

Jak rozpuścić czekoladę bez ryzyka przypalenia?



Opis wskazówki

Odpowiedzią jest palnik Wok o mocy 6kW!

Jakie są Twoje ulubione słodkości? Co powiesz na te z dodatkiem czekolady? Nieważne czy gorzka, mleczna, biała, z bakaliami – każda ma rzesze miłośników. Roztopienie czekolady bez obaw o jej przypalenie nie jest łatwe. Perfekcyjnie radzi sobie z tym palnik Wok w płycie gazowej marki Bosch. Dzięki regulacji mocy płomienia od 6 kW do nawet 0,3 kW wodę na spaghetti gotuje w kilka chwil, a z czekoladą obchodzi się delikatnie. Twórz swoje potrawy perfekcyjnie i czerp czystą radość z jedzenia.

[photo id="260"]