

Horno eléctrico Vimar VEO-5933

Para que un pollo mediano no agarre nada con sus patas - alas y gire tranquilamente en la parrilla, la cámara del horno debe tener un volumen de al menos 40-45 litros. Lo tomamos con margen, en 59 litros de esta cámara caben incluso un gallo bastante grande. Este volumen es calentado por dos calentadores eléctricos superiores y dos inferiores y su potencia total es de unos 2 kW. Para que la parrilla funcione, encendemos el modo en el que todos los calentadores funcionan al mismo tiempo (aunque solo se recomiendan los de arriba) y además el ventilador también funciona para promediar el calor. Los pollos se asan a la parrilla con una explosión. La carne promedio alcanza la preparación jugosa en 70-80 minutos. El sabor es indescriptible, sale un producto realmente delicioso. La iluminación ayuda a observar el proceso. Hay un temporizador para una hora.