

# Horno VENTOLUX EO56M-6K Ivory

Este es un horno eléctrico completamente moderno con convección forzada y otras cosas de alta tecnología y un precio razonable. A modo de comparación, los modelos similares de marcas alemanas son al menos 2-2,5 veces más caros. Se ve bien y decora la cocina en sí mismo, su diseño elegante también se puede atribuir con confianza a las ventajas. Tiene una gama completa de funciones modernas: convección, parrilla, termostato preciso, buena iluminación, un ventilador que enfría las paredes exteriores de la cámara. Desarrolla una temperatura de hasta 250 grados, inclusive y cuenta con seis programas de cocción diferentes. Operado por tres manijas en el panel frontal. Todo es muy simple y claro: el primero responde a la temperatura, el segundo a la hora, el tercero selecciona el programa. La calidad y el sabor de los pasteles que hace mi esposa en este horno es simplemente increíble. Creo que si hubiera un campeonato apropiado, entonces definitivamente se convertiría en su ganadora)) El fabricante otorga una garantía completa de dos años, lo cual es una rareza para esta categoría de precios. Espero que no haya que usar la garantía, pero está ahí y eso es bueno.

No estoy satisfecho con cocinar en un horno así. Cuando horneas la masa, se quema por un lado y está cruda por el otro, con la ayuda de un convector se cocina demasiado. El resorte del temporizador se rompió casi de inmediato. Se llamé a los maestros y cuando llegué después de casi una semana -dijo que no lo podían arreglar-, anoté los datos y se fue. Dijeron que volverían a llamar cuando las piezas estuvieran disponibles. Ni siquiera sé qué hacer. Cuando horneas la masa, se quema por un lado y está cruda por el otro, con la ayuda de un convector se cocina demasiado. El resorte del temporizador se rompió casi de inmediato. Se llamé a los maestros y cuando llegué después de casi una semana -dijo que no lo podían arreglar-, anoté los datos y se fue. Dijeron que volverían a llamar cuando las piezas estuvieran disponibles. Ni siquiera sé qué hacer. Cuando horneas la masa, se quema por un lado y está cruda por el otro, con la ayuda de un convector se cocina demasiado. El resorte del temporizador se rompió casi de inmediato. Se llamé a los maestros y cuando llegué después de casi una semana -dijo que no lo podían arreglar-, anoté los datos y se fue. Dijeron que volverían a llamar cuando las piezas estuvieran disponibles. Ni siquiera sé qué hacer.