

Forno elétrico LIBERTY D-163

Posso escrever sobre as vantagens e desvantagens com pleno conhecimento do assunto. Eu costumava fazer pizza nele. A coisa não é boa, comprei um branco em um supermercado, umedei com água em casa, espalhei um tomate, coloquei todo tipo de coisa, coloquei alguns pedaços de manteiga, salpiquei sal e queijo ralado por cima e levei-o ao forno quente por 20 minutos a uma temperatura de 180-190. Então, na verdade ficou tão gostoso, como se eu tivesse ido a uma boa pizzaria. O forno é grande e espaçoso. Ele aquece rapidamente. O controle é antigo, completamente mecânico)) Não há eletrônicos ou telas de LCD à vista, considero isso uma vantagem, pois aqui em nossos soquetes às vezes salta para que qualquer eletrônico mal protegido enlouqueça. Assim uniformemente e há duas razões para isso: aquecimento superior + inferior e convecção organizada por um ventilador especial.