

# Churrasqueira elétrica Bork G802

excelente modelo, gostei muito. Foi esta churrasqueira elétrica que me interessou com uma sonda de temperatura. Para quem está atento ao grau de assadura da carne, importante conhecer a sua temperatura tanto no interior como no exterior. A coisa muito boa, eu recomendo para quem quer comprar um para sua dacha!

timó modelo. Vou dissimular, o sapo me esmagou solidamente quando vi o Bork G- pela primeira vez 802 grill e queria comprá-lo para minha casa. Por muito tempo insinuei a compra ao meu marido, porque, francamente, eu não estava pronta para gastar tanto da minha carteira, mas ainda tenho o dom da persuasão, eles me entregaram uma grelha como presente do meu amado. O que eu gosto antes de tudo que a carne frita uniformemente por todos os lados e, mesmo que o bife seja fino, ele não rasga durante a fritura. conveniente fritar peixe devido a diferentes graus de assadura, que são definidos automaticamente. Alm da carne pela manhã, fazemos sanduíches para toda a família sob pressão da grelha, as crianças ficam encantadas com essa delícia, até pegaram o jeito sozinhas, então no sábado tenho um dia de folga para preparar o café da manhã. Também não há problemas na lavagem, pois a superfície esfria - eu a limpo com uma esponja e não preciso esfregar nada, nunca queimei nada, desde comida até a superfície. Então a churrasqueira definitivamente justifica seu preço.

timó modelo. Sabe, essas churrasqueiras são umas piadas muito legais. Meu marido me convenceu a comprar por um longo tempo, mas eu não via sentido nisso, gastar dinheiro para cozinhar algo uma vez por mês. Estou pronto para retirar minhas palavras agora)) Compramos um BORK G802, entendemos que poderíamos encontrá-lo mais barato, mas como meu marido diz: "Não somos ricos o suficiente para comprar coisas baratas". A maior surpresa a sonda de temperatura, que permite definir a temperatura desejada para uma determinada carne, conveniente, você não precisa furar um pedaço para verificar a prontidão e, conseqüentemente, o líquido não sai da carne, como costuma acontecer. Você também pode escolher o grau de assar você mesmo, nosso favorito Raro, quase cru (voro)) Você também pode alterar o ângulo da superfície inferior, eu cozinho em uma dieta para que toda a gordura desça. Em geral, essa coisa acabou sendo mais útil do que eu imaginava.

grande modelo. A compra acabou sendo um pouco espontânea, eles não conseguiram dar um presente para seus pais por uma prola casamento (30 anos), vivem no setor privado e todos os tipos de churrascos, já têm fumeiros e panelas. O fato que o inversor acima só pode ser usado ao ar livre, o que as condições climáticas nem sempre permitem. Portanto, a escolha recaiu sobre o BORK G802 Grill, eles o entregaram aos pais e, junto com eles, descobriram como usá-lo, tudo simples, eles apenas escreveram um lembrete em russo como os modos de nível de fritura são traduzidos. Testamos a sonda de temperatura em bifês, percebemos que um pedaço de carne deve ter espessura uniforme e você precisa inserir a sonda exatamente no centro da peça, se instalar em um local fino, ela vai ranger mais cedo e a carne ficará morna. Mame apreciou o fato de que você não pode lavá-lo, mas apenas limpá-lo após o uso. Gostei muito do presente, não o uso com frequência, então acho que vai durar mais de um ano.

grande modelo Comprei um Bork G802 há seis meses. Normalmente, essas coisas rapidamente ficam entediadas e desaparecem no armário. Mas não esta grelha. Eu uso uma vez por semana, com certeza, ou até mais vezes. A carne e os legumes são muito saborosos. Além disso, para carne, você pode definir o grau de torra, use uma sonda de temperatura especial - e será realmente perfeito. A propósito, você pode fritar a carne dos dois lados ao mesmo tempo. Esta é uma das maiores vantagens deste modelo. Tudo cozinha muito rapidamente, os pratos aquecem uniformemente. A carne não queima, como em outras grelhas - ou seja, você não pode usar óleo em tudo! Placas removíveis e bandeja de gotejamento são fáceis de remover e lavar. Em geral, a churrasqueira é legal, recomendo comprá-la!

modelo ruim Por esse dinheiro, aquecimento de superfície irregular e um revestimento frágil são apenas uma vergonha.

bom modelo Você pode, claro, fritar a carne em uma panela, mas pessoalmente eu regularmente ou cozinhei demais ou vice-versa. E, no entanto, me mata ter que ficar de olho na panela. Esta grelha, juntamente com a sonda de temperatura, finalmente resolveu meu problema. Esses programas de temperatura para diferentes tipos de carne também são uma dívida de Deus. Não sei, o que acontecerá a seguir com o revestimento antiaderente, mas até agora estou usando há cerca de um ano e está tudo bem. Os aquecedores são removíveis e fáceis de limpar. Sim, e mudá-los não é um problema, se houver...