

Multicocina Steba DD 1 ECO

Posibilidad de ajustar el tiempo y la temperatura. Alta velocidad de coccin, el sabor de los platos es muy fresco. Hay 3 modos de funcionamiento sin presin, es decir, se puede utilizar como multicocina, olla de coccin lenta. A pesar de la ausencia del modo Hornear, puede hornear en l. Muy buena calidad de construccin. Anuncian calidad alemana, y lo son. La presencia de una cesta de vapor. No todas las ollas a presin lo tienen, y si lo hay, que sea de plstico. En Stebe - acero inoxidable. Una hermosa bandeja interior, reflejada, cuando pones comida en ella, la vista es fantstica. calidad alemana. Trabaja duro durante 4 aos, mmm.

Diseo elegante (las papillas son muy sabrosas... deja todo y haz lo que quieras) Todava no he tenido la oportunidad de cocinar otros platos (comprado para las papillas)

cocina todo

Rapidez de coccin, sabor de los platos, ligereza en el uso. Seguro (mi olla a presin no se abre hasta que baja la presin)

Buena multicocina

Cuando cocinas, no tienes que pararte frente a la estufa y seguir la preparacin

Calidad ensamblada. Estuche de metal. Presin cocina. Muchos modos y la capacidad de cambiarlos durante el proceso de coccin. Se ve slido y hermoso.

Cocina perfectamente. Compramos Redmond como reemplazo (ver ms abajo), aunque no se cocina sabroso, incluso se puede decir psimo en comparacin con shteba

confiable, nada que romper

calidad del producto, visualizacin clara y conveniente, se cocina bien, especialmente en gelatina modo olla a presin.

Cuenco de acero inoxidable, fcil manejo, existen cuencos adicionales con diferentes revestimientos.

Cocina rpido, no se escapa nada. Muchos modos, seleccin de presin.

Muy alta velocidad, coccin rpida

Buena calidad, temperatura de calentamiento ajustable por grados, facilidad de la vivula de alivio de

presin, puede reemplazar el yogur y la freidora si lo desea o la mquina sous vide

Cocina rpido.

Cocina muy rpido, la comida cocinada a presin es realmente deliciosa, operacin fcil, tanto el recipiente como la tapa son fciles de limpiar. Tambin se puede cocinar a bajas temperaturas, importante a la hora de hacer yogur. Hay un comienzo retrasado. Hay una opcin que languidece. Hay un vapor. Buen precio.