

Churrasqueira elétrica Bork G802

excelente modelo, gostei muito Foi esta churrasqueira elétrica que me interessou com uma sonda de temperatura. Para quem está 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!

timó modelo vou dissimular, o sapo me esmagou solidamente quando vi o Bork G- pela primeira vez 802 grill e queria comprá-lo para minha casa. Por muito tempo insinuei a compra ao meu marido, porque, francamente, eu não estava pronta para gastar tanto da minha carteira, mas ainda tenho o dom da persuasão, 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 não rasga durante a fritura. conveniente fritar peixe devido a diferentes graus de assadura, que são definidos automaticamente. Alm da carne pela manhã, fazemos sanduíches para toda a família sob pressão da grelha, as crianças ficam encantadas com essa delícia, até pegaram o jeito sozinhas, então no sábado tenho um dia de folga para preparar o café da manhã. Também não há problemas na lavagem, pois a superfície esfria - eu a limpo com uma esponja e não preciso esfregar nada, nunca queimei nada, desde comida até a superfície. Então a churrasqueira definitivamente justifica seu preço.

timó modelo Sabe, essas churrasqueiras são umas piadas muito legais. Meu marido me convenceu a comprar por um longo tempo, mas eu não via sentido nisso, gastar dinheiro para cozinhar algo uma vez por mês. Estou pronto para retirar minhas palavras agora)) Compramos um BORK G802, entendemos que poderíamos encontrá-lo mais barato, mas como meu marido diz: "Não somos ricos o suficiente para comprar coisas baratas". A maior surpresa a sonda de temperatura, que permite definir a temperatura desejada para uma determinada carne, conveniente, você não precisa furar um pedaço para verificar a prontidão e, conseqüentemente, o líquido não sai da carne, como costuma acontecer. Você também pode escolher o grau de assar você mesmo, nosso favorito Raro, quase cru (voro)) Você também pode alterar o ângulo da superfície inferior, eu cozinho em uma dieta para que toda a gordura desça. Em geral, essa coisa acabou sendo mais útil do que eu imaginava.

grande modelo A compra acabou sendo um pouco espontânea, eles não conseguiram dar um presente para seus pais por uma prola casamento (30 anos), vivem no setor privado e todos os tipos de churrascos, já têm fumeiros e panelas. O fato que o inversor acima só pode ser usado ao ar livre, o que as condições climáticas nem sempre permitem. Portanto, a escolha recaiu sobre o BORK G802 Grill, eles o entregaram aos pais e, junto com eles, descobriram como usá-lo, tudo simples, eles apenas escreveram um lembrete em russo como os modos de nível de fritura são traduzidos. Testamos a sonda de temperatura em bifes, percebemos que um pedaço de carne deve ter espessura uniforme e você precisa inserir a sonda exatamente no centro da peça, se instalar em um local fino, ela vai ranger mais cedo e a carne ficará morna. Mame apreciou o fato de que você não pode lavá-lo, mas apenas limpá-lo após o uso. Gostei muito do presente, não o uso com frequência, então acho que vai durar mais de um ano.

grande modelo Comprei um Bork G802 há seis meses. Normalmente, essas coisas rapidamente ficam entediadas e desaparecem no armário. Mas não esta grelha. Eu uso uma vez por semana, com certeza, ou até mais vezes. A carne e os legumes são muito saborosos. Além disso, para carne, você pode definir o grau de torra, use uma sonda de temperatura especial - e será realmente perfeito. A propósito, você pode fritar a carne dos dois lados ao mesmo tempo. Esta é uma das maiores vantagens deste modelo. Tudo cozinha muito rapidamente, os pratos aquecem uniformemente. A carne não queima, como em outras grelhas - ou seja, você não pode usar óleo em tudo! Placas removíveis e bandeja de gotejamento são fáceis de remover e lavar. Em geral, a churrasqueira é legal, recomendo comprá-la!

modelo ruim Por esse dinheiro, aquecimento de superfície irregular e um revestimento frágil são apenas uma vergonha.

bom modelo Você 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 também são uma dádiva de Deus. Não sei, o que acontecerá a seguir com o revestimento antiaderente, mas até agora estou usando há cerca de um ano e está tudo bem. Os aquecedores são removíveis e fáceis de limpar. Sim, e mudá-los não é um problema, se houver...

grande modelo Usamos a churrasqueira há pouco tempo, mas agora nem entendemos como conseguimos sem ela antes disso? A carne simplesmente incrível, nem todo restaurante pode se gabar disso! E muitas vezes fazemos com legumes, fica bem, muito suculento e apetitoso. As placas da grelha vêm com um revestimento antiaderente, por isso é bastante difícil estragar) O bônus é a facilidade de limpeza - tudo é elementar, porque durante o processo de cozimento não são cobertos com toneladas de gordura aderente) muito conveniente cozinhar com uma sonda de temperatura externa. Você pode escolher com precisão a temperatura do prato sem o risco de cozinhar demais

excelente modelo Usamos o grill modelo g802 com bastante frequência. Produz deliciosos bifês, costelas, legumes, batatas, peixes. Há um monte de coisas que você pode cozinhar. Eu gosto que você possa escolher o grau de fritura, para os gourmets isso é importante. Se você quiser um meio - por favor) Para controlar a temperatura, a churrasqueira está equipada com uma sonda de temperatura. Certamente permite que você cozinhe o prato perfeito. Eu também gosto do revestimento das placas em si, antiaderente e nada realmente gruda nele, por isso é fácil de lavar. Essas placas são removíveis e o elemento de aquecimento não está sob elas, mas dentro delas. Portanto, a grelha aquece de forma rápida e uniforme. Conclusão - a churrasqueira da Bork vale o dinheiro e não nos arrependemos de comprá-la.

modelo terrível Compramos essa churrasqueira depois de assistir ao vídeo no site da Bork. Perguntado por vendedores quanto tempo durar o revestimento antiaderente, recebemos a resposta de que, se você não lavar na máquina de lavar louça, pelo menos um ANO! Isso nos agradou e nós compramos. No primeiro mês eles fritaram perfeitamente, nada queimou, eles apenas umedeceram levemente a comida com óleo. No segundo mês, eles começaram a derramar muito óleo,

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

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 aqui, os painis so removidos em um movimento, fcis 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 contrário, 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 incluia um com nervuras e outro com superfcie plana), para poder fazer simultaneamente uma "malha" na carne dos dois lados. Nos comentários, 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 rasg-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 serviço 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 serviço 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 serviço disse para comprar novos painis ou ir ao tribunal.

modelo ruim Dei esse milagre no meu aniversário. Parece slido, tudo feito com alta qualidade e som, as placas so removveis - conveniente lavar (a esposa est feliz). Grande superfície de trabalho - voc pode empilhar comida em varias 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 modelo Eu 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 modelo Compramos 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 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