

Horno Gefest DA 602-01

Yo horneaba en horno a gas y hasta en una buena estufa, les digo, este no es un proceso fcil. Result que el horno elctrico en este sentido es mucho ms conveniente. A diferencia del gas, que siempre calienta por abajo, este modelo tiene dos grupos de calentadores: superior e inferior. Su trabajo conjunto hace que el proceso de cocin de la masa sea mucho ms uniforme y rpido. Las secciones relativamente gruesas se hornean mejor, la uniformidad general del calentamiento es mayor y la probabilidad de que se quemem es menor. Como resultado, obtengo un resultado an mejor en un tiempo mnimo. Para cocinar carnes y aves, come una parrilla y una brocheta elctrica. Todava no los he probado, as que no puedo calificarlos. En cuanto a la limpieza y limpieza del horno, tan poco querido por m, como todas las mujeres, aqu se usa un esmalte especial fcil de limpiar y realmente funciona.

Excelente horno, Antes de l, us un horno de gas convencional, result que las cosas simples se pueden hacer de manera mucho ms conveniente y fcil. El diseo de nuestra cocina no es muy comn, por lo que era ms conveniente tomar un horno separado e instalarlo no debajo de la encimera, sino por separado, tenemos ideas por el contrario, es decir, no estn conectados en absoluto. Adems, el horno est elevado, lo cual es muy cmodo, puedes mirar dentro y controlar qu hay y cmo se cocina, todo est perfectamente visible y no tienes que agacharte. La gestin es clara, todo est claro a la vez. Segn las caractersticas, todo me conviene, el volumen es lo suficientemente grande, adecuado para una familia numerosa. Se cocina bien, me gusta especialmente que donde el ando se haga una costra, es muy fcil de hacer, incluso cuando no le pongo mantequilla a un trozo de carne. De todos modos, resulta que no es fresco, los pasteles salen muy bien y, en general, todos los pasteles se hornean de manera uniforme.