

# Multicocina Redmond RMC -P350

Con el tiempo, el recipiente pierde un poco su recubrimiento.

Todavía no encontrado

Tapa pesada en mi opinión. La caricatura se encuentra debajo del cap de la estufa, porque debido al hecho de que necesito desahogarme, no puedo ponerlo en la encimera empapar los gabinetes de cocina con bisagras. Para no asustarme con el chorro de vapor, puse un trapo en la válvula antes de abrirla)

no de colores llamativos

Se rompió rápido, la goma de sellado absorbe el olor, los detergentes no ayudan.

- Muchas personas cambian inmediatamente el cable de alimentación habitual a un cable en multicocinas con un botón, pero esto no funciona aquí, porque el es inmutable. (No sé por qué otras reseas dicen que hay un interruptor allí, el mío vino con un cable simple. Tal vez actualizaron el paquete? Verifique al comprar). - Aunque la funda se puede quitar y lavar por separado, pero la parte interna de metal de la válvula está muy apretada en la tapa y es bastante difícil de quitar - La tapa es 100 % fácil de cerrar y girar solo antes de cocinar, hasta que no haya vapor ni presión debajo. Si lo abre / cierra ya en el proceso, por ejemplo, cuando necesita agregar algunos ingredientes, entonces no es posible encenderlo la primera vez (naturalmente, estamos hablando de cocción normal, porque en el modo de olla a presión usted simplemente no puede cubrir la tapa abierta) - La multicocina tiene una altura bastante saludable. Subrayo: exactamente en altura. No diré que esto es un gran inconveniente, porque en la encimera, no ocupa más espacio que cualquier otra multicocina, pero puramente visualmente, al principio me pareció engorroso - El recipiente para vaporizar es de plástico, lo cual es extraño: el dispositivo no es el más barato, y quiero a por lo que esta cosa ya está en la base fue hecha de acero inoxidable. Al menos algunos competidores pusieron bandejas de metal en el kit con multicocinas más económicas- La pesadilla de un perfeccionista: la inscripción "OK" gira con el mango.- El precio se ha vuelto increíblemente alto. Hace seis meses (ya en una crisis) lo tomé por 8,177 rublos, y ya era un poco caro para una multicocina de este tipo, y ahora veo que lo venden por 15,900 en absoluto! Oye, Redmond, te ha mordido un especialista en precios de Bork?

Precio demasiado alto. En comparación, los Redmond m800 con la capacidad de controlar desde el teléfono son más baratos.

Es demasiado inconveniente usar los modos de olla a presión. el modo "sopa" en la versión de olla a presión no se justifica, ya que con un gran volumen de líquido, la presión se acumula durante mucho tiempo, y como resultado, en términos de velocidad de cocción, la sopa es comparable a la cocción en

el modo multicocina. pero al mismo tiempo, no puede poner verduras en porciones, ya que para esto tendra que bajar / ganar presin nuevamente cada vez. Entiendo que esto no es necesario, pero hubo un momento en que no haba estufa en casa, y usaban una multicocina para todo. El recetario requiere moderacin urgente!) \*|Durante mucho tiempo no pude lidiar con la liberacin de vapor

en el medio de las instrucciones, 2 pginas se pegaron un poco)))

Estaban tacaos con el paquete, es necesario liberar vapor con mucho cuidado

No est claro cmo mucho se calentar y acumular presin, pero probablemente se trate de todas las multicocinas. El anillo de sellado de silicona realmente absorbe los olores. Tambin escriben que es posible regular la presin, pero en aquellos programas que se cocinan a presin no se puede quitar por completo. El programa de inicio retrasado es un poco mentira en trminos de tiempo.

El precio es simplemente asesino.

Fuerte chorro de vapor, equipo modesto.

No

Solo diseo. Realmente no me gusta. Me gustara un color diferente.

Las instrucciones no dicen especificamente que el temporizador comenzar a funcionar solo despues de que se cierre la vlvula, as que espere, puede durar hasta 10 minutos.