

Multicocina Grunhelm MC-22SB

en los primeros minutos, el agua siempre hierve con mucha fuerza, debe estar cerca y controlar el proceso, pero esto es solo al principio

Men³¿¿ not vistachaº.

Las recetas (no todas) no saben exactamente cuanto de este producto. Cocin sopa de pollo con una lnea y me ech agua en el ojo, luego en m se recoge mucha agua del condensado, que ya cambi (((

esto no es una olla a presin

En las instrucciones para "guiso / gelatina" la temperatura debe ser de 90, de hecho, el liquido hierve al mximo y sale vapor de la vlvula como una locomotora de vapor, cuando se cocina papilla de leche, toda la tapa y la vlvula estn en leche, cuando se cocina pilaf , despues de 40 minutos todo el liquido se evapora y la multicocina entra en modo de calentamiento a pesar del tiempo ms largo establecido.

No encontr ninguna deficiencia. Lo unico era el olor a plastico, pero despues de varias veces de coccion todo desaparecio, pero creo que es con cualquier tecnica nueva. As que no hay nada que atribuir a las desventajas.