

# Churrasqueira elétrica De'Longhi Multigrill CGH1030D

Difícil, as placas podem ser colocadas na máquina de lavar louça. Tudo sai rápido, saboroso e colorido!  
Eu recomendo!

Três pares de placas, três modos de grelhar (modo fechado, aberto e grill-forno), controle separado de temperatura superior e inferior, há uma função de vedação do produto.

O bife desta máquina de grelhar é mais suculento e saboroso do que em uma frigideira. A razão é muito simples e reside no fato de que nele um pedaço é frito simultaneamente em ambos os lados e não apenas frito, pressionado com uma tampa em brasa a uma base igualmente quente. Assim, a crosta é formada dos dois lados de uma só vez e quase todo o caldo da carne fica dentro da peça. É importante que a temperatura das superfícies superior e inferior possa ser controlada independentemente. Dois botões grandes permitem que você faça isso com bastante precisão, e a tela de LED mostra as duas temperaturas definidas. Tentei fritar carne a uma temperatura de 190 a 230 graus. Para um bife médio, melhor definir 230 em ambas as superfícies e fritar por no máximo 2-2,5 minutos, e se precisar bem passado, deve-se diminuir a temperatura para 200 e aumentar o tempo para 4-5 minutos (dependendo da espessura). Lava sem problemas, o revestimento antiaderente ajuda muito nessa questão. Existem pratos intercambiáveis para assar waffles no kit, tentaremos em algum momento.

seleção de temperatura para cada prato