

# Horno eléctrico LIBERTY D-163

Puedo escribir sobre las ventajas y desventajas con pleno conocimiento del asunto. Sola hacer pizza en I. La ciencia es pequeña, compré un espacio en blanco en un supermercado, lo humedecí con agua en casa, lo unté con un tomate, lo rellé con todo tipo de cosas, puse un par de trozos de mantequilla, espolvoreé sal y queso rallado encima y conduje en un horno caliente durante 20 minutos a una temperatura de 180-190. Así que a la salida me resultó igual de rico, como si hubiera ido a una buena pizzería. El horno es grande y espacioso. Se calienta rápidamente. El control es de la vieja escuela, completamente mecánico)) No hay electrónica ni pantallas LCD a la vista, lo considero una ventaja, ya que el voltaje en nuestros enchufes a veces salta para que cualquier electrónica mal protegida se vuelva loca. Se hornea de manera uniforme y hay dos razones para esto: calentamiento superior e inferior y convección organizada por un ventilador especial.