

# Yogurtera DEX DYM-108

Precio, diseo, sencillez en coristuvanni, y smut - 6 tarros para yogur de 200 ml de capacidad (otros tienen ms pequeos, pero a nosotros nos gustan las porciones grandes) y un bol de 1,5 l para syrah, que tambn puede funcionar con yogur.

Excelente yogurtera! He usado diferentes entrantes y siempre resulta genial. Solo tienes que experimentar con la leche. Sobre todo, me gusta usar Galichchina en un tetrafil, y Burenka

Compro una masa madre (as se llama) Yagotinsky 0.5 l, la vierto a ojo :) 2 cm de alto en vasos, agregue leche, suficiente para 2 un montn de una mquina de yogur. Lo pongo en algn lugar a las 8-9 p. m. por la noche, me lo quito a las 7-9 a. m., es increíblemente conveniente.

Lo ms importante es que no se sobrecaliente y los yogures resultan saludables y vivo

no hay problemas adicionales, hay vasos y un recipiente, lo cual es muy conveniente. Pens que los vasos de vidrio seran mejores, pero ahora entiendo que si hay nios, entonces el plstico es una salvacin de los vidrios rotos. El yogur es excelente, el nio simplemente est satisfecho, porque no pudo soportar los de la tienda.

La relacin precio-calidad es ptima

Una gran cosa! Ahora hacemos yogur, requesn, crema agria, kfir nosotros mismos! Me gusta mucho que los recipientes sean de plstico, muy importante si tienes un nio pequeo!

De acuerdo, aunque soaba con otro modelo. Desde la primera vez qued muy satisfecho con el resultado, el sabor es clsico, aado frutas frescas sin azcar antes de usar, no me molestó sin temporizador, solo lo pongo toda la noche, durante 8 horas. Yo uso leche Na Zdorovye o Burenka. Los vasos de plstico son bastante normales, de plstico de alta calidad, inodoros, muy fciles de limpiar.

Precio atractivo,

Modelo econmico, cmodos, tarros de plstico ligeros, bol grande.

Econmica, compacta y sencillamente cmoda.

Precio-Calidad

todo est bien

no seas quisquilloso con este modelo de yogurtera, no veo ninguna dificultad en su funcionamiento. Estoy bastante satisfecho. el producto terminado no es diferente del producto preparado en otras yogurteras (a menos que, por supuesto, se sigan todas las reglas de cocin y la masa madre sea de alta calidad).Fcil de usar, lindo diseo. me gusta una cacerola de plstico para cocinar requesn y 1 ,5 litros de producto a la vez.

Un excelente yogur result de inmediato. El modelo es muy cuidado y compacto.

Cmodo, prctico, econmico. No se sobrecalienta!!!