

# Horno Electrolux SenseCook EOA 45551 OW

En general, no est mal

La cmara del horno es grande, 74 litros es bastante. Tiene cinco pares de guas y, en teora, puede cocinar en dos bandejas para hornear a la vez. Pero nunca hemos tenido eso antes, as que no voy a mentir. Puede calentar de diferentes maneras, hay hasta 10 modos de operacin. Aqu y puramente calefaccin y calefaccin con conveccin y una parrilla de diferente potencia y turogril. En resumen, elegir un modo no es un problema. Se selecciona mediante una manija empotrada a la izquierda, y la misma a la derecha es responsable de la temperatura. En el centro estn los botones del temporizador y la pantalla indicadora. En general, el control es simple, una vez que lea atentamente las instrucciones, puede encenderlo. Solo asegrese de que cuando lo encienda por primera vez, la campana est funcionando cerca))) En principio, este horno puede cocinar casi todo, pero la carne y las aves son especialmente buenas para eso. El hecho, que para la correcta elaboracin de estos productos es necesario que el interior de la carne se caliente hasta una temperatura determinada. Sobrecalentamiento: la carne estar seca, subcalentada, cruda. Pero aqu hay una sonda en el kit y puede configurar la temperatura deseada dentro de la pieza o canal. Inserte la sonda y espere a que el horno emita un pitido. Tan altas tecnologas de cocina ))

Hermoso diseo, funciones mximas, muy alta calidad. Corresponde totalmente a la descripcin en el sitio.