

Translations:Marmite norvégienne/71/es

- Hierva la cocción que desee en una superficie clásica;
- Colóquela en la olla y ciérrela;
- La cocción en una olla bruja tarda de media 1/3 más que al fuego. No obstante, esto no tiene por qué ser un inconveniente; imagine todo lo que puede hacer mientras tanto, sabiendo que no tiene que estar pendiente de que su plato se queme o se le pase la cocción.