

Yogurtera Tefal La Yaourtiera 2 YG 500

No lo encontr!

El yogur no se cocina en todos los frascos, tienes que sacar algunos otros durante un par de horas. no funciona

El fondo de los frascos se sobrecalienta, por lo que En el fondo del frasco, el yogur se cuaja un poco. El problema se resuelve fcilmente forrando el fondo de la yogurtera con dos capas de papel de aluminio comn. El calor se distribuye uniformemente y el yogur resulta super

* El principal inconveniente que tacha todas las ventajas es que el yogur se sobrecalienta mucho! Puse jarras de agua y med despues de un par de horas, resultaron alrededor de 50 grados de bacterias del yogur, por supuesto, termfilos, pero no en la misma cantidad que alrededor de los bordes.