

Multicocina Redmond RMC-PM400

La diferencia ms importante entre este modelo y otros ms sencillos y econmicos es que tambn es una olla a presin. Es decir, puede operar bajo una ligera sobrepresin, lo que aumenta el punto de ebullicin del agua. Y esto, a su vez, da una ganancia significativa en el tiempo. Y esto se nota especialmente al guisar ternera, cordero y cualquier otra carne "terca". Y qu maravillosa carne en gelatina puedes cocinar en ella, y no solo realmente se cocina casi una vez y media ms rpido, sino que tambn sabe un poco diferente, incluso me gust ms. Sin embargo, la presin ayuda no solo a la carne, tambn es posible hervir frijoles o guisantes en este modo mucho ms rpido. Y tambn ayuda a cocinar rpidamente delicioso pilaf. Y, como no me canso de repetir, lo hace lo ms rpido posible, en apenas unos 20 minutos (hablo del arroz, con la carne es otra historia). Facilita la coccin de las verduras. No me atrev a pinchar las papas bajo presin, de todos modos hierve rpidamente, pero la remolacha y las zanahorias para la vinagreta se pueden hervir con fuerza. Espero con ansias el verano y el maz con leche fresca, este tambn es el mismo producto que debe cocinarse mucho ms rpido. El recipiente de la multicocina es grande, de cinco litros. Tiene 13 programas automticos, pero adems de esto, hay una funcin genial de coccin mltiple que le permite controlar todos los parmetros en modo manual.