

Forno Electrolux SenseCook EOA 45551 OW

Em geral, nada mal

A câmara do forno grande, 74 litros bastante. Tem cinco pares de guias e teoricamente pode cozinhar em duas assadeiras ao mesmo tempo. Mas nunca tivemos isso antes, então não vou mentir. Pode aquecer de diferentes maneiras, existem até 10 modos de operação. Aqui é puramente aquecimento e aquecimento com convecção e uma grelha de diferentes potências e turogril. Em suma, escolher um modo não é um problema. Ele é selecionado por uma alavanca embutida esquerda, e a mesma direita é responsável pela temperatura. No centro estão os botões do temporizador e a tela indicadora. Em geral, o controle é simples, uma vez que leia atentamente as instruções e você poderá ativá-lo. Apenas certifique-se de que, ao ligá-lo pela primeira vez, o exaustor esteja funcionando nas proximidades))) Em princípio, este forno pode cozinhar quase tudo, mas carnes e aves são especialmente boas nisso. O fato é que para o correto preparo desses produtos é necessário que o interior da carne aqueça até uma determinada temperatura. Superaquecimento - a carne ficará seca, subaquecida - crua. Mas aqui há uma sonda no kit e você pode definir a temperatura desejada dentro da peça ou carcaça. Insira a sonda e espere o forno apitar. Altas tecnologias de cozinha))

Design bonito, funções máximas, qualidade muito alta. Corresponde totalmente ao descrito no site.