

Grill eléctrica Russell Hobbs Cook and Home 17888-5

No

El vuelo de la fantasía culinaria se interrumpe en gran medida por la falta de un termostato normal. Para la misma carne en trozos más gruesos, sería deseable aumentar la temperatura otros 40-50 grados. Pero no existe tal posibilidad, por lo que no hay problemas con las aves y el pescado, y es recomendable cortar la carne de res y cerdo en rodajas finas. De lo contrario, debe esperar mucho tiempo y no resulta tan sabroso como podría ser. Mi esposa también se queja de que las placas no son removibles, lo que dificulta la limpieza y el lavado.

Incomodo de limpiar. Huma mucho.

Es difícil de lavar, pero qué hacer =>

Fumar, lavado, plástico apesta