

# Parrilla eléctrica Tefal Inicio GC 241D

Funciona bien

Es una máquina versátil que puede preparar un sandwich caliente, una tostada o preparar rápidamente uno o más bistecs. Por lo general, se afila precisamente para la preparación de bocadillos calientes, que los italianos llaman "panini". De una parrilla Tefal en toda regla, se distingue por el grosor de las placas y algunas características de diseño. La potencia sigue siendo estándar, dos kilovatios, pero debido a las placas más delgadas, la máquina es más compacta y mucho más liviana. Pero, lo más importante, cuesta casi la mitad del precio de una parrilla completa. Si, ella no tiene un control de temperatura tan claro como las parrillas, por lo que los gourmets pueden atravesar el bosque con seguridad, también tiene placas no extraíbles. Pero todo esto se desvanece por el hecho de que puede cocinar un filete de pavo en solo 6-7 minutos, y la ternera se cocina solo un poco más. El revestimiento de la superficie de trabajo tiene un revestimiento antiadherente de alta calidad, Tefal es muy bueno aquí, el revestimiento es maravilloso y bastante resistente. Las superficies se calientan rápidamente, 4-5 minutos como máximo. También hay una bandeja en la que fluye la grasa o el jugo de carne obtenido durante la fritura de carne grasa. También está recubierto, gracias a lo cual se lava con fuerza.

no