

Barbacoa eléctrica Steba FG-70

Ni una eternidad de teflón

1. Diseño extremadamente pobre. Toda la grasa se drena en cualquier lugar excepto en la bandeja de grasa. Si caen gotas en la bandeja, manchan toda la parte posterior de la parrilla, y también es imposible limpiar el lugar donde se inserta la bandeja de grasa. Las bandejas independientes son mucho más convenientes. 2. Recubrimiento antiadherente de mala calidad. No lo usamos a menudo, lo lavo con cuidado, solo con una esponja suave, pero el teflón ya comienza a despegarse en las esquinas. 3. La función de apertura de 180 grados es completamente inútil. Es muy difícil preparar algo sin presionar la parrilla. Traté de freír panqueques en una sartén plana durante mucho tiempo, pero por dentro permanecían húmedos, aunque eran delgados. 4. No hay indicación de temperatura en el control deslizante, solo una escala, que es extremadamente inconveniente de usar, ya no digo nada sobre la ausencia de conos para el tipo de plato. 5. Costo. Para tal calidad el precio es demasiado alto. 6. Incluye 2 superficies, plana y nervada. Una superficie plana no es absolutamente conveniente para asar a la parrilla. Si lo pones desde abajo, entonces la carne no se fre, sino que se hierve en su propia grasa, y si lo pones encima, se quema todo el ave. Se me olvidó mencionar, pero por eso son bagatelas ...