

Cocina Gefest 5140 0001

Nuestra cocina es pequeña, por lo que una estufa tan estrecha con un ancho de 50 centímetros encaja muy bien en ella. Esto permitió ampliar el casillero cercano en el que había una falta crítica de espacio. La característica principal de esta estufa es que tiene tres quemadores, pero se proporciona un lugar para el cuarto quemador, en su lugar se hace una pequeña mesa esmaltada. Con qué frecuencia necesita los cuatro quemadores de una estufa convencional en su trabajo? Por lo general, dos son suficientes, a veces es necesario encender tres a la vez. Cuatro al mismo tiempo se encienden como máximo una vez al año. Entonces, ¿por qué pagar más? Para no rayar el esmalte, coloquemos una mesita de madera en lugar del cuarto fuego y ahora es el soporte más utilizado para ollas y sartenes calientes en la cocina. Es especialmente conveniente que esté ubicado justo al lado del resto de quemadores, es decir, la distancia que necesitas llevar, por ejemplo, una sartén llena, resulta mínimo. Los tres quemadores restantes funcionan con elementos calefactores de disco de calentamiento rápido convencionales. El horno también es eléctrico, se calienta al instante. La esposa dice que hornear en él es mucho más fácil que en el anterior, porque mantiene mucho mejor la temperatura establecida y no hay caídas de temperatura dentro de la cámara.

-La apariencia es muy buena- Todo funciona, construye la calidad está en la cima - La posición de los reguladores es claramente visible - Fácil de instalar y usar