

Yogurtera Moulinex Yogurta DJC 141

No

No lo encontr

Mientras me acostumbraba, ech a perder muchos productos. Resulta que no es yogur, sino 2 capas: 1 capa de yogur estratificado, 2 capas de requesn pegadas al frasco. Rebusqu en todo Internet y me di cuenta de que la yogurtera se sobrecalienta mucho.

Ahora descubr que han sido discontinuados!

todava no, espero que no sea as

Despus de leer las reseas, Tuve la idea de comprar este maravilloso dispositivo. Pens en comprar Evitalia en la farmacia, ponerla por la noche, ponerla en el refrigerador por la maana, y todo est sper! Le que a veces se sobrecalienta, pero no tanto! Quema las manos! El cartn debajo de los frascos no se guarda. Tal vez solo tengo mala suerte. Ni siquiera quiero leer consejos en Internet sobre "bailar con panderetas" alrededor de un dispositivo simple (termostato, termmetro, experimentos sobre el nmero de horas).

Para un modelo tan econmico, todo est bien (por dinero extra puede obtener temporizadores y otras cosas)

se calienta a ms de 50 grados, no hay suficientes divisiones en el termmetro.

No encontrado.

Distribucin desigual de la temperatura, temperatura demasiado alta para hacer yogur, tazas sobrecalentadas

El nico inconveniente es que no hay temporizador electrnico.

Desventajas: no hay un termostato comn en la yogurtera. calienta constantemente, sin apagarse, aunque el diseo de la caja prev ranuras para montar la placa, posiblemente para una placa con el mismo termostato. La temperatura de coccin del yogur vara de 43 grados en la parte superior del frasco a 47 grados en el fondo del frasco, lo que definitivamente es prohibitivamente alto para los yogures

Aparentemente tiene demasiado porcentaje de sobrecalentamiento. Se detecta sobrecalentamiento la primera vez que se opera, saqué los frascos por la mañana y no solo están calientes, sino muy calientes, se siente por encima de los 50 grados y el botón de indicación de calentamiento estaba constantemente encendido, sin apagarse. La leche se cuajó naturalmente. Un día de estos lo llevaré a la tienda (lo compré, me prometieron un examen, después de lo cual habrá resultados. Espero una solución al problema y un examen honesto).

Desventajas: 1) No es necesario comprar una yogurtera (cualquiera, no solo este modelo), ya que hice yogur en invierno en un frasco con batería, y en verano, en un termo, lo principal es adaptarse (me dieron). Además, la luz se apagó, nos fuimos de vacaciones: no puedes arrastrar esto contigo, y un bebé necesita yogures frescos todos los días, y no hay dónde ponerlos en la cocina de casa. No se necesita indicador en las tapas porque hago yogur cada dos días. Lo principal es que no hay apagado automático (sí, por esa cantidad de dinero)!