

Fogo Greta 1470-00-07-IX

A presença de grelhas de ferro fundido, gaveta, termômetro, boa localização dos queimadores, tampa de vidro (de preferência metálica), alimentação de gás e botões para acender os queimadores e iluminação esquerda! Confortável! O forno grande, queimador de forno potente.

Uso ele há cerca de seis meses, gostei muito do fogo, acendimento elétrico, acendimento do forno, gaveta para frigideiras. e coloquei na própria guia superior, o rebordo ficou bom. Agora eu cozinho tudo no forno.

cozinha perfeitamente

cozinha bem

design, funes

Fácil de usar, não ocupa muito espaço

conveniente e fácil de usar, aquecimento rápido do forno, design

luz de fundo, visibilidade do termômetro.

Bom preço para um modelo padrão de alta qualidade

preço, há um termômetro, forno

Fácil de usar

Barato. Lindo. Disposição conveniente de queimadores.

Em geral, um fogo normal. Eu no cozinho com muita frequência, principalmente nos fins de semana, então tudo combina comigo. No princípio de Savdekovsky, mas um pouco de uma nova maneira moderna. Tive que mudar porque o antigo morreu, na verdade não vejo diferenças básicas. O fogo queima bem em todos os queimadores, não há defeitos de fabricação. A aparência legal. O forno tem uma lapa. Este não era o caso no antigo. Prático. Você não precisa abrir o fogo 100 vezes para ver se nada está queimado. Eu só abro quando olho mais de perto. Como assim Zherlatki, bom. Eles já foram testados por mim anteriormente (o meu antigo tinha os mesmos) e pelos nossos pais. Tudo durável e para sempre. Os potes não escorregam e ficam retos. Potes cabem em todos os quatro queimadores no toque ou empurre um ao outro. Espaço suficiente.

bom fogo! hoje instalado na cozinha tudo acende, excelente ajuste, excelente mesa de trabalho

com uma conveniente grelha separada de ferro fundido, controle de gs do forno funciona bem, todos os queimadores e o forno na chama mnima funcionam perfeitamente! Os queimadores e as luzes funcionam muito bem! A pintura ficou perfeita!...estamos satisfeitos com o fogo!...amanh vamos tentar fazer tartes! asse uma omelete em uma panela no forno. Coloque em um forno aquecido, em altura mdia, em um termmetro de 250 graus. Em uma altura mdia, ele d cerca de 180 graus em fogo baixo. Melhor que Darina. usando a luz de fundo, voc no precisa abrir o forno no modo. Voc pode ver tudo.

preo

Barato, bonito e de boa qualidade!