

Horno eléctrico Ariete 985

Las ventajas son el tamaño pequeño, perfecto para mi pequeña cocina

Al principio no me lo tomé en serio. Su volumen es pequeño, casi dos veces menor que el de un horno a gas. Pero, de hecho, resultó que casi todo se puede cocinar en él. Al menos todo lo que cabe en él))) El volumen es pequeño, sí, pero cuánto se necesita para hornear galletas o tarta de manzana, hornear manzanas o verduras para vinagreta? 30 litros son suficientes para mucho si se usan con prudencia. Hay hasta seis modos de operación con y sin convección, la mayoría de ellos es superior + inferior + ventilador. En cuanto a la temperatura, se puede regular de 90 a 230 grados, se mantiene con un termostato y se mantiene bien. Si hay saltos, entonces son pequeños de lo contrario, serán visibles por el crecimiento de la masa de levadura.