

Horno Gefest DGE 621-01 H3

Un buen horno, hornea perfectamente, todo funciona perfectamente, la apariencia es buena, todos los equipos de gas son italianos, todo funciona claramente, lo compré en un lugar con una superficie de gas, todo también está bien, las boquillas y los grifos son italianos.

La medida para la abertura es de 60 cm, bastante voluminosa, diseño moderno (tengo una negra, la cocina es blanca de ceniza maciza), encendido eléctrico, fondo de gas y tapa eléctrica con parrilla y pincho, el consumo de gas es económico, los productos se obtienen ... pura alegría, la temperatura no sube por encima de la temperatura establecida debido a la convección o tal vez sopla, pero no se recomienda encender el horno en ausencia de electricidad. La convección se presenta inmediatamente después de subir la temperatura y después de apagar el horno, funciona hasta que enfría el horno para que se caliente para que los muebles no se calienten. Hay un temporizador, un indicador de convección, una perilla de horno eléctrico, perilla de modo de gas. Guías convenientes para la bandeja y la parrilla, hay una bandeja para hornear, iluminación, muchos modos de funcionamiento de la parrilla y un modo de pincho. Sequé champiñones con la puerta abierta, a una temperatura mínima, también con éxito.

No se encontraron errores. El precio es económico, pero también lo es la calidad.