

Steba KB 28 forno eltrico

Ver comentrio. Compramos e nos arrependemos imediatamente. Aps 2 semanas, de gotas de gordura, a assadeira inchou com bolhas e voou ao redor. A oficina disse que este no um caso de garantia, porque traziam-no j lavado e apagado, mas era preciso carreg-lo sujo e com bolhas inchadas. Eu queria pedir um novo, mas depois de 2 semanas eles ligaram e disseram que no eram e no seriam. O temporizador quebrou depois de 2 meses. Voc tem que ligar e desligar manualmente. E um ms depois de cozinhar, parte da gordura do fogo foi parar na mesa embaixo do fogo. No fcil de lavar. A gordura gruda nas paredes quase firmemente. No mantm a temperatura definida. Vou tentar entreg-la, se possvel. No quero mais isso.

Este forno um grande ajudante na cozinha. Eu recomendo este forno para compra. Eu comprei este forno depois de muito pensar. Naquela poca, eu estava fazendo reparos na cozinha e, compreensivelmente, Eu tambm monitorei os preos cuidadosamente. E desde agosto, ou seja, cinco meses, esse fogo est decorando minha cozinha... quero dizer que usei apenas trs vezes (aconteceu assim). Mas nas trs vezes fiquei muito SATISFEITO com as funes que o forno tem. Dadas as observaes nos comentrios anteriores sobre a discrepncia de temperatura, agora entendo por que o frango foi assado a 190 graus por uma hora e meia. Mas o frango ficou delicioso mesmo assim! Recomendo este forno. Compre - voc no vai se arrepender!

Em geral, o forno bom, bem feito, funciona corretamente (todos os dias por 6 meses). A discrepncia entre as temperaturas reais e as declaradas um batente significativo e um motivo para entrar em contato com o centro de servio, mas comprei um termmetro de forno e o uso, e no mximo 200 graus ainda suficiente para mim (embora para assar po, quem planeja, insuficiente). No tenho espao suficiente em altura - nem todos os formulrios com tampa esto prontos (acho que 6 litros adicionais de volume seriam teis). Em um delongi de deslocamento semelhante, segundo meus sentimentos, a cmara era mais espaosa. Mas eu uso uma fritadeira Hotter com anel de expanso para altas capacidades.