## Churrasqueira eltrica Bork G802

excelente modelo, gostei muitoFoi esta churrasqueira eltrica que me interessou com uma sonda de temperatura. Para quem est atento ao grau de assadura da carne, importante conhecer a sua temperatura tanto no interior como no exterior. A coisa muito boa, eu recomendo para quem quer comprar um para sua dacha!

timo modelono vou dissimular, o sapo me esmagou solidamente quando vi o Bork G- pela primeira vez 802 grill e queria compr-lo para minha casa. Por muito tempo insinuei a compra ao meu marido, porque, francamente, eu no estava pronta para gastar tanto da minha carteira, mas ainda tenho o dom da persuaso, eles me entregaram uma grelha como presente do meu amado. O que eu gosto antes de tudo que a carne frita uniformemente por todos os lados e, mesmo que o bife seja fino, ele no rasgue durante a fritura. conveniente fritar peixe devido a diferentes graus de assadura, que so definidos automaticamente. Alm da carne pela manh, fazemos sanduches para toda a famlia sob presso da grelha, as crianas ficam encantadas com essa delcia, at pegaram o jeito sozinhas, ento no sbado tenho um dia de folga para preparar o caf da manh . Tambm no h problemas na lavagem, pois a superfcie esfria - eu a limpo com uma esponja e no preciso esfregar nada, nunca queimei nada, desde comida at a superfcie. Ento a churrasqueira definitivamente justifica seu preo.

timo modeloSabe, essas churrasqueiras so umas piadas muito legais. Meu marido me convenceu a comprar por um longo tempo, mas eu no via sentido nisso, gastar dinheiro para cozinhar algo uma vez por ms. Estou pronto para retirar minhas palavras agora)) Compramos um BORK G802, entendemos que poderamos encontr-lo mais barato, mas como meu marido diz: "No somos ricos o suficiente para comprar coisas baratas". A maior surpresa a sonda de temperatura, que permitir definir a temperatura desejada para uma determinada carne, conveniente, voc no precisa furar um pedao para verificar a prontido e, consequentemente, o Iquido no sai do carne, como costuma acontecer. Voc tambm pode escolher o grau de assar voc mesmo, nosso favorito Raro, quase crudvoro)) Voc tambm pode alterar o ngulo da superfcie inferior, eu cozinho em uma dieta para que toda a gordura desa. Em geral, essa coisa acabou sendo mais til do que eu imaginava.

grande modeloA compra acabou sendo um pouco espontnea, eles no conseguiram dar um presente para seus pais por uma prola casamento (30 anos), vivem no setor privado e todos os tipos de churrascos, j tm fumeiros e panelas. O fato que o inversor acima s pode ser usado ao ar livre, o que as condies climticas nem sempre permitem. Portanto, a escolha recaiu sobre o BORK G802 Grill, eles o entregaram aos pais e, junto com eles, descobriram como us-lo, tudo simples, eles apenas escreveram um lembrete em russo como os modos de nvel de fritura so traduzidos. Testamos a sonda de temperatura em bifes, percebemos que um pedao de carne deve ter espessura uniforme e voc precisa inserir a sonda exatamente no centro da pea, se instalar em um local fino, ela vai ranger mais cedo e a carne ficar mido. Mame apreciou o fato de que voc no pode lav-lo, mas apenas limp-lo aps o uso. Gostei muito do presente, no o uso com frequncia, ento acho que vai durar mais de um ano.

grande modeloComprei um Bork G802 h seis meses. Normalmente, essas coisas rapidamente ficam entediadas e desaparecem no armrio. Mas no esta grelha. Eu uso uma vez por semana, com certeza, ou at mais vezes. A carne e os legumes so muito saborosos. Alm disso, para carne, voc pode definir o grau de torra, use uma sonda de temperatura especial - e ser realmente perfeito. A propsito, voc pode fritar a carne dos dois lados ao mesmo tempo. Esta uma das maiores vantagens deste modelo. Tudo cozinha muito rapidamente, os pratos aquecem uniformemente. A carne no queima, como em outras grelhas - ou seja, voc no pode usar leo em tudo! Placas removveis e bandeja de gotejamento so fceis de remover e lavar. Em geral, a churrasqueira legal, recomendo compr-la!

modelo ruimPor esse dinheiro, aquecimento de superfcie irregular e um revestimento frgil so apenas uma vergonha.

bom modelo Voc pode, claro, fritar a carne em uma panela, mas pessoalmente eu regularmente ou cozinhei demais ou vice-versa. E, no entanto, me mata ter que ficar de olho na panela. Esta grelha, juntamente com a sonda de temperatura, finalmente resolveu meu problema. Esses programas de temperatura para diferentes tipos de carne tambm so uma ddiva de Deus. No sei, o que acontecer a seguir com o revestimento antiaderente, mas at agora estou usando h cerca de um ano e est tudo bem. Os aquecedores so removveis e fceis de limpar. Sim, e mud-los no um problema, se houver...

grande modeloUsamos a churrasqueira h pouco tempo, mas agora nem entendemos como conseguimos sem ela antes da? A carne simplesmente incrvel, nem todo restaurante pode se gabar disso! E muitas vezes fazemos com legumes, fica bem, muito suculento e apetitoso. As placas da grelha vm com um revestimento antiaderente, por isso bastante difcil estragar) O bnus a facilidade de limpeza - tudo elementar l, porque durante o processo de cozimento no so cobertos com toneladas de gordura aderente) muito conveniente cozinhar com uma sonda de temperatura externa. Voc pode escolher com preciso a temperatura do prato sem o risco de cozinhar demais

excelente modeloUsamos o grill modelo g802 com bastante frequncia. Produz deliciosos bifes, costelas, legumes, batatas, peixes. H um monte de coisas que voc pode cozinhar. Eu gosto que voc possa escolher o grau de fritura, para os gourmets isso importante. Se voc quiser um meio-por favor) Para controlar a temperatura, a churrasqueira est equipada com uma sonda de temperatura. Certamente permite que voc cozinhe o prato perfeito. Eu tambm gosto do revestimento das placas em si, antiaderente e nada realmente gruda nele, por isso fcil de lavar. Essas placas so removveis e o elemento de aquecimento no est sob elas, mas dentro delas. Portanto, a grelha aquece de forma rpida e uniforme. Concluso - a churrasqueira da Bork vale o dinheiro e no nos arrependemos de compr-la.

modelo terrvelCompramos essa churrasqueira depois de assistir ao vdeo no site da Bork. Perguntado por vendedores quanto tempo durar o revestimento antiaderente, recebemos a resposta de que, se voc no lavar na mquina de lavar loua, pelo menos um ANO! Isso nos agradou e ns compramos. No primeiro ms eles fritaram perfeitamente, nada queimou, eles apenas umedeceram levemente a comida com leo. No segundo ms, eles comearam a derramar muito leo,

caso contrrio, tudo queimava e queimava. Em no terceiro ms, mesmo com muitos leos, todos os produtos simplesmente queimaram. impossvel lavar o revestimento, porque. ele simplesmente queimou !!!! Levei para o servio, eles deram de ombros surpresos, supostamente esta a primeira vez em sua prtica que as pessoas vm comprar novos painis, pelo menos 2 anos depois. Mas, como vi nos comentrios, estou longe de ser o primeiro. Estou esperando uma resposta do servio.

grande modelo Estou usando desde a primavera passada (mais de por ano) e no consigo imaginar como eu vivia sem essa churrasqueira maravilhosa. A menos que eu cozinhe sopa nele:) Carne, peixe, aves, salsichas, legumes, at almndegas, cheesecakes, sanduches e ovos fritos. Muito fcil de limpar - amigos que compraram churrasqueiras com painis no removveis os abandonaram gradualmente devido a dificuldades de limpeza. No h problemas agui, os painis so removidos em um movimento, fceis de limpar e recolocar. A bandeja de gotejamento tambm fcil de remover e lavar. A prpria grelha aps cada utilizao simplesmente limpa com um pano macio e hmido. A sonda de temperatura apenas uma msica! Para ser sincero, a princpio pensei que era uma opo desnecessria, mas na realidade acabou sendo muito conveniente: voc no precisa se preocupar em medir o tempo de torra, se preocupar que algo esteja mal cozido ou, pelo contrio, cozido demais tudo acaba perfeitamente. At o peito de frango banal sai divinamente, no pensei que pudesse ser to suculento e macio (e apenas algo - tempo de cozimento! ) Outra grande vantagem que o elemento de aquecimento montado diretamente no painel, e no instalado dentro da grelha. Em primeiro lugar, um aquecimento mais rpido e uniforme da superfcie de trabalho. Em segundo lugar, se, t-t-t, o elemento de aquecimento falhar, voc no precisar trocar / reparar a grelha inteira, basta comprar um novo painel. A propsito, comprei imediatamente um segundo painel com nervuras com a grelha (o kit inclua um com nervuras e outro com superfcie plana), para poder fazer simultaneamente uma "malha" na carne dos dois lados. Nos comentrios, li reclamaes sobre a rpida deteriorao da qualidade do revestimento ... no encontrei esse problema, embora use a grelha o ano todo, como dizem, "na cauda e na crina", cozinho quase todos os dia nele. O revestimento, claro, pokotsalis, mas no muito e no afetou a facilidade de uso, nada gruda para que voc precise rasq-lo diretamente. Em geral, gosto muito da grelha, as impresses so as mais entusiasmadas, no fiquei desapontado. O preo, claro, agora assustador, comprei 2 vezes mais barato ...

Portanto, esta reviso pode ser considerada relevante para este modelo. Comprei uma churrasqueira Bork g801 porque. Gostei da qualidade de construo e dei uma "garantia" impressionante - 3 anos. Tudo estava bem e, no incio, era fcil de limpar, mas com o tempo ficou cada vez mais difcil lavar os painis "antiaderentes". Um ano depois, com dificuldade, arrancou a costeleta do alardeado "revestimento antiaderente Quantanium de trs camadas". Apesar do fato de ele usar apenas aparelhos de madeira e lav-lo apenas com uma esponja macia. Em casa, uma frigideira antiaderente comprada h 8 anos ainda serve, mas nesses painis "antiaderentes" um ano depois no possvel cozinhar alimentos. Levei-o a um centro de servio em Moscou e uma semana depois eles me deixaram feliz, dizendo que a churrasqueira est funcionando, mas recomendam a compra de novos painis. A churrasqueira tem "garantia de 3 anos", mas no livro de servio estava escrito que a garantia no cobre peas que tenham desgaste natural, ento eles colocam peas de m qualidade que muitas vezes tero que ser compradas por um custo igual a 1/3 do que foi gasto na grelha. O centro de servio disse para comprar novos painis ou ir ao tribunal.

modelo ruimDei esse milagre no meu aniversrio. Parece slido, tudo feito com alta qualidade e som, as placas so removveis - conveniente lavar (a esposa est feliz). Grande superfcie de trabalho - voc pode empilhar comida em vrias pessoas ao mesmo tempo ou em si mesmo. Vamos experiment-lo em ao .... Antes disso, havia uma churrasqueira barata por 1000 rublos. Portanto, no dispositivo para 49990, o revestimento antiaderente apenas um pouco melhor. Se, por exemplo, fritar legumes picados sem leo (como est na moda) - depois de terminar o cozimento e a tampa ser levantada - Voil - metade dos legumes gruda na tampa. Pegue uma esptula e descasque. Em vez disso, mesmo tentando arrancar. Voc sabe que vai arrancar! Graas s placas removveis, conveniente lavar os restos de legumes na pia. Esta uma vantagem)) A mesma coisa acontece com um pedao de peixe no muito denso (bacalhau, por exemplo). Metade da pea ao longo da linha de quebra est no topo. Mas como conveniente raspar pratos removveis na pia. Se voc manchar com leo, a situao melhor. Ou seja, tenha em mente que SEM COZINHAR A LEO NO FUNCIONA!! Tudo vai grudar / queimar como em uma churrasqueira barata por 1000 rublos. O principal que conveniente lavar.

excelente modeloEu uso o Bork G802 por dez dias, neste estgio de operao , Estou muito satisfeito com a grelha, funciona muito bem. Achei que lavar seria um fardo para mim, mas no, tudo lava de forma simples e rpida. E a principal funo de cozinhar um prazer. A carne, o peixe e os legumes agradam muito pelo sabor, pois tudo preparado sem o uso de leo. E para o filho de um estudante, ele se tornou um assistente conveniente na preparao do caf da manh. Estou comeando a esquecer de usar uma frigideira. Outra grande vantagem do grill a presena de todos os tipos de programas para diferentes produtos e seu grau de torra, alm de uma GRANDE vantagem - a presena de uma sonda trmica. Para mim da rede, tomei nota das receitas de chefs famosos, ajuda muito se sua prpria imaginao no for suficiente. De modo a, Recomendo a compra.

excelente modeloCompramos esta fera h cerca de 2 meses e estamos muito satisfeitos! Bife de porco aquece rapidamente, cm 3-4, cozinha por 8 minutos e no precisa virar! Comemos super vegetais, mas meu marido no os aprecia tanto quanto peixe ou carne)) costumava ir aos cafs para comer carne, agora tudo mais barato mais fcil e em casa. A sonda uma grande coisa para ajud-lo a entender quando tudo est pronto. Ouro de rotina. muito fcil de lavar e no queima. Ns cozinhamos como um churrasco pela 1 vez! Sempre atendemos os convidados agora com carne. Aconselho a todos. Graas a Domotekhnika que existe tal produto, a nica loja que carrega tanto charme mas o marido no os aprecia tanto quanto peixe ou carne)) costumava ir a cafs e comer carne, agora tudo mais barato e mais fcil em casa. A sonda uma grande coisa para ajud-lo a entender quando tudo est pronto. Ouro de rotina, muito feil de lavar e no queima. Ns cozinhamos como um churrasco pela 1 vez! Sempre atendemos os convidados agora com carne. Aconselho a todos. Graas a Domotekhnika que existe tal produto, a nica loja que carrega tanto charme mas o marido no os aprecia tanto quanto peixe ou carne)) costumava ir a cafs e comer carne, agora tudo mais barato e mais fcil em casa. A sonda uma grande coisa para ajud-lo a entender quando tudo est pronto. Ouro de rotina. muito fcil de lavar e no queima. Ns cozinhamos como um churrasco pela 1 vez! Sempre atendemos os convidados agora com carne. Aconselho a todos. Graas a Domotekhnika que existe tal produto, a nica loja que carrega tanto charme