

Horno eléctrico Ariete 985

Sin retroiluminación. Recubrimiento muy sensible de las paredes internas: se lavó con un agente antigrasa y el recubrimiento se deterioró, aparecieron manchas de óxido.

El límite de temperatura superior es demasiado pequeño. La programación de horneado rápido en papel de aluminio se podría haber fijado en 250 grados, pero 230 y ni un grado más. El temporizador también es corto, solo una hora, y los trozos grandes de carne o pastel de carne requieren al menos una hora y media. El cerdo hervido hecho en casa debe languidecer durante unas tres horas.