

Multicocina Rotex REPC75

Rotex REPC75: todos estaban contentos, incluso si la válvula de salida estaba atornillada en el tornillo de banco (válvula de alivio de presión). El servicio no puede ayudar. Tal vez alguien se haya encontrado con esto y conozca un análogo.

Compramos una olla a presión multicocina de este tipo en lugar de la vieja multicocina Panasonic. Ya que no puedo imaginar cocinar sin una multicocina. La función de la olla a presión fue algo decepcionante, porque esperaba que fuera realmente una cocinera muy rápida, pero se puede guardar de diez a quince minutos como máximo, ya que se necesita tiempo para generar presión y liberar vapor, luego gira sale casi al mismo tiempo. Tal vez funcione con productos de larga duración, por ejemplo, hornear un trozo de carne, y en la familia comemos pollo, pescado, o sea, algo que se prepara tan rápido y ni siquiera se necesitan veinte minutos extra. El tiempo máximo que tengo para preparar los platos es una hora. Bueno, en general, me gusta el dispositivo, Yo uso bastante a menudo. Las sopas y el borsch son muy sabrosos, el sabor es completamente diferente y las verduras conservan su sabor y no hierven blandamente. Anas, las papillas son siempre lácteas y no lácteas. Horneo con menos frecuencia, me gusta más en el horno, pero hay platos como las cazuelas que están en una olla de cocinera lenta.