

# Multicocina Redmond RMC-PM380

El volumen es grande, durante 5 años, la goma de la tapa solo se ha oscurecido, pero cumple su función de mantener la presión. Cocina casi todo. Y mermelada, y carne en gelatina y cereales. no quema Se incluye un libro con recetas para comenzar, y solo entonces un vuelo de fantasía))\*)|Fácil de cocinar hay cuencos de repuesto en la tienda tapa implementada fácil de limpiar

Precio asequible velocidad de cocción, gran volumen de la olla, cantidad de programas, muchos de ellos

Gran volumen, olla antiadherente, precio normal y muchos programas

Funcionalidad

Rico no está mal, tirar productos y comprobar el resultado. Cocinaron muchas cosas: pilaf (debes dar menos trozos, de lo contrario obtienes gachas), buen pan de pita, pizza, buen estofado de carne, mermelada durante 1 año. roz<sup>3</sup>ml\_v.

2 en 1 (olla de cocción lenta-olla a presión) el modo de calentamiento automático se puede apagar hay un inicio retrasado esta es mi primera multicocina, así que modos, recipiente grande

Muchos programas de cocción y, por supuesto, la velocidad de cocción. Me gustó mucho que puedes cambiar el tiempo y la temperatura cuando la comida ya se está cocinando. Por cierto, otra ventaja es una pantalla cómoda y comprensible.

Con o sin presión, se cocina muy sabroso. Los programas están bien elegidos. Cuenca volumétrica.

muchos modos, incluso ollas a presión. La capacidad de cocinar platos de varios componentes en "dos pisos", por ejemplo, el arroz se cocina en un tazón y las chuletas se cuecen al vapor simultáneamente en un soporte de vapor encima. Es posible cambiar los parámetros (tiempo, temperatura, presión) por adelantado o en el proceso. De confianza. Acumulación de presión realmente rápida, cocción a presión rápida incluso de los alimentos más rebeldes. Un recipiente grande con un revestimiento de alta calidad.

En primer lugar, la velocidad de cocción, un conjunto de opciones adicionales (puede apagar la calefacción, señales sonoras de calentamiento, inicio retrasado y mucho más), es posible cambiar y crear sus propias recetas.

Diseño elegante, características adicionales, equipamiento cómodo.

Una buena combinación de precio, apariencia y calidad, todo es muy bueno. El aparato está hecho a fondo,

hay bastantes programas, se lava sin esfuerzo

Una excelente opción para una familia numerosa, una olla a presión agiliza la preparación de algunos platos, también se puede cocinar en pareja (una alternativa para aquellos que tienen comida dietética), el recipiente es grande, puede hornear muffins grandes, pan, los programas se seleccionan de esta manera. para que pueda cocinar varios platos

Relativamente económica, hay todos los programas necesarios, un gran volumen del recipiente, una velocidad de cocción fantástica

Me gusta que es posible cocinar tanto en una olla de cocción lenta como en una olla a presión. Estaba satisfecho con la función MASTERSHEF LIGHT.

Posibilidad de corrección de los principales programas. Gran volumen del bol.