

Multicooker Rotex REPC76

Esta é a nossa 1ª panela de pressão, que usamos quase todos os dias há mais de 3 anos. Acabei de comprar uma nova assadeira. O antigo já foi apagado e a massa grudou. Durante todo o tempo, nem uma única falha.

Acho que seria mais fácil e confiável escolher a mecânica em vez da eletrônica

modelo normal, nada de especial Estou usando a multicooker Rotex REPC76 há duas semanas, o problema está na válvula de pressão, você não pode começar a cozinhar pelo atraso de início, pois a válvula de ajuste de pressão não fecha automaticamente, você precisa esperar até ferver, fechar a válvula e abrindo e fechando a tampa pegar o momento em que a trava estala, só então ela começa a descarregar a pressão e feedback

Muito satisfeito com a compra. Excelente panela de pressão.

Nada grudado, poderoso, fácil operação, boa tigela grossa, a própria multicozinha e a tigela NO cheiram. Tampa removível,

grande modelo Comprei para minha esposa, mas não aqui. 2 semanas se passaram. Quero compartilhar minhas impressões. Estamos 100% satisfeitos com a multicozinha. Todas as esperanças e tudo de melhor que foi escrito sobre ela na Internet em diferentes sites se tornaram realidade. Quanto às deficiências, sobre as quais também lemos: problemas ao abrir a tampa, com válvula de vapor, cheiro persistente de comida no elástico da tampa - graças a Deus - nada foi confirmado para nós! . Ao preparar o pilaf, eles foram especialmente medidos pelo tempo e pelos contadores. Aqui está o que aconteceu: em uma panela a gás, o pilaf cozido por cerca de 1 hora, neste fogo lento: 20 minutos. (incluindo "aquecimento" - 30). Cozinhar (levando em conta os preços atuais de gás e eletricidade) custa 3-4 vezes mais barato. Minha esposa tem mais tempo livre. em você amado... ou talvez em mim? :-)

Para quem estiver interessado: o vídeo original descrevendo e testando este multicooker do canal VBF Media pode ser visto aqui: aqui: para minha esposa, mas não aqui. 2 semanas se passaram. Quero compartilhar minhas impressões. Estamos 100% satisfeitos com a multicozinha. Todas as esperanças e tudo de melhor que foi escrito sobre ela na Internet em diferentes sites se tornaram realidade. Quanto às deficiências, sobre as quais também lemos: problemas ao abrir a tampa, com válvula de vapor, cheiro persistente de comida no elástico da tampa - graças a Deus - nada foi confirmado para nós! . Ao preparar o pilaf, eles foram especialmente medidos pelo tempo e pelos contadores. Aqui está o que aconteceu: em uma panela a gás, o pilaf cozido por cerca de 1 hora, neste fogo lento: 20 minutos. (incluindo "aquecimento" - 30). Cozinhar (levando em conta os preços atuais de gás e eletricidade) custa 3-4 vezes mais barato. Minha esposa tem mais tempo livre. em você amado... ou talvez em mim? :-)

Para quem estiver interessado: o vídeo original descrevendo e testando este multicooker do canal VBF Media pode ser visto aqui: aqui: para minha esposa, mas não aqui. 2 semanas se passaram. Quero compartilhar minhas

impresses. Estamos 100% satisfeitos com a multicozinha. Todas as esperanas e tudo de melhor que foi escrito sobre ela na Internet em diferentes sites se tornaram realidade. Quanto s deficincias, sobre as quais tambm lemos: problemas ao abrir a tampa, com vlvula de vapor, cheiro persistente de comida no elstico da tampa - graas a Deus - nada foi confirmado para ns! . Ao preparar o pilaf, eles foram especialmente medidos pelo tempo e pelos contadores. Aqui est o que aconteceu: em uma panela a gs, o pilaf cozido por cerca de 1 hora, neste fogo lento: 20 minutos. (incluindo "aquecimento" - 30). Cozinhar (levando em conta os preos atuais de gs e eletricidade) custa 3-4 vezes mais barato. Minha esposa tem mais tempo livre. em voc amado... ou talvez em mim? :-)

Para quem estiver interessado: o vdeo original descrevendo e testando esta multicozinha do canal VBF Media pode ser visto aqui: [aqui](#): ,, gostei muito Pratsyu^o um prilad para substituir dois queimadores de um fogo eltrico, a velocidade de cozimento contra, a capacidade de no ficar sobre a grama, mesmo grama saborosa - comece do fogo)), nada vai no fogo. O nico prazer - quando a vlvula desligada para sangrar, o casal deve ser colocado sob uma corrente de ar ou culpa na rua, para que no haja gordura na estela. Quem tem fogo a gs, ento preciso ganhar, quem paga mais pela eletricidade. E, vzagali, milagrosamente rico - eu recomendo !!!