

# Forno elétrico Aseel 0123

Faz um bom trabalho de assar e assar. Possui dois potentes aquecedores de ar e podem trabalhar juntos ou cada um separadamente, o modo selecionado usando o botão correspondente no painel frontal. Há também um ajuste de termostato e um timer para uma hora e meia com um sinal sonoro. Principalmente minha esposa usa o forno, mas às vezes também faço experiências culinárias e o ligo algumas vezes. Aquece rapidamente e aquece uniformemente. Mas existem alguns recursos, como superestimativa da temperatura real, e eles precisam ser levados em consideração. Então as batatas vão assar perfeitamente (minha primeira experiência) e as massas não vão queimar, e a torta de maçã que eu e meu filho fizemos para o Dia das Mães vai ficar deliciosa.

Compacto. A montagem de alta qualidade. Belo projeto. Preço adequado. Nada a reclamar.

Forno frio, parece uma TV antiga. Eu tenho um modelo preto, fica lindo, pequeno, cabe até na menor cozinha. É a economia de espaço em comparação com um forno convencional, mesmo o menor, enorme. Existem três interruptores, tudo padrão, a temperatura definida, o modo de aquecimento definido e o temporizador definido, depois disso o aquecimento começa e quando o temporizador funciona, o forno desliga sozinho com um som. Ele cozinha normalmente, nunca queimei nada, faço tortas nele, do tamanho de uma assadeira, coloco a massa em todo o perímetro e coloco o recheio, a carne cozinha, pedaços bem grandes podem caber sem problemas. E, em geral, tudo o que sempre cozinhado em fornos. Legumes, peixes, etc. cabem mesmo na menor cozinha. É a economia de espaço em comparação com um forno convencional, mesmo o menor, enorme. Existem três interruptores, tudo padrão, a temperatura definida, o modo de aquecimento definido e o temporizador definido, depois disso o aquecimento começa e quando o temporizador funciona, o forno desliga sozinho com um som. Ele cozinha normalmente, nunca queimei nada, faço tortas nele, do tamanho de uma assadeira, coloco a massa em todo o perímetro e coloco o recheio, a carne cozinha, pedaços bem grandes podem caber sem problemas. E, em geral, tudo o que sempre cozinhado em fornos. Legumes, peixes, etc. cabem mesmo na menor cozinha. É a economia de espaço em comparação com um forno convencional, mesmo o menor, enorme. Existem três interruptores, tudo padrão, a temperatura definida, o modo de aquecimento definido e o temporizador definido, depois disso o aquecimento começa e quando o temporizador funciona, o forno desliga sozinho com um som. Ele cozinha normalmente, nunca queimei nada, faço tortas nele, do tamanho de uma assadeira, coloco a massa em todo o perímetro e coloco o recheio, a carne cozinha, pedaços bem grandes podem caber sem problemas. E, em geral, tudo o que sempre cozinhado em fornos. Legumes, peixes, etc. depois disso, o aquecimento começa e quando o timer desliga, o forno desliga sozinho com um som. Ele cozinha normalmente, nunca queimei nada, faço tortas nele, do tamanho de uma assadeira, coloco a massa em todo o perímetro e coloco o recheio, a carne cozinha, pedaços bem grandes podem caber sem problemas. E, em geral, tudo o que sempre cozinhado em fornos. Legumes, peixes, etc. depois disso, o aquecimento começa e quando o timer desliga, o forno desliga sozinho com um som. Ele cozinha normalmente, nunca queimei nada, faço tortas nele, do tamanho de uma assadeira, coloco a massa em todo o perímetro e coloco

o recheio, a carne cozinha, pedaços bem grandes podem caber sem problemas. E, em geral, tudo o que sempre cozinhado em fornos. Legumes, peixes, etc.