

Panificadora Gorenje BM900W

Ideal para hornear pan y amasar masa. No utilic otros programas)) Es importante seguir el orden de adicin de productos: primero lquidos, sal, azcar, luego harina y levadura (para el pan)

Excelente panificadora

excelente modeloIdeal en cuanto a relacin precio-calidad (tom por 3200r.)

excelente modelo

excelente modelo1. Aqu escribieron que salta y se puede caer de la mesa. Este es el tipo de acabado brillante que necesita tener para que camine sobre la mesa ???)) Funciona y no camina sobre la mesa. 2. Chirra fuerte, pero solo dos veces durante 3 segundos, pero esto es normal, escuchas en la habitacin que se detuvo el amasado y se encendi el horneado.3. Un consejo: para que la corteza est oscura, no plida, no tenga miedo, an debe activar el modo "D", es decir la corteza es oscura y el tamao del pan es "900", para que se hornee por ms tiempo. Entonces el color resultar, como un pan normal y bien horneado por dentro. 4. Para hornear un pan fresco comn, una cucharada (sin tobogn) de sal, una cucharadita de azcar (sin tobogn), 2 cucharadas de aceite vegetal (no muy sabroso con crema al da siguiente), 250 ml de agua tibia hervida, luego harina 400 gramos (no ms), y harina 3/4 seca (5 gramos de un paquete de 7 gramos) levadura rpida y listo!!! El pan est listo en 3 horas!!!5. Para hornear una magdalena: 3 cucharadas de azcar, 2 huevos (no ms, oler a tortilla), la mitad del paquete de 180 g de mantequilla de ciruela - batir todo junto con una batidora hasta la espuma, agregar 2 cucharadas de agua tibia agua (para que no quede espesa), luego inmediatamente enharinar 2 vasos facetados y polvo de hornear por encima 1 sobre (10 gr). Al gusto, agrego 1 cucharada con un tobogn de pasas. Vuelva a batir con una batidora. Ponlo en el modo 12 y en una hora el cupcake estar listo! PD Un amigo compr philips por 12.000, al final, nada mejor y requiere ms cuidados! Mi horno es genial! Aconsejo a todos!

buen modeloEl inconveniente ms notable es que no hay instrucciones en ruso. De lo contrario, la estufa justifica su precio. Una maravillosa opcin econmica para apreciar las delicias del pan casero y cambiar a un anlogo ms caro y de alta calidad, o puede continuar usndolo. En trminos de horneado, no hay quejas especiales. Todo es fcil, sencillo y delicioso. Para los amantes de una buena corteza, no apto. Necesitas algo ms slido. Despus de hornear, cuidar el horno es fcil. Nada se pega, nada se ensucia.

excelente modeloUsado durante 2 meses. Todos estn felices. Por la noche cargo la mquina de pan, la pongo en el temporizador: a las 7 am, el pan caliente est listo. Verdadera levadura.

buen modeloSeducido por el precio. La funcin del pan sin levadura era fundamentalmente importante. Como se vio despues, resulta ms oscuro y ms crujiente. Para aquellos que no

hornearon pan, significa que arruinaron algo con los ingredientes o arrojaron la levadura en agua / leche fra. Naturalmente, entonces todo no saldrá muy bien. Tomo recetas de varios sitios y de diferentes máquinas de pan, simplemente las ajusto a mis propios parámetros y nunca ha salido mal. Han pasado varios años desde la compra y la estufa sigue deleitando. Lo nico que sucedió fue que no notaron la esputa dentro del pan terminado, que estaba muy salado, el pan finalmente se tiró con él. Pero la pieza de repuesto se encontró bastante rápido, lo principal es buscar en Google. En general, todo está bien.

un buen modelo Lo compré para la casa de campo. En un apartamento urbano Panasonic SD-2501. No es del todo incorrecto compararlos, ya que Panasonic es uno de los líderes en esta área. Y cuesta bastante más dinero. Pero algunas cosas siguen llamando la atención. Primero, poder. Gorenje claramente carece del poder para trabajar con masa densa y pesada. Uno solo tiene que mover un poco el bulto con una esputa, y el motor prácticamente se detiene. En segundo lugar, la corteza. No importa cómo me las arregle, no logro obtener una corteza densa y crujiente, que Panasonic simplemente produce de forma predeterminada. La corteza de Gorenje es blanda, aunque oscura. Te acostumbras rápidamente a la forma del pan. El algoritmo de amasado, por cierto, también es diferente. Siempre me sorprendió la tediosa "equalización de temperatura" de Panasonic. Aquí es cuando completa los ingredientes, y la máquina de pan espera 50 minutos cuando todos igualan la temperatura. Chicos, nada iguala la temperatura como una mezcla completa. :) Y aquí en Gorenje todo está en orden. Primero mezclas, luego la primera prueba. Luego de nuevo mezclando a fondo. Y luego el ascenso de la prueba. En general, estoy satisfecho con la compra. Los muffins y mannas resultan excelentes, ajustados a una corteza plida, hay que terminarlo en una parrilla de aire. Mermelada y conservas son excelentes, un buen programa. Resumen: una buena opción para regalar.

excelente modelo Esta es mi primera panificadora. Elegí durante mucho tiempo, leí reseñas, busqué en las tiendas. Fue un poco alarmante que este modelo ya tenga muy buenas críticas))) Pero después de todo, después de haberlo decidido y elegido, me di cuenta de que las críticas no mienten. Todavía no probé todos los programas y recetas que tomé solo de Internet o cociné con mezclas preparadas. Todo salió bien de una forma u otra. Entiendo una cosa: si el pan no funciona la primera vez, entonces no debe regalar inmediatamente al equipo, todavía no es una persona y funciona de acuerdo con un programa claramente definido. Es posible y necesario intervenir en el proceso de mezcla, monitorear y verificar constantemente. Hay mucha información y foros en Internet sobre el uso de las panificadoras, donde dan buenos consejos y recetas comprobadas. Lo principal es el deseo de hacerse amigo de su asistente. Entonces, si desea comer su propio pan, sabiendo exactamente lo que hay dentro, pero no quiere o no sabe cómo hacerlo con sus propias manos en el horno, entonces tome esta unidad. No te arrepentirás!

gran modelo Lo compré. Yo uso regularmente. Dejé de comprar pan, se pueden hornear panes de 500 gr. Solo puse menos, manteniendo las proporciones, y todo resultó Satisfecho Traté de hornear de acuerdo con las recetas del libro. Todo salió bien, pero no siempre a la primera. Hay errores en las proporciones de las recetas. De Internet: también funciona :))) HAY UN INICIO RETRASADO, GENTE!!! El segundo año de funcionamiento está en marcha. Nada nuevo. Todo está funcionando. Dejé de comprar pan en la tienda hace mucho tiempo. Selección de recetas de pan por prueba y error.

un buen modelo Le regalé a mi madre un horno para su cumpleaños + compré un montón de mezclas preparadas, lo probé, no lo hizo. Me gusta. Pero ella no se atrevió a probar al menos una receta del libro. En ese momento le dije que el libro de recetas es una mierda y saqué sus recetas de Internet, PERO en octubre tomé el horno para mí (para dominar las recetas, por así decirlo). Quiero decir que las recetas del libro son bastante normales (probé muchas y amasé la masa para pizza y pasteles más de una vez), a veces requieren modificaciones y mejoras, pero cada ama de casa o propietario lo configuró para ella misma. Desde octubre hasta el día de hoy, nunca compré pan (ni siquiera lo extraamos), lo pensé: "¿Qué comprar para mí, lo mismo o Philips por 1500 rublos más. Gente, ¿diganme si es vale la pena?" Me gusta mucho que ponga los productos yo mismo y veo que ponga productos normales y a la salida como pan normal. Se puede añadir a 500-750gr. bollo 1 cda. y puré de papas seco + perejil seco y eneldo - muy sabroso. En general, GENTE! disfruta de tu pan en tiempos de crisis y subida de precios de los productos en general :).

excelente modelo Esta no es mi primera panificadora. Lo tomé para usarlo en el campo (obviamente barato, porque solo vivimos allí en verano). Me sorprendí muy gratamente la comodidad de usarlo - plástico normal, men claro, el pan no se pega al recipiente y no es difícil sacarlo después de hornear - se cae solo. No he probado todas las recetas del libro adjunto, pero las que he probado han funcionado muy bien. Ahora me deshago de Molinex, que hace 5 años costaba 3 veces más que esta máquina de pan ahora y compro una segunda. no te olvides de que para un resultado exitoso al hornear pan, definitivamente necesitas una báscula de cocina.))

gran modelo Me gustaba mucho hornear. Ahora solo horneo mi propio pan. No necesito a. Eligieron una panificadora más pequeña y, por así decirlo, más económica. Fue vergonzoso que el horno fuera hecho en China. En LG, el cuenco tenía paredes más gruesas en Gorenje, el cuenco me parecía algo endeble. Hay un ligero juego entre el eje y el cuchillo. Pero, afortunadamente, todos estos argumentos no afectan a la calidad del pan. En el recetario de Gorenje todo viene indicado en gramos, en LG todo iba en vasos. No quería comprar balanzas, tuve que descargar un libro de recetas de LG. Hemos desarrollado una receta universal para nosotros (para un pan de 500 g): 0,75 (3/4) taza medidora + 2 cucharadas. cucharadas de agua, 2 tazas medidoras de harina (trigo, puede agregar hasta 1/2 taza medidora de centeno, trigo sarraceno, centeno de maíz reducido a la mitad, es decir, nunca tamizo la harina en 1 taza medidora), 1 cucharadita de sal (luego agregar mar, grande), 1 cda. cucharada de azúcar, 1-1.1 cucharadita de levadura seca (yo uso dr.oetcer) 1 cda. una cucharada de semillas de calabaza de aceite vegetal, salvado, semillas de sésamo a voluntad Si pan blanco - 1 cda. una cucharada de leche en polvo Desde la compra del horno, hemos comprado pan dos veces - lavash :) No sé cómo se comportar durante la operación posterior, pero después de 2 meses recomiendo comprarlo!

excelente modelo El pan resultó la primera vez. No hice lo mejor que pude para llegar a la conclusión. que este dispositivo no tiene un inicio retrasado. En primer lugar, esto está escrito en las instrucciones, que es y cómo usarlo, pero lo principal es que 2 de los 6 botones del dispositivo tienen las inscripciones "tiempo -" y "tiempo +" y de alguna manera insinúan que pueden ser utilizados para establecer un inicio retrasado.

mal modeloEs una pena que no pude evaluar este dispositivo