

Tefal La Yaourtiera 2 YG 500 Yogurt Maker

Eu no encontrei!

O iogurte no cozinha em todos os potes, voc tem que tirar alguns outros por algumas horas. O iogurte azedo quando superexposto, e se voc ajustar o timer para 7 horas, ento o iogurte faz no funciona

O fundo dos potes superaquece, por causa disso No fundo do pote, o iogurte coalha um pouco. O problema facilmente resolvido forrando o fundo da iogurteira com duas camadas de papel alumnio comum. O calor distribudo uniformemente e o iogurte fica super

* A principal desvantagem, que anula todas as vantagens, que o iogurte superaquece muito! Coloquei potes de gua e medi depois de algumas horas, descobri cerca de 50 graus de bactrias de iogurte, claro, termfilos, mas no na mesma quantidade que nas bordas.