

# Mquina de pan Bork X800

La familia est satisfecha Cuando mi esposo sugiri comprar una mquina para hacer pan, al principio no la quera, pero llegamos a la conclusin de que sera til: su propio pan siempre es mejor, ms fresco y ms sabroso. Comparamos las opciones y decidimos ir a la boutique Bork. Los consultores contaron muchas cosas interesantes sobre su tcnica, estaban muy interesados. Elegimos el modelo X800. 14 modos automticos, 9 programas individuales, tres opciones de color de corteza. Incluso existe la posibilidad de aadir ingredientes adicionales. El pan resulta simplemente delicioso, para el desayuno tenemos una hogaza fresca

mal modelo No lo compre, a menos que el dinero no tenga dnde ir. El precio no se corresponde con la calidad. Esta nave pretende ser una tcnica costosa y fiable, pero no lo es. La dudosa forma del balde no siempre garantiza que la harina se amase desde las esquinas. El cubo sirve 2-3 aos, despus de eso, puedes tirar todo el horno a la basura, ya que la cubeta no se vende por separado, ni siquiera por encargo. Un sello de aceite tiene una fuga en un balde, no se vende por separado. El buje en el balde se rompe, incluso en algunos modelos econmicos, como LG, hay cojinetes. El casquillo en el mecanismo de accionamiento de amasado se rompe el cojinete debe permanecer en pie. En EE. UU., este modelo es tres veces ms barato que en Rusia.

mal modelo Me gusta cocinar. Desde nio, so con mi propia panadera. Me dieron este horno hace cinco aos ... Y esto es brevemente sobre lo principal: 1) Durante 30 intentos metdicos de hornear pan comestible (y estoy lejos de ser un tonto), ninguno tuvo xito. Todo era incomible y tirado. Las razones son diferentes: a veces la masa no se mezcla en las esquinas (la mayora de las veces), a veces no sube, a veces no se hornea (muy a menudo) y est cruda. Lo que sea que hice! 2) Lea las crticas negativas de los ltimos aos: todo es cierto, todos son honestos. Incluso el hecho de que las patas estn torcidas y el horno baile durante el amasado, tengo lo mismo! Todas las crticas positivas estn claramente pagadas 3) Habiendo buscado en Internet hace muchos aos, que esta estufa no fue inventada por Bork. Este es un horno Breville estadounidense descaradamente apagado, uno a uno, sin cambios. A un precio en los estados, se vende casi tres veces ms barato en trminos de dlares. Busca en Google esta empresa, descarga las instrucciones - contiene un recetario normal y completo de este horno, y no el de Bork (oink-oink), por lo tanto, no te sorprendas que el men de la estufa est en ingls - Bork ni siquiera se molest en adaptarlo el producto al mercado ruso (oink! ).3) Aqu, desenterr mi estufa aos despus, intentar comenzar a usarla nuevamente. Una idea para los que no pudieron pasar esta unidad: para mezclar la masa en las esquinas, prueba a hacer una hogaza de al menos 1 kg. Entender, es una pena por la harina, pero vale la pena intentarlo 4) mis amigos usan algunas mquinas de pan simples y baratas por 3-5 mil, las usan todo el tiempo y muestran un pan excelente, que comenz a resultar casi de inmediato. Todava espero lanzar este cohete al espacio.

gran modelo Hace tiempo que escucho que muchas personas se estn cambiando al pan sin

levadura. Al principio no estaba particularmente interesado, pero algo a menudo aparece en todas partes en la televisión e Internet. Luego le con ms atencin en qu consiste el pan de fbrica y me di cuenta de que necesitamos urgentemente cambiar los productos alimenticios. Y siempre tenemos la costumbre desde la infancia de "comer con pan". Eleg una panificadora durante mucho tiempo, me decid por Bork X800. En l amaso y horneo excelente pan delicioso, y muy saludable, a menudo uso la funcin de hornear pan con harina integral. Y con la cosecha, planeo probar la opcin "mermelada"))))

modelo terrible Evitar la tcnica BORK. Tambin tuvimos una mquina de caf BORK que se estrope a los dos meses.

modelo habitual El horno es bastante corriente. Se las arregla bien con su funcin principal directa, pero la calidad, la fiabilidad y el precio son muy frustrantes. Recomendara comprarlo? Difcilmente.

excelente modelo En general, esta mquina de pan me conviene. Se obtiene pan y se puede comer. Especialmente el pan blanco es bueno. Lo hago todos los das. Se negaron a comprar pan. El libro de recetas me impresion, ni siquiera lo s directamente, hay recetas como mximo 10. Bueno, ahora hay muchas recetas para hornear pan en todos lados. De las instrucciones, entend lo principal en qu orden poner todo junto, el resto no parece importar. Le crticas al respecto, hubo mucha negatividad, estaba molesto. Pero qu hacer, la estufa fue donada, hay que hornear! Al final, ella me hizo feliz. Compr una balanza elctrica para pesar todo exactamente en gramos y ml. El pan se mezcla bien, no queda nada en las paredes, prob todas las recetas de casi el recetario, todo el pan qued perfectamente horneado, excepto el negro. El pan est horneado, pero el techo se cae ... no afecta el sabor de ninguna manera, as que no le presto atencin (probablemente haya una salida, es solo que mis manos "no alcanzar" para leer). Puse la masa en el pastel, todo se mezcl y la masa subi, me gust mucho el pastel del libro de recetas, estaba fragante solo mmmm ... Y no hay problemas para calentar la comida, puse todo desde el frigorfrico, la leche, el kfir, el agua del grifo y no calientan nada. Pan de 750 gr al horno una vez a la semana, pues. no lo comemos mucho, solo para el desayuno, hasta ahora ningn problema con el horno

excelente modelo Usuario seguro de panificadoras. Le todas las reseas anteriores y esto es lo que puedo decirles a todos. Esta panificadora cumple con los parmetros de una panificadora casera. aparato para hornear debe tener. Parece que la gente escribe as, sin tener idea de cmo se hornea el pan en principio. Sola usar una panificadora Kenwood y ahora tengo esta. Lo mejor, operacin silenciosa, operacin conveniente, el libro de recetas tambn es bastante comprensible. El pan se cuece mgicamente, tanto de centeno como de trigo duro, y con salvado, y con cualquier aditivo. Si quieres tener una gran cosa, te la recomiendo.

modelo terrible Mquina semiautomtica por el precio de tres mquinas.

excelente modelo El pan se cuece perfectamente simplemente, el libro de recetas aparentemente no est escrito en una cabeza sobria. Todo lo dems es genial. No confes en los que escriben malas crticas. La estufa es super, se la recomiendo a todos. 2 aos de garanta y nada de plstico, todo de metal. Feliz como un elefante!

modelo terrible Compramos esta panificadora para reemplazar una Kenwood rota. Estaban satisfechos con Kenwood, ella trabajó durante 4 años, pero no horneaba pan negro. Fuimos a una famosa tienda rosa por una nueva panificadora Panasonic, pero el asesor nos convenció de comprar este modelo de Bork, motivándonos con las partes móviles de metal y la capacidad de ajustar los programas. Prometí que en dos semanas estaríamos en condiciones de entregar esta panificadora. Llegamos a casa, la encendimos, comenzamos a hornear pan blanco, siguiendo estrictamente la receta del folleto que viene con la panificadora. Los ingredientes se midieron en una balanza y con una taza y una cuchara medidoras. Un vaso y una cuchara también vienen con la panificadora. Acciones similares con Kenwood en un momento dieron un excelente resultado desde la primera vez, aquí, sin embargo, nos llevamos una completa decepción. Primero, el dispensador hizo un fuerte clic, haciendo que el perro ladrara. Además, en el proceso de horneado, la caja se calentó de modo que era imposible mantener una mano sobre ella. Resulta que la pared exterior del aparato eléctrico se ha calentado hasta aproximadamente 60 grados centígrados. Al tratar de mirar hacia adentro, presionamos el botón de la luz (hay una característica tan cacareada en este modelo), pero la luz se encendió o no. Como resultado, el pan no se levantó y no se horneó. Le dieron el trozo de pan resultante al perro. No lo comieron ellos mismos, la máquina de pan se entregó al vendedor al día siguiente. Conclusión: no me gusta nada Bork.

buen modelo Este HP es para avanzados. Ahí, todos los modos cambian, si es estúpido hornear de acuerdo con los programas prefabricados, está lleno de basura. Estuve mucho tiempo humeando hasta que recogí todo como debía. pero el resultado al final es alucinante... Mi mujer no se las arreglaba sola, yo me iba mucho con la selección de tiempos, etc. Total: A partir del 20 empezé a salir muy chulo. Ahora estoy encantada, porque acabo de aprender a trabajar con él y se hornea perfectamente conmigo. Por supuesto, tuve que resolverlo ... No puedo decir que no lo aconsejo: el horno es excelente, pero lo habría comprado más fácilmente la segunda vez para poder hornear de inmediato estúpidamente según el programa... Y una vez más, un saludo aparte a los muchachos con el libro de recetas, por favor, la próxima vez cocine de acuerdo con sus recetas antes de vender y disfrute el resultado de su "libro encantador"

excelente modelo Quería comprar durante mucho tiempo, pero no podía elegir. Aconsejé con éxito al vendedor, porque él mismo trabajaba como tecnólogo de panadería. Se fueron, pero regresaron y se llevaron. 14000 en este momento no es tanto dinero. En casa leyeron el dictamen y se me pusieron los pelos de punta, ¿qué comprar? están escritos por competidores. Entonces, lo más importante: compre una balanza electrónica, cuestan 500 rublos (no se moleste con el precio), el resto de los medidores están incluidos. Las recetas son perfectas, NO CAMBIE EL PESO DE LA HARINA, los ingredientes por favor. Todo sale bien, pero por alguna razón, no hay tipos populares de esta máquina de pan. Panasonic es todo plástico. Me refiero a la barrena, que amasa la masa.

excelente modelo Esta es nuestra segunda panificadora. El primero nos lo dieron para probar Moulenex 2000. Antes de comprar, eligieron la estufa según los criterios: diseño, silencio, presencia de un dispensador. En los comentarios escribieron que no hay recipiente medidor con la estufa y que cruje y abre el dosificador ruidosamente. Tenemos una taza medidora y una cuchara, así como un guante, en el kit. No escuché un chirrido, el dispensador realmente se abre con un clic metálico. La

estufa horneaba por la noche, escuché un clic, pero no hubo más sonidos desagradables. Estoy feliz con la estufa como una locomotora :) El pan horneado en casa es muy sabroso!

gran modelo Leo los comentarios: alguien escribe que se calienta mucho. yo no tengo ese problema S, incluso los principiantes necesitan escalas. Sola odiar hornear, pero esto resolvió todos los problemas. Puede simplemente amasar la masa o puede hornearla. Para las personas perezosas, solo necesita completar todos los ingredientes y activar el modo deseado. Es importante seguir la secuencia de productos para conciliar el sueño (líquidos, grasas, a granel, levadura al final), y la temperatura de la comida debe rondar los 27 grados. Y aquí algunos escriben que no amasa bien la masa. No me he encontrado con tal problema. Creo que este es un matrimonio, como en el caso del sobrecalentamiento del caso. Le compramos al fabricante.

modelo normalEl empleado de la tienda me dijo felizmente que esta es la mejor estufa. Bueno, el más caro, al mismo tiempo. Me gustó el aspecto de todos modos, los productos Bork siempre se ven mejor que sus contrapartes de plástico. Compré un dispensador. La masa se amasa bien, el pan sale bien y estoy acostumbrado a vivir con los inconvenientes anteriores, pero si ahora me ofrecieran elegir un horno, me quedara con otro.