

Parrilla eléctrica Tefal Optigrill+ XL GC 722D

En primer lugar, esta máquina impresiona solo después de desempacarla. Tiene un peso decente de cinco kilogramos y unas dimensiones impresionantes, lo que le permite cocinar cuatro o seis filetes de tamaño mediano a la vez o preparar rápidamente ocho chuletas. La calidad del montaje llama la atención, nada cuelga y no se tambalea. Aunque esto es China, China tiene razón, bajo estrecha supervisión francesa. Para la preparación de varios productos, ya se proporcionan una serie de modos automáticos (aves, pescado, ternera, cerdo, verduras, etc.), pero para aquellos que no han calmado el picor de la creatividad culinaria, también existe el control manual. Se presta especial atención, por supuesto, a la carne. El bistec debe cocinarse de forma muy sencilla y la carne sale excelente, lo mismo se aplica a las chuletas, los bistecs de pavo y los bistecs de salmón. Ocurrió una delicia aparte con los champiñones silvestres cocinados a la parrilla! En total, tiene 9 modos de temperatura diferentes, que están diseñados para temperaturas de 110 a 285 grados. Se calienta muy rápido y se enfría demasiado rápido. Se proporciona un conveniente receptor de grasa o jugo. Las superficies de trabajo de la parrilla tienen un revestimiento antiadherente, por lo que es fácil de limpiar y puede hacerlo en el lavavajillas.

Práctico, no es necesario revisar constantemente cuando cocina en la estufa. Normalmente, todo se borra, si te adaptas. No echa humo ni esparce la grasa y el aceite como una parrilla. El tamaño justo para 7 de cada 3 personas. Otros modelos alcanzan para un par de piezas.

Parrilla amplia y cómoda. Asa a la perfección carnes, verduras y todo lo que se pueda cocinar a la parrilla. Los programas automáticos son simplemente geniales, casi un 100 por ciento de éxito en el resultado.

Para mí, esta es la solución perfecta para cocinar (cuando no tengo el tiempo o la energía para hacerlo). Además, esta parrilla cocina sin aceite, lo que significa comida saludable. Muy genial característica cuando la parrilla emite un pitido, una señal que indica diferentes grados de tostado, gracias a la cual no tiene que pararse "sobre su alma" y esperar, y abrir constantemente la tapa y verificar dos veces. Me encanta freír filetes de pollo y salmón! convenientes paneles removibles Me encanta freír filetes de pollo y salmón!

Freír carne automáticamente. convenientes paneles removibles Me encanta freír filetes de pollo y salmón!

Freír carne automáticamente. convenientes paneles removibles