

Cata CM 760 AS WH forno

timo modelo, gostei muitoS tenho emoões positivas do processo de cozimento no forno eltrico Cata CM 760. Sempre quero experimentar essa tcnica! Alm de todos os tipos de modos de aquecimento (e existem apenas 5 deles), h um modo de descongelamento e cozimento acelerado, s vezes tambm os uso. Em geral, fao tortas com muita frequencia, tudo assado perfeitamente, tanto a parte superior quanto a inferior, e a crosta avermelhada, o recheio macio, apetitoso. Costumo ligar a grelha (eu cozinho carne assada, frango grelhado, costela de porco). Todos os alimentos so assados e deliciosos. H quatro nveis no interior, dois dos quais com guias retrteis. O volume do forno de 59 litros. H muito espao dentro do forno onde cabem todas as minhas assadeiras. Grande faixa de temperatura. Voc no pode controlar o cozimento, h um timer que o informar com um som quando o tempo de cozimento terminar. No h necessidade de reclamar sobre o funcionamento do forno, tudo funciona bem. Recomendo o gabinete para compra!

timo modelo, gostei muitoH seis meses mudamos para um novo apartamento e imediatamente adquirimos um forno eltrico Cata CM 760. Meu marido fez a instalao do forno , nada complicado. Tudo de acordo com as instrues. O forno parece harmoniosamente no conjunto da cozinha. A cmara interna do forno bem iluminada por uma lmpada de minion. O consumo de energia baixo. A porta do armrio feita de vidro duplo e no aquece durante o funcionamento do armrio. O vidro fcil de remover e lavar. O volume do forno de 59 litros. Modos de cozedura 5. Coze tudo bem: massa e carne. O aquecimento geralmente definido para 180 graus ao mesmo tempo na parte inferior e superior. Muitas vezes usamos a grelha. Se voc s precisa dourar algum prato, eu tambm ligo a grelha. Acompanha cremalheira + assadeira rasa esmaltada. Das opes teis, quero destacar um despertador, um temporizador com sinal sonoro e um modo de cozimento acelerado. Estamos muito satisfeitos com o forno, recomendamos lev-lo!

excelente modelo, gostei muitoNo forno Cata CM 760 AS BK, vejo meu verdadeiro ajudante em cozinhar todos os tipos de pratos . Sua funcionalidade muito ampla, h turbo grill, descongelamento, aquecimento tradicional, conveco 3D. Todos os modos so ativados girando o boto de controle conveniente. Voc no pode controlar o cozimento, h um timer que o informar com um som quando o tempo de cozimento terminar. O sabor dos pratos prontos excelente, as tortas e os muffins so assados perfeitamente, nada queima por cima ou por baixo. Nosso prato familiar a caarola de batata com carne. Com a ajuda da conveco, voc pode cozinhar alimentos em vrios nveis ao mesmo tempo. Eu uso o modo turbo grill para cozinhar pratos grossos, pezesinhos, aves. Voc pode determinar a prontido dos produtos sem abrir a porta graas luz de fundo. A propsito, a porta de vidro de camada dupla fecha muito suavemente, silenciosamente. A faixa de temperatura decente - de 50 a 250 graus. Em suma, estou encantado com o forno. Eu tambm recomendo a vocs, queridas anfitris, to assistentes na cozinha! silenciosamente. A faixa de temperatura decente - de 50 a 250 graus. Em suma, estou encantado com o forno. Eu tambm recomendo a vocs, queridas anfitris, to assistentes na cozinha! silenciosamente. A faixa de temperatura decente - de 50 a 250 graus. Em suma, estou encantado com o forno. Eu tambm recomendo a vocs, queridas anfitris, to

assistentes na cozinha!