

Procesador de alimentos Bosch MCM4 Style MCM42

Algo útil y necesario ¿Es posible prescindir de un procesador de alimentos? Por supuesto que puede, puede lavarlo a mano y no usar productos químicos domésticos, y también puede cocinar alimentos al fuego))) Exagero, por supuesto, pero mi esposo se queja al comprar una cosechadora, dicen, es caro y por qué es necesario en general. Será bueno llevarlo a la cocina por un día para que prepare un desayuno, un almuerzo y una cena completos para una familia de cinco, y luego preguntarle acerca de los electrodomésticos de cocina modernos, ¿son necesarios?)))

excelente modelo No he probado el exprimidor, pero si roca como escribo en las deficiencias, apésta. por lo demás, todo es perfecto en la fiabilidad alemana.

modelo habitual Ni siquiera tengo una revisión todavía, pero una pregunta... So con una cosechadora que corta cubos y muele verduras... bueno, no me dio tiempo a comprarlo, fue un regalo este :- (Dime, EXACTAMENTE HAY A ESTE modelo ataques para cubos? :- (:- (Bueno, y con verduras... higos con ella :-)

modelo habitual Aparentemente, Bosch no pensó en absoluto cuando hizo tal tazón, aunque todo funciona correctamente, probablemente durante un año aproximadamente 2 veces al día para cocinar para un niño, pero es prácticamente imposible lavar el recipiente en el lugar de la soldadura, por lo que si queda agua allí, se proporciona el crecimiento de penicilina sin terminar, después de lo cual comienza el baile con una pandereta para lavarlo a fondo desde allí, seleccionarlo y grabarlo. Entonces, en este caso, Bosch estaba simplemente asqueado por las cualidades del producto para el consumidor.

excelente modelo Estoy muy satisfecho con la compra: esta es mi primera cosechadora, antes tenía una batidora y una licuadora bamix "sumergible" en la anamnesis. Este es un milagro de la tecnología, una muy buena ayuda: recolecte las boquillas durante 1 minuto, corte la ensalada, otro minuto, desmonte la cosechadora y pngala en el lavavajillas, otro minuto. No estoy hablando de cuando cocinas draniki o pizza para un "festn": un kilo y medio de mozzarella - 5 minutos en la fuerza y está en mal estado, un par de kilos de papas - la misma canción! Masa: no hay problema, tenga en cuenta que puede amasarla tanto en una licuadora (más delgada: panqueques, muffins) como en un tazón normal con especiales. boquilla - densa, para pasteles. Los exprimidores - presionan despacio, pero cualitativamente. Boquilla para papas fritas: no del todo, aparentemente, descubrí que y cómo, no funcionan. Pero porque Nunca cocino papas fritas, por lo que no es crítico... En general, estoy muy satisfecho con mi aprendizaje de cocina: hace un excelente trabajo con todo el trabajo que se le encomienda, por cierto, lo usan casi todos los días. usted mismo para un cumpleaños con el fin de cocinar puré de papas para su hijo. Al parecer, ahora tendrá que comprar solo comida enlatada... Al principio, no podía tener suficiente: corta y azota, no hay quejas al respecto. Mi desventaja para la producción. Debido al mecanismo incorporado, no girar hasta que el recipiente esté instalado exactamente o la tapa deje de funcionar por completo. Lo regalé en garantía. Esperé 1,5

meses. Hecha. Ni siquiera funcionó durante dos semanas. Intentar devolverlo a la tienda.

modelo regular Dejamos caer la tapa del recipiente sobre linleo blando desde una altura de 1 m (!!!) Se rompió una pieza. Dejé caer el empujador sobre la mesa. La altura total es de 30 cm. También chip. Algo increíblemente simple. Hay una grieta en el soporte de la boquilla. Pero hasta ahora está aguantando. Afortunadamente, existe un servicio completo en el que se puede comprar cualquier pieza por 200-500 rublos. Al mismo tiempo, el plástico de la licuadora es lo suficientemente grueso, sin problemas. El regulador de potencia funciona estpidamente. Entre "1" y "2" la velocidad prácticamente no cambia. Aquellos. no hay ventajas para un ajuste suave. Al mismo tiempo, a máxima velocidad, el motor se calienta mucho, a menudo con olor.

un excelente modelo Mi marido y yo compramos esta cosechadora, entre otros electrodomésticos para la casa después de la boda, con el dinero donado para la boda, y aún no me he arrepentido nunca. Auxiliar de cocina al 100%. 1. Corta espacios en blanco para el invierno, tritura y frota en este momento. Todo un congelador de zanahorias ralladas en 20 minutos. 2. La masa se mezcla divina, resulta homogénea. Todos mis amigos están sorprendidos de cómo todavía tengo tiempo para hornear pasteles con un niño pequeño? Pero así!!! La cosechadora amasa la masa mientras yo trabajo con el niño. 3. La cazuela de requesón también resulta aireada, como de un jardín de infantes. 4. Triture una sartén entera de repollo para una mezcla rústica, en cuestión de 2 minutos. 5. He usado un cortador de papas fritas algunas veces. el marido limpia y simplemente lo arrojo a la cosechadora, 3 minutos, y una sartén entera de rebanadas uniformes está lista. Lo nico es que las lonchas quedan ligeramente redondeadas, porque los cuchillos se mueven en círculo. pero esto, en mi opinión, tiene poca importancia. 6. Con la llegada del niño y el comienzo de la introducción de los alimentos complementarios, la cosechadora en general se convirtió en mi verdadero amigo. Uso varias veces al día. Cereales, sopas, verduras hervidas o al vapor: todo se muele en un minuto. Encendido, mientras el niño está sentado, todo está listo. 7. En una licuadora, incluso logro moler café en grano, y mi esposo convierte la pimienta en guisantes en polvo. Y no tienes que sacar el molinillo. 8. La licuadora también muele otros productos: se pueden preparar bayas, ccteles. Los huevos se batían en tal espuma que la galleta resulta ser ingrvida! Ocupa poco espacio en la cocina, aproximadamente 20 * 20 cm, se coloca modestamente en una esquina. Todos los accesorios y cuchillos trituradores están ocultos en la propia unidad. Los tazones realmente ocupan un cajón separado, no grande, en la cocina, pero creo que esto tampoco es crítico. Mejor que colocar por separado todos los dispositivos en una fila!!! Olvidé escribir! Mi esposo y yo vamos a comprar una picadora de carne, y luego recordé que esta cosechadora también tiene una función de picadora de carne! Todavía no lo he usado en este rol, pero a juzgar por las reseñas, no te defraudará.

un modelo excelente Lo he estado usando sin parar durante más de 3 años. Puede con todo, prácticamente no se apaga.

un excelente modelo Después de seis meses de funcionamiento, puedo decir: 1) El exprimidor no es potente, exprimir el jugo, pero esto no es una unidad especial, por lo que más es opcional 2) La licuadora es excelente, 5+3) Herramienta para mezclar muy til (5+++)- por ejemplo, requesón para una cazuela. 4) Herramienta para amasar muy til (simplemente viene increíblemente suave). 5) Un rallador, también conocido como trituradora, es genial, pero realmente no lo uso, porque Yo suelo

cortar 1 zanahoria, 1 patata. Tritura el repollo a la vez (quin lo necesita), lo us un par de veces 6) Cuchillo universal - definitivamente 5 +++ - hace carne picada, no se necesita picadora de carne en absoluto! 7) Un cajn para ralladores y trituradores debajo del recipiente: conveniente, no ocupa espacio 8) Los accesorios restantes ocupan ms espacio, pero no son crticos para m. , entonces todo servir durante mucho tiempo y para la alegra. .)))

Las manzanas Citrus sik y sik z son buenas para comprar. Adems, la cibula se puede narrar con signos y detalles (baja universal durante 3-4 segundos). Todava no hemos llegado a la misin exacta. Los batidos siguen funcionando. papas fritas nar³zali para la lubricacin de zwichaynogo: no se redondear para salir, pero debe adaptarse, lubricar en patelni. Tengo ms para probar papas "picadas" ms delgadas

deber probar con otra boquilla. Obviamente, no son boquillas para cortar en cubitos, pero las combinadas con esa funcin son ms caras.

Quin necesita un buen rallador por tanto dinero? Entonces esto es lo que necesita)))

mal modeloEn general, esta es nuestra tercera cosechadora (sin contar las que compraron los padres), enbusca de la perfeccin. Desafortunadamente, solo despus de la compra me di cuenta: las cosechadoras pequeas no tienen sentido. Con la ayuda de ralladores manuales, puede hacer todo mucho ms hermoso, mejor y, si tiene en cuenta el lavado de la cosechadora, incluso ms rpido. Se necesita una cosechadora para volmenes significativos, pero la Bosch 4200 no est en esta categoria. Las boquillas deben ser slidas, no plegables, un recipiente de 3 litros. Todo en mi humilde opinin FOTO: ____..radikal.ru/i202/1004/12/14b0b5eb129b.jpg _____, en general, estoy feliz, rallar y triturar verduras y frutas ahora no causa ningn problema, y como todava tengo un combine y en lugar de una batidora y una picadora de carne, resulta y ahorra espacio en la cocina, no uso una boquilla de licuadora, porque. hay uno profesional independiente, lo prob con exprimidores una vez: para ctricos ms o menos, desde la boquilla para frutas y verduras duras, toda la cocina estaba en jugo, independiente para ctricos y una centrifuga son ms convenientes y dar ms jugo, us la boquilla para amasar masa un par de veces, pero de alguna manera rpidamente mezcl todo hasta que qued muy apretado y en lugar de bagels horne crutones, pero todava soy panadero, as que no Presumo de evaluar esta boquilla. El cajn para ralladores y trituradores debajo del recipiente es muy conveniente, pero todas las dems campanas y silbidos ocupan toda una bandeja de 30x25, prepara un lugar! Lo uso a menudo, ninguna cocina puede prescindir de l, pero cuando elija el prximo ser ms cuidadoso y exigente.

excelente modeloSi el ruido no confunde, definitivamente puede tomarlo. Por este dinero difcilmente puede encontrar algo mejor.

excelente modeloDespus de dos combinaciones anteriores (experiencia de uso de 10 aos), este es el mejor!Lo recomiendo!

excelente modeloSatisfecho con la compra, aconsejo a todos. Otras cosechadoras con la misma configuracin y potencia se venden varias veces ms caras.

buen modelo Pero estoy muy satisfecho. Una col mediana y muy densa triturada 45 segundos. Cebollas, zanahorias, patatas incluso Ms rpido. Anteriormente, para 4 de estos productos tom alrededor de una hora. Intent hacer jugo: 4 naranjas en 10 minutos y 2 vasos de jugo natural. Genial! Pero an no he probado las otras boquillas. Y, sin embargo, comenc a cocinar con una cosechadora ms a menudo. Mi esposa est en un buen shock!