Multicooker Redmond RMC-PM400

A diferena mais importante entre este modelo e os mais simples e baratos que tambm uma panela de presso. Ou seja, pode operar sob um leve excesso de presso, o que aumenta o ponto de ebulio da gua. E isso, por sua vez, d um ganho significativo no tempo. E isso especialmente perceptvel ao cozinhar carne bovina, cordeiro e qualquer outra carne "teimosa". E que carne gelatinosa maravilhosa voc pode cozinhar nela, e no s cozinha quase uma vez e meia mais rpido, como tambm tem um sabor um pouco diferente, at gostei mais. No entanto, a presso ajuda no apenas a carne, tambm possvel ferver feijo ou ervilha nesse modo muito mais rpido. E tambm ajuda a cozinhar rapidamente um delicioso pilaf. E, como no canso de repetir, ele faz isso o mais rpido possvel, em apenas 20 minutos (estou falando de arroz, com carne outra histria). Facilita o cozimento de legumes. No me atrevi a picar batatas sob presso, ferve rapidamente de qualquer maneira, mas beterraba e cenoura para vinagrete podem ser cozidas com um estrondo. Aguardo com expectativa o vero e o milho de leite fresco, este tambm o mesmo produto que deve ser cozido muito mais rpido. A tigela na multicozinha grande, cinco litros. Existem 13 programas automticos nele, mas alm disso, h uma funo multi-cozimento legal que permite controlar todos os parmetros no modo manual.