

Barbacoa eléctrica Bosch TFB3302

La cosa es excelente

Las placas son fáciles de quitar y fáciles de limpiar.

Quien no tenga una parrilla de este tipo puede decir que la misma carne se puede cocinar en una sartén. Sí, hay sartenes acanaladas especiales, pero no puede repetir lo que hace este dispositivo en ellas. Se trata de calentar, que se produce inmediatamente desde dos lados. Sí, y la pinza también hace su trabajo. Como resultado, el bistec se cocina muy rápido y la carne queda increíblemente jugosa. Además de cerdo y ternera, se asan elegantemente trozos de pollo o pavo. Todavía no he cocinado el pescado, pero a juzgar por el hecho de que la gente lo pone en la red, queda bien. Lo uso sobre todo, un amigo a veces fre verduras rápidamente y, a veces, prepara sándwiches calientes. El dispositivo es generalmente universal. La temperatura de las placas se cambia mediante un controlador continuo suave, la distancia entre ellos se puede cambiar dependiendo del grosor de las piezas. El revestimiento interno de las placas es antiadherente, se quitan y se lavan fácilmente. Hay otro punto más, y radica en el hecho de que puedes guardar la parrilla en posición vertical. Para los propietarios de apartamentos de 7 habitaciones, esto puede no ser relevante, pero en la pequeña cocina de un apartamento de una habitación no hay tanto espacio libre.