

Cocina Greta 1470-00-07 WH

La presencia de rejillas de hierro fundido cajón, termómetro, buena ubicación de los quemadores, cubierta de vidrio (preferiblemente de metal), suministro de gas y botones para encender los quemadores y encender a la izquierda! Cómodo! El horno es grande, quemador de horno potente.

Llevo unos seis meses usándolo, me gusta mucho la estufa, el encendido eléctrico, la iluminación del horno, el cajón para las sartenes. Resulta ser bueno. Ahora horneo todo en el horno.

cocina perfectamente

cocina bien

diseño, funciones

Fácil de usar, no ocupa mucho espacio

cómodo y fácil de usar, calentamiento rápido de la horna, diseño

retroiluminación, visibilidad del termómetro.

Buen precio para un modelo estándar de alta calidad

precio, hay un termómetro, horna

Fácil de usar

Económico. Hermoso. Conveniente disposición de los quemadores.

En general, una estufa normal. No cocino muy a menudo, sobre todo los fines de semana, así que todo me conviene. Sobre el principio de Savdeposky pero un poco de una nueva manera moderna. Tuve que cambiarlo porque el anterior se murió, de hecho no veo diferencias evidentes. El fuego arde bien en todos los quemadores, no hay defectos de fabricación. La apariencia es ordenada. El horno tiene una bombilla. Este no era el caso en el anterior. Práctico. No es necesario abrir la estufa 100 veces para ver si no se quema nada. Solo lo abro cuando miro más de cerca. Al igual que Zherlatki, bueno. Ya las he probado yo antes (mi anterior tenía las mismas) y nuestros padres. Todo es duradero y para siempre. Las macetas no resbalan y se mantienen erguidas. Las ollas caben en los cuatro quemadores. No se toquen ni se empujen entre sí. Suficiente espacio.

buena estufa! hoy instalado en la cocina todo se enciende, excelente ajuste, excelente mesa de trabajo con una cómoda rejilla separada de hierro fundido, el control de gas del horno funciona bien,

todos los quemadores y el horno en llama mnima funcionan perfectamente. Los quemadores y las luces funcionan muy bien! La pintura se hizo perfectamente!... estamos satisfechos con la estufa!... maana intentaremos hornear pasteles! hornee una tortilla en una sartn en el horno. Cargue en un horno precalentado, a una altura media, en un termmetro de 250 grados. A una altura promedio, da unos 180 grados a fuego lento. mejor que Darina. usando la luz de fondo, no necesita abrir el horno en el modo. Puede ver todo.

precio

Econmico, hermoso y de buena calidad!