

Parrilla eléctrica Tefal OptiGrill+ GC 712D

Quiere cocinar de forma fácil, rápida y lo más inofensiva posible? Usted OptiGrill de Tefal. SUPER GRILL! Me gustan especialmente las verduras (me mantengo 10 minutos en el indicador naranja, quedan con una costra y NO secas!). La ensalada de verduras a la parrilla caliente ahora es como en un restaurante :)

Dinero desperdiciado El filete de ternera no se fre, sino que se hierva, la carne está dura, medio cocida. Después de dos intentos, dejé de estropear el producto. Otros productos más o menos. No vale la pena el dinero.

excelente modelo, realmente me gusta Compré esta parrilla como otro accesorio valioso para la cocina. Cumple con sus tareas al 100%. Los sándwiches de carne, verduras y pescado son maravillosos. La función de determinar el grosor del filete aquí no es solo para mostrar, sino que es algo realmente útil. También utilizamos periódicamente programas automáticos, que también están bastante bien configurados. Por separado, observo las superficies de contacto: los productos no se queman, se lavan bien, incluso sin cepillos metálicos, y se eliminan muy fácilmente. Todo el líquido de la cocción fluye hacia una bandeja de plástico especial. Cuando la temperatura en el aparato es la adecuada, emite un pitido.

excelente modelo, me gusta mucho Hace filetes, sándwiches (lo uso en lugar de una tostadora), verduras y mucho más. Los platos son simplemente increíbles. Y lo que sucedió de repente - rápidamente. Espere un poco a que se caliente, pero luego el bistec se cocina en menos de 5 minutos. Un artilugio de cocina ideal) Y gracias por el trabajo rápido y de alta calidad) y, lo que es más importante, es en esta tienda donde se proporciona la garantía oficial del fabricante durante 24 meses, No es una garantía limitada de tienda de 12 meses. como en la mayoría de los demás)

buen modelo, me gusta El bistec o la carne a la parrilla es mi debilidad. Pero como vivo solo, la mayoría de las veces soy demasiado perezoso para cocinar carne por mi cuenta. ¿Qué piensas, cuántos platos tendrás que ensuciar, y luego otra sartén ... Alternativamente, puedes pedir un bistec en un restaurante o un asador que haya aparecido recientemente en nuestra ciudad. Pero es costoso y aún requiere que levantes tu trasero del sofá y conduzcas a alguna parte. Por lo general, descubrí esta parrilla milagrosa por accidente, pero cuando la escuché, me interesó. Incluso en ausencia, según los videos, me gusta mucho y, a pesar del precio impresionante, decidí comprarlo. De ti solo queda poner, esperar y disfrutar! La recolección de grasas y jugos está pensada, la pendiente es ideal para que la grasa quede mínima en las costillas de la parrilla Desventajas: 1) La profundidad entre las costillas de las tapas antiadherentes. No es muy cómodo lavarlas a mano, hay que subir allí con la mano con un trapo enrollado alrededor y cuidadosamente raspe los restos, pero los dueños de cualquier pieza como un lavavajillas o cepillos suaves - esto no molestará, estos son solo mis detalles personales. 2) La grasa y los jugos chisporroteantes caen en el asa trasera (que mantiene unidas las dos mitades). No olvides limpiarlo también Comentario: Pechuga de pollo. Mis amigos,

esto no es una pechuga de pollo, es solo la providencia de Dios descendiendo al nivel de la cocina! Nunca he comido una carne de pollo tan jugosa. Elaborado segun una receta sencilla (Adobo: Salsa de soja, ajo, pimienta molida y un par de cucharadas de jugo de limn. 2-3 horas y se puede frer. La segunda tanda del mismo pollo: todo igual, pero en lugar de salsa de soja - salsa teriyaki) Como resultado, en la salida obtenemos la carne ms tierna con una corteza ligeramente crujiente y un medio jugoso. Es importante tener en cuenta que la coccin no est completamente cocida (indicador de color naranja: MEDIO). Me comprometo a complementar cuando se trata de verduras y otras delicias UPD: Fre verduras y bifes de costilla.1) Verduras: 3-4 minutos a fuego medio y se obtienen trocitos estofados en una cscara crujiente. Tomates, pimientos, berenjenas, todos resultaron perfectos. Trat de frer papas en Well-Dan, pero resultaron estar un poco secas pero bastante comestibles 2) Carne: as es como pretendas, as es como resultar. Llevado al medio, retirado y tienes un asado perfecto por ambos lados manteniendo un medio jugoso y rosado. Se lleva a buen dan y se fre en el medio, sin secar demasiado las capas superiores. En general, lo recomiendo mucho.