

Forno Gefest DA 602-01

Eu costumava assar em forno a gs e at em um bom fogo, te digo, esse no um processo fcil. Descobriu-se que o forno eltrico nesse sentido muito mais conveniente. Ao contrrio do gs, que sempre aquece por baixo, este modelo possui dois grupos de aquecedores: superior e inferior. Seu trabalho conjunto torna o processo de assar a massa muito mais uniforme e rpido. Sees relativamente grossas so melhor assadas, a uniformidade geral do aquecimento maior e a probabilidade de queima menor. Como resultado, obtenho um resultado ainda melhor com o mnimo de tempo. Para cozinhar carnes e aves, ele come uma grelha e um espeto eltrico. Ainda no os experimentei, por isso no posso avali-los. Quanto limpeza e limpeza do forno, to pouco amado por mim, como todas as mulheres, aqui usado um esmalte especial fcil de limpar e realmente funciona.

Forno excelente, Antes dele, eu usei um forno a gs convencional, descobri que coisas simples podem ser feitas com muito mais convenincia e facilidade. Nosso layout de cozinha no muito comum, por isso era mais conveniente pegar um forno separado e instal-lo no por baixo do fogo, mas separadamente, temos idias ao contrrio, ou seja, eles no esto conectados. Alm disso, o forno elevado, o que muito conveniente, voc pode olhar para dentro e controlar o que est l e como cozido, tudo perfeitamente visvel e voc no precisa se curvar. A gesto clara, tudo claro ao mesmo tempo. De acordo com as caractersticas, tudo me convm, o volume grande o suficiente, adequado para uma famlia grande. Cozinha bem, gosto especialmente quando o ando fica com crosta, muito fcil de fazer, mesmo quando no passo manteiga em um pedao de carne. Mesmo assim, no fresco, as tortas saem timas e, em geral, todos os bolos assam uniformemente.