

Horno Electrolux EZA 5420 AOW

El horno de este modelo es sencillamente no.

Soy de esos hombres que vienen a la cocina no solo a comer. Me encanta cocinar y saber cocinar. No todos, por supuesto, pero puedo hacer un delicioso borscht y un buen bistec sin esforzarme mucho. En fin, hablo con conocimiento de causa. El horno es excelente, los de gas no estaban ni cerca. El volumen es normal, no gigantesco, pero un pollo grande, con las alas y las patas bien vendadas, se puede cocinar sin problemas. Hay calentadores superiores e inferiores que pueden funcionar por separado o juntos, hay un ventilador de convección que mezcla suavemente el aire caliente en la cámara y hay una buena parrilla. Funciona todo junto o por separado, pero hay ocho modos en total que cubren cualquier tarea típica en general. El termostato funciona bien, mantiene la temperatura con un juego mínimo. Hay un temporizador electrónico, también es un reloj. La puerta es ordinaria con doble acristalamiento, se calienta, por supuesto, no débilmente, pero no podrá quemarse por accidente. De las comodidades, hay guías telescópicas para bandejas para hornear, que son realmente muy convenientes, y el llamado esmalte "catalítico".