

Cocina Gefest 5102-03

No es la disposicin ms segura de los quemadores en trminos de potencia

Todos los elogian y controlan el gas, y son hermosos, etc., pero me decepcion el funcionamiento de los quemadores de gas, el hecho es que la potencia mxima y mnima estn limitadas por el marco y la potencia mnima del quemador es muy alta. Mala regulacin de la intensidad del suministro de "combustible azul". Si ests preparando un plato y necesitas que venga a fuego lento, como se suele decir, a languidecer, no lo consigues, ya que el fuego ms lento es muy fuerte y no lo puedes reducir. Simplemente no tendr tiempo para cocinar gachas desmenuzables. El líquido comienza a hervir fuerte y rpidamente, la comida se quema, mueve constantemente el borde de la sartn o sartn. Es muy inconveniente, por ejemplo, el agua se evapora de las gachas y el cereal permanece crudo, la sopa hierve muy fuerte en ese fuego y se convierte en una masa similar a un pur. y mientras se cocina la carne, todo el caldo se evapora y la carne queda cruda. Cocin mucho en estufas de gas y no hay humor para cocinar en esta estufa tan cacareada. Cunto tiempo tarda este horno en alcanzar la temperatura establecida? si alcanza esta temperatura en absoluto. Aqu hay un ejemplo: una brocheta de pechuga de pollo tuvo que ser asada y asada a la parrilla durante ms de 45 minutos. Queda por ver cuntas horas puede hornear un pastel. La temperatura mxima especificada es de 240 grados. Pero en cuntos minutos gana estos 240 grados no est claro, y no hay una sola palabra sobre esto en las instrucciones! Y tal estufa y por tal dinero se compr solo por el horno. Entonces, si quieres usar mucho el horno, ni siquiera te acerques a esta estufa!

una gran diferencia en comparacin con mi estufa anterior, ligero ruido del gas cuando los quemadores estn encendidos. Quizs tenemos demasiada presin y necesitamos ajustar algo.