

Multicooker Rotex RMC503

Eu chamaria as multicozinhas de "fogões" ou "stewers". O último epíteto está relacionado ao fato de que a tempera geralmente é o melhor que tal técnica pode fazer. Bem, os cereais também saem bem, isto, isto. Então, se ele diz em geral, a compra acabou sendo til. Por esse dinheiro, agora você pode comprar uma boa panela de aço inoxidável, mas aqui não apenas uma panela, mas com aquecimento elétrico e controle de programas. Há também um recipiente de vapor no kit, que eu uso com prazer. Legumes no vapor e almôndegas são muito saborosos.

Exceto pelo preço