

Horno Hansa BOES68465

Apariencia moderna

Nunca pensé que los hornos eléctricos modernos fueran tan versátiles. Además de deliciosa repostería casera, hornea en ella carne, pescado, diversas verduras, y el domingo pasado cociné salchichas caseras a la parrilla. Esto es solo un descanso en la conciencia, nunca he comido nada más sabroso en mi vida. No parecía haber notado tanta gastronomofilia antes que yo))) Tal variedad de platos se hizo posible debido a la gran cantidad de modos de cocción que tiene este modelo. Hay ocho entre ellos, puede elegir el más adecuado para cualquier producto o plato. Para hornear, el calentamiento combinado de los elementos de calentamiento superior e inferior es bueno, para pizza: el calentamiento inferior y un poco de parrilla al final, para la carne, la parrilla de convección funciona perfectamente, solo queda darle la vuelta manualmente y la carne perfectamente horneada estará lista. Mi esposa dice que también es fácil de mantener. Le las instrucciones y le enseñé cómo quitar la puerta y el vidrio interior. Esto hace que lavarlo sea mucho más fácil.