómodo, responde bien a la presión. Calidad / precio en el nivel. Además, esta multicocina puede actuar como una freidora, perfecta para los amantes de las papas fritas, el pescado rebozado, los chebureks y los panecillos calientes, simplemente nos encanta. modelo Mi esposo y yo decidimos comprar una multicocina de este tipo, ya que salir, algo necesario y conveniente en la vida cotidiana, así como, por ejemplo, una lavadora. Ahorra no solo tiempo personal, sino también dinero, consume notablemente menos electricidad que nuestra estufa eléctrica. La presencia de un inicio retrasado agrada, a menudo ayuda, por la mañana no paso tiempo preparando el desayuno ahora. Me gusta la función "Hornear", funciona correctamente, la masa sube bien, hornea en el medio. También quiero cocinar yogur en él, pero no puedo conseguirlo, es más fácil comprarlo en la tienda)) Personalmente, las gachas de leche no se me escapan, hago todo estrictamente de acuerdo con la receta. , con las sopas de la misma manera, lo principal es no excederse con la cantidad de agua. Si sigue las instrucciones, no habrá ningún problema. Aconsejo a todos!

excelente modelo Excelente técnica, cumple con las expectativas. Lo tomé principalmente para cocinar platos al vapor, pero ahora horneo en él, y la carcasa y la fritura, el asado está para chuparse los dedos! Funciones como "yogur", "pasta", "mermelada", etc. también muy útil reemplaza varios electrodomésticos a la vez, quita las ollas y el horno está inactivo. En una sartén o en una cacerola, no se puede cocinar tan rico! Tan pronto como compré había un ligero olor, herví agua con limón, ahora no siento ningún olor extraño. Al principio cociné todo estrictamente de acuerdo con las recetas del libro, ahora ya me he adaptado, se me ocurre algo propio, busco recetas en Internet. El equipo es lo que necesitamos.

un excelente modelo Este es el multicooker más barato de Bosch de la serie AutoCook, por así decirlo, el básico, decidimos que las capacidades de este modelo serán suficientes para nosotros, así que no pagamos de más y compramos este. Lo usamos casi todos los días, la estufa está casi abandonada. Nunca supe cómo cocinar gachas, la leche se escurría o se quemaba constantemente, ahora todo es simple con esta máquina, no necesita pararse y proteger el plato, lo tiro y sigo con su negocio, Cuando finalice la cocción, la multicocina se apaga. Es posible configurar el tiempo y la temperatura para su propia receta, pero si su imaginación es apretada, un libro de recetas vendrá al rescate, los platos son bastante simples, de los ingredientes disponibles, diversos y para cualquier ocasión, y hay más que suficiente en la red de recetas. 48 programas automáticos, todo está pensado hasta el más mínimo detalle, se calienta muy rápido, los platos no se queman y no se desbordan. A

menudo frems: papas fritas, pescado, donas, nos encanta la maleza, las papas fritas: el kit viene con un recipiente conveniente con asa, hay 3 programas, cuando se alcanza la temperatura ptima, la multicocina notifica con una seal. Todo sale rpido y delicioso. Un inicio retrasado de 12 horas es una de las funciones ms importantes de la compra de una multicocina, ahora no nos molestamos en desayunar, cuando llegamos a casa del trabajo, nos espera una deliciosa cena caliente, creo. todos entienden lo conveniente que es. Adems, no puedo dejar de sealar el bol de tefln de 5 litros.

Aunque mi esposa y yo no comemos en tales cantidades, pero en caso de que lleguen invitados, la cosa es indispensable, el volumen es suficiente para 10 porciones. Una gran cosa para el uso diario por poco dinero, nuestra familia lo recomienda. El proceso de coccin se volvi emocionante y simple. Lo descubri durante mucho tiempo, hay muchas funciones, pero las instrucciones estn disponibles, despus de 3 intentos, todo qued ms o menos claro. La comida tiene un sabor especial, mucho mejor que en la estufa, mi pilaf nunca ha resultado tan desmenuzable y fragante. Al esposo le encantan las gachas de guisantes, pero cocinarlas es un tormento, tena que estar constantemente en la estufa, revuelva constantemente, observe. La olla de coccin lenta resolvi el problema: chuletas, pasteles, sopa, gachas de leche: resulta delicioso. Perfectamente adecuado para cocinar al vapor, gracias a la presencia de dos insertos de plstico, puede cocinar varios platos a la vez, por ejemplo, ayer para la cena cocin bacalao al vapor con una guarnicin de verduras, todo result muy rpido y sabroso, el pescado se derrite en tu boca y todo esto sin aceite. En general, sigo estudiando hasta que estoy satisfecho con todo.