

# Grill elétrico Russell Hobbs Cozinha e Home 17888-56

No

O vo da fantasia culinária em grande parte cortado pela falta de um termostato normal. Para a mesma carne em pedaços mais grossos, seria desejável aumentar a temperatura em mais 40 a 50 graus. Mas não existe essa possibilidade, então não há problemas com aves e peixes, e aconselhável cortar carne bovina e suína em fatias finas. Caso contrário, você terá que esperar muito tempo e não será tão saboroso quanto poderia ser. Minha esposa também reclama que as placas não são removíveis, o que dificulta a limpeza e a lavagem.

Inconveniente de limpar. Fuma muito.

difícil lavar, mas o que fazer =)

Fuma , lavagem, plástico fede