

# Barbacoa eléctrica KITFORT KT-1603

Excelente modelo Excelente electrodoméstico, fre de todo, desde filetes de carne hasta verduras. En el proceso de cocción no hay humo, ya que, por ejemplo, en una sartén a la parrilla, todo se fre muy rápido, las verduras no son peores que a la parrilla, incluso hicieron camarones a la parrilla. La temperatura se puede ajustar, las rejillas se pueden lavar en el lavavajillas, lo cual es una gran ventaja. Muy satisfecha con la compra, la recomiendo a todo el mundo. El costo es bajo y queda hermoso en la cocina.

gran modelo Las parrillas se incendiaron cuando vi el anuncio de Optigrill de Tefal. Al principio quería comprarlo, pero el precio todavía me parecía demasiado alto. Y de alguna manera parecía endeble. Empecé a considerar otras parrillas, siempre con placas removibles, en el rango de precios de 5,000 rublos a 17,000 rublos. Algo que vi en vivo, sobre algunos le reseas. Casi compré un Polaris por 8,900 rublos (se escriben críticas muy positivas al respecto), a pesar de que, en mi opinión, también es muy endeble, pero el pago online no funcionó en la tienda ese día (al parecer, afortunadamente). Y luego encontré esta parrilla en Internet, la ordené basándome en un par de reseas y aparentemente no la perdí.

un modelo excelente Una parrilla de contacto deslizante en general. Le permite cocinar una variedad de platos, pero yo llamaría a la corona - un bistec. La belleza es que un trozo de carne se puede cocinar en unos pocos minutos, sin marinarlo primero. Es muy cómodo. No es necesario meterse con la carne durante mucho tiempo. Comprado, cortado en partes iguales. Sal, pimienta y se puede freír. Pero, por supuesto, no nos limitamos solo al bistec. Puede cocinar shawarma y una hamburguesa, freír verduras para la carne y chuletas simples usando la parrilla como sartén. Todo es muy delicioso. Una pieza muy útil en la cocina.

gran modelo Simple, pero el diseño muy conveniente de la parrilla permite que se use para cocinar casi cualquier alimento no líquido. Puedes freír un bistec y verduras, calentar una pizza o un sándwich. Ambas superficies de la parrilla se calientan, por lo que la cocción lleva muy poco tiempo. Por ejemplo, un trozo de cerdo se puede cocinar durante 4-5 minutos, y esto sin marinar previamente! La carne está completamente frita en solo 5 minutos, mientras que resulta muy sabrosa. Es fantástico. Después de freír, solo es necesario escurrir la grasa restante de la bandeja extraíble y lavar las placas. Las placas son muy fáciles de quitar (hay un botón separado para esto) y se lavan sin dificultad, gracias a su revestimiento antiadherente. Es una pena que el cable de alimentación sea corto, muy a menudo tienes que usar un cable de extensión. Puedes freír un bistec y verduras, calentar una pizza o un sándwich. Ambas superficies de la parrilla se calientan, por lo que la cocción lleva muy poco tiempo. Por ejemplo, un trozo de cerdo se puede cocinar durante 4-5 minutos, y esto sin marinar previamente! La carne está completamente frita en solo 5 minutos, mientras que resulta muy sabrosa. Es fantástico. Después de freír, solo es necesario escurrir la grasa restante de la bandeja extraíble y lavar las placas. Las placas son muy fáciles de quitar (hay un botón separado para esto) y se lavan sin dificultad, gracias a su revestimiento antiadherente. Es una pena

que el cable de alimentacin sea corto, muy a menudo tienes que usar un cable de extensin. Puedes frer un bistec y verduras, calentar una pizza o un sndwich. Ambas superficies de la parrilla se calientan, por lo que la cocin lleva muy poco tiempo. Por ejemplo, un trozo de cerdo se puede cocinar durante 4-5 minutos, y esto sin marinar previamente! La carne est completamente frita en solo 5 minutos, mientras que resulta muy sabrosa. Es fantstico. Despus de frer, solo es necesario escurrir la grasa restante de la bandeja extrable y lavar las placas. Las placas son muy fciles de quitar (hay un botn separado para esto) y se lavan sin dificultad, gracias a su revestimiento antiadherente. Es una pena que el cable de alimentacin sea corto, muy a menudo tienes que usar un cable de extensin. Y eso sin marinar! La carne est completamente frita en solo 5 minutos, mientras que resulta muy sabrosa. Es fantstico. Despus de frer, solo es necesario escurrir la grasa restante de la bandeja extrable y lavar las placas. Las placas son muy fciles de quitar (hay un botn separado para esto) y se lavan sin dificultad, gracias a su revestimiento antiadherente. Es una pena que el cable de alimentacin sea corto, muy a menudo tienes que usar un cable de extensin. Y eso sin marinar! La carne est completamente frita en solo 5 minutos, mientras que resulta muy sabrosa. Es fantstico. Despus de frer, solo es necesario escurrir la grasa restante de la bandeja extrable y lavar las placas. Las placas son muy fciles de quitar (hay un botn separado para esto) y se lavan sin dificultad, gracias a su revestimiento antiadherente. Es una pena que el cable de alimentacin sea corto, muy a menudo tienes que usar un cable de extensin.