

Barbacoa eléctrica De'Longhi Multigrill CGH1030D

Duro, los platos se pueden poner en el lavavajillas. Todo sale rápido, sabroso y colorido!
Recomiendo!

Tres pares de placas, tres modos de parrilla (modo cerrado, abierto y horno a la parrilla), control de temperatura superior e inferior separados, hay una función de sellado del producto.

El bistec de esta máquina de parrilla es más jugoso y sabroso que en una sartén. La razón es muy sencilla y radica en que en ella se fre una pieza simultáneamente por los dos lados y no solo se fre, se presiona con una tapa al rojo vivo sobre una base igualmente caliente. Así se forma la costra por los dos lados a la vez y queda casi todo el jugo de la carne dentro de la pieza. Es importante que la temperatura de las superficies superior e inferior se pueda controlar de forma independiente. Dos perillas grandes le permiten hacer esto con bastante precisión, y la pantalla LED muestra ambas temperaturas establecidas. Trate de freir la carne a una temperatura de 190 a 230 grados. Para un bistec mediano, lo mejor es programar 230 en ambas superficies y freir por no más de 2-2.5 minutos, y si necesita que esté bien hecho, entonces debe bajar la temperatura a 200 y aumentar el tiempo a 4-5 minutos (dependiendo del espesor). Se lava sin problemas, el revestimiento antiadherente ayuda mucho en este asunto. Hay placas intercambiables para hornear galletas en el kit, lo intentaremos en algún momento.

selección de temperatura para cada placa