

ASSADOS NO MICRO

Banqueteira desafiou 4 fornos com receitas de quibe assado e galetto

CYRUS AFSHAR
DA REPORTAGEM LOCAL

Forno de microondas é conhecido pela praticidade e pelas comidas insossas que faz. Modelos mais sofisticados prometem ajudar a criar refeições mais apetitosas, coradas, enfim, com cara de que não foram feitas em microondas.

Para verificar se essas inovações mudam mesmo os resultados em termos de aspecto e sabor, a **Folha** pediu à Adriana Cymes, do bufê Arroz de Festa, que testasse quatro dos principais modelos à venda.

Para comparar o desempenho dos fornos, a banqueteira escolheu duas receitas simples: quibe e galetto assado (peito e sobrecoxa), que foram feitas uma vez em cada um. O tempo de preparação foi de 10 e 15 minutos, respectivamente.

O modelo que se saiu melhor na avaliação geral foi o **Espelho Grill, da GE**. Foi um dos mais complicados de usar, mas garantiu um galetto dourado.

O melhor quibe foi conseguido no **Stylle Panagrill, da Panasonic**, que ficou em segundo lugar. Esse modelo perdeu pontos por ter sido considerado o mais barulhento. Empatado com ele ficou o **Blue Touch, da Electrolux**, que não se destacou nos resultados das receitas.

O **Mirror Grill, da LG**, fez um quibe bom e o galetto menos saboroso e com a pior aparência.

Além de sabor e aspecto dos assados, o teste avaliou design, manual, praticidade e ruído.

- ☆☆☆☆☆ RUIM
- ☆☆☆☆☆ REGULAR
- ☆☆☆☆☆ BOM
- ☆☆☆☆☆ MUITO BOM
- ☆☆☆☆☆ EXCELENTE



LG - MIRROR GRILL
PREÇO SUGERIDO R\$ 599
AVALIAÇÃO ★★★★★
SAC: 4004-5400 (capitais e regiões metropolitanas) e 0800-707-5454



GE - ESPELHO GRILL
PREÇO SUGERIDO R\$ 659
AVALIAÇÃO ★★★★★
SAC: (11) 4004-0113 (capitais e regiões metropolitanas) e 0800-115-151

Prático, mas 'arriscado'

O modelo da LG foi considerado prático pela banqueteira Adriana Cymes. Um detalhe que agradou foi o livro de receitas que vem com o aparelho. Ela não aprovou o design nem a porta espelhada: "É arriscado. Em uma cozinha vintage, pode quebrar o estilo". O Mirror Grill fez um quibe suculento e de aspecto "muito bom". Já o frango não ficou dourado nem tão saboroso quanto os preparados nos outros modelos.

Campeão hermético

O campeão foi também o campeão de complicação. "É preciso ler todo o manual para aproveitar o que ele oferece", disse Adriana. Ela achou o modelo da GE um dos melhores em design. "É um microondas sem cara de microondas." Segundo a banqueteira, foi o mais silencioso dos quatro e o que se saiu melhor no desafio do galetto, que ficou dourado por fora e suculento por dentro.



PANASONIC - STYLLE PANAGRILL
PREÇO SUGERIDO R\$ 659
AVALIAÇÃO ★★★★★
SAC: 0800-011-1033 (Grande SP), (12) 3935-9300



ELECTROLUX - BLUE TOUCH (MEC41)
PREÇO SUGERIDO R\$ 699
AVALIAÇÃO ★★★★★
SAC: 0800-728-8778

O mais barulhento

O modelo da Panasonic foi fácil de usar: "Foi o mais intuitivo, tem esquema clássico de programação", disse Adriana. A sofisticação também somou pontos. "Que chique! Tem até 'combinado': cozinha no calor seco e calor úmido. O legal disso é que dá para aquecer e dourar ao mesmo tempo", explicou. Foi o mais barulhento. Em compensação, fez o quibe mais macio. Já o frango ficou dourado, mas não perfeito.

O quibe ficou seco

O modelo da Electrolux foi bem na função de atalho. "A programação de favoritos é legal. Você pode fazer coisas que sempre faz com um apertar de botões", disse Adriana. A função armazena nove programações. Outro detalhe positivo foi o design. O frango ficou pálido, mas o sabor e consistência ficaram excelentes. Já o quibe foi considerado o pior dos quatro realizados. "Ficou mais ressecado."