

Forno Samsung NV70K2340RS

Design

Design legal, superfície interna boa e fácil de limpar, assa uniformemente.

gesto, qualidade

O modelo simplesmente lindo. Existem trilhos telescópicos no nível inferior. conveniente retirar a assadeira durante o cozimento para virar o produto. Fácil - Escolhi um prato, coloquei no forno e obtive um excelente resultado. Gosto especialmente e ficam timos: Lasanha, Torta Laurent, Biscoito, Bolo Marmore, Lombinho Assado, Costeletas de Borrego Fritas com Ervas. Mas há muito mais receitas que eu não testei. A qualidade do cozimento obtida graças ao uso do Volt Control. Independentemente da tensão de entrada na rede de 136V a 400V, todos os dispositivos internos (compressores, motores, elementos de aquecimento, placas de controle) recebem a tensão exata para operar. Nos fornos, isso afeta a temperatura final exata em toda a câmara do forno, que alcançada pela tensão exata nos elementos de aquecimento e pela operação precisa de até dois ventiladores de convecção. A limpeza do forno simples e trabalhosa. Despeje meio copo de água no fundo do forno, há um pequeno recuo e ligue o modo de limpeza a vapor. Após 10-15 minutos, simplesmente limpamos todas as superfícies com guardanapos grossos ou um pano. Toda a gordura permanece no guardanapo e o forno está limpo. Além disso, especialmente a sujeira antiga pode ser limpa com uma escova de metal. O revestimento biocerâmico não resaca como o esmalte normal. E tem 10 anos de garantia. Há um revestimento catalítico na parede traseira onde toda a gordura endurecida apenas queima na superfície, então há "espinhas"

elegante, bonita, todas as funções funcionam, muito confortável

O forno em preto muito bonito e encaixa muito bem no conjunto da cozinha também. controlado por meio de duas alças embutidas, a da esquerda determina o modo de aquecimento (só apenas nove, isso muito) e a da direita responsável pela temperatura (até 250 graus). O resto dos parâmetros são facilmente ajustados na superfície de toque de um belo display azul retroiluminado. Nele você também pode escolher um dos 20 programas de cozimento predefinidos para diferentes pratos. A câmara do forno grande, 70 litros, com cinco níveis de guias. Existem trilhos telescópicos embutidos no segundo nível da parte inferior, o que muito conveniente, pois nesse nível que quase tudo assado. Em relação à qualidade do trabalho, posso dizer que minha esposa está muito satisfeita com ela e nas primeiras semanas ela ficou surpresa com o aquecimento incrivelmente uniforme. Existe uma garantia oficial.