

Horno Samsung NV70K2340RS

Diseño

Diseño moderno, superficie interior buena y fácil de limpiar, hornea uniformemente.

gestión, calidad

El modelo es simplemente magnífico. Hay rieles telescópicos en el nivel inferior. Es conveniente sacarles la bandeja de horno durante la cocción para dar la vuelta al producto. Fácil: elegí un plato, lo puse en el horno y obtuve un resultado excelente. Me gusta especialmente y resultó genial: lasaña, pastel Laurent, bizcocho, pastel de marraqueta, solomillo de ternera al horno, chuletas de cordero fritas con hierbas. Pero hay muchas más recetas que no he probado. La cocción de calidad se obtiene gracias al uso de Volt Control. Independientemente del voltaje de entrada en la red de 136V a 400V, todos los dispositivos internos (compresores, motores, elementos de calefacción, tableros de control) reciben el voltaje exacto para operar. En los hornos, esto afecta la temperatura exacta final en toda la cámara del horno, que se logra mediante el voltaje exacto en los elementos calefactores y la operación precisa de hasta dos ventiladores de convección. La limpieza del horno es simple y laboriosa. Vierta medio vaso de agua en el fondo del horno, hay una pequeña hendidura y active el modo de limpieza a vapor. Después de 10-15 minutos, simplemente limpiamos todas las superficies con servilletas gruesas o un paño. Toda la grasa queda en la servilleta y el horno está limpio. Además, la suciedad especialmente vieja se puede limpiar con un cepillo de metal. El revestimiento biocerámico no raya como el esmalte normal. Y tiene 10 años de garantía. Hay una capa catalítica en la pared trasera donde toda la grasa endurecida simplemente se quema en la superficie, porque quedan "burbujas"

elegantes, hermosas, todas las funciones funcionan, muy cómodo

El horno en negro es muy bonito y además encaja muy bien en el juego de cocina. Se controla mediante dos manijas empotradas, la de la izquierda determina el modo de calefacción (solo hay nueve, que es mucho) y la de la derecha es responsable de la temperatura (hasta 250 grados). El resto de los parámetros se configuran fácilmente en la superficie táctil de una bonita pantalla retroiluminada azul. En él también puede elegir uno de los 20 programas de cocción preestablecidos para diferentes platos. La cámara del horno es grande, de 70 litros, con cinco niveles de gomas. Hay rieles telescópicos incorporados en el segundo nivel desde la parte inferior, lo cual es muy conveniente, ya que es en este nivel donde se hornea casi todo. En cuanto a la calidad del trabajo, puedo decir que mi esposa está muy satisfecha con ella y durante las primeras semanas quedó sorprendida por el calentamiento increíblemente uniforme. Hay una garantía oficial.