

Picadora de carne Vitek VT-1675

excelente modelo Tenemos esta picadora de carne desde hace 2 años, la tomamos exclusivamente para carne picada, es barata y sin lujos. No tenemos reclamos. El rendimiento indicado corresponde a la realidad, procesa la carne de manera realmente rápida y eficiente en carne picada homogénea, especialmente, incluso no se necesita un empujador. Las venas no son un estorbo para ella, pero si la carne es muy barata, lo contrario es bueno. No hace mucho tiempo, mi esposo encontró boquillas en Internet: VT-1629 W para triturar y VT-1627 BN para jugo de bayas, tomates y otras verduras y frutas blandas. Ahora puedo exprimir jugo en cuestión de segundos (esta boquilla fue especialmente agradable, tiene 3 grados de exprimido, hay un orificio para drenar el jugo y salir del pastel, en general está bien organizado) o picar verduras, queso, etc productos para ensaladas y sopas, para los amantes de las preparaciones - en general, una cosa necesaria. Las boquillas son fáciles de cambiar, fáciles de limpiar, fabricadas con alta calidad. Al principio querían comprar una cosechadora, pero comprar boquillas es mucho más barato. Todo funciona a la perfección.

buen modelo Compré una picadora de carne hace unos meses con un descuento impresionante. La máquina es buena, todo lo que necesita para la preparación de carne picada de alta calidad está incluido en el juego: 2 discos con diferentes orificios, un empujador en el que se pueden almacenar de forma compacta las boquillas y los accesorios, y el resto de las piezas estándar de la picadora de carne. 1 kg de carne se retuerce en un minuto y medio, según la rapidez con la que se revuelvan las piezas. La carne picada resulta buena, no se atasca, no tritura la comida. El reverso es una característica muy útil, simplemente presione el botón y los huesos que interfieren con las venas vuelven a subir. Para ser honesto, no uso aditamentos de salchichas. No haga nada. A ver cuánto dura.

Buen modelo Cumple con sus funciones bastante bien. Giro un poco la carne, pero casi todas las veces, por lo que hay suficiente poder, se las arregla con las venas, aunque de mala gana. Pero antes de seguir, descongele un poco la carne, para que le sea más fácil. Ya he preparado varias latas de caviar de verduras con la ayuda de ella, todo resulta rápido y eficiente. Las piezas que utilicé son fáciles de montar y desmontar, fáciles de limpiar con agua corriente. En general, estoy satisfecho.

Modelo regular Picadora de carne para pequeñas cantidades de carne sin venas ni cartilagos, es mejor cortar las piezas lo más pequeñas posible. La calidad corresponde al precio. En general, no está mal.

excelente modelo Lo pedí por Internet, el precio resultó asequible + hay boquillas para kebbe, salchichas, un sistema inverso. Buena calidad, Los platos favoritos se obtienen mucho más rápido gracias a esta unidad. Compramos especialmente 10 kg de carne con venas para probarla correctamente, la impresión es positiva. Tiene suficiente potencia para triturar de forma rápida y segura en unos pocos minutos carne picada homogénea y de alta calidad. Con el pescado delicado la malla fina se comporta a la perfección, no lo convierte en papilla, lo dejaba con trocitos pequeños. Es

suficiente omitir el producto una vez para obtener el resultado deseado. Hay un empujador, pero no es realmente necesario. Después de un tiempo, necesitaba un exprimidor, encontré información de que puede comprar una boquilla para picadora de carne para tales fines, lo cual hice (Boquilla para picadora de carne VITEK VT-1627 BN). Tomate, el jugo de bayas es perfecto. Estoy feliz como un elefante, y mi esposa alaba)

excelente modelo He estado usando una picadora de carne durante aproximadamente 8 meses, recientemente compré la misma como regalo para mi madre, dado que la unidad ya ha sido probada en nuestra propia experiencia, todo está bien y el precio es normal. Retuerce perfectamente cualquier carne, y la función inversa es muy agradable, sufrí con mi vieja picadora de carne: tenía que desmontarla cada vez para quitar las piezas atascadas, pero aquí el fabricante se deshizo de ella. Compacto, lo suficientemente silencioso, con suficiente potencia, hecho cuidadosamente, el diseño es bastante lindo. Las boquillas tampoco pueden dejar de alegrarse, especialmente durante la temporada de cosecha. El rallador de boquilla, aunque se ve en mal estado, hace frente a su función a la perfección. Habiendo comprado esta picadora de carne, también puede ahorrar en un exprimidor, se adapta especialmente bien a las bayas con semillas pequeñas. En general, estoy satisfecho. Excelente picadora de carne por el dinero con un buen paquete. No decepcionado.

modelo terrible no sucedió ningún milagro, parece que tienes que pagar por el tamaño, da vuelta la carne muy de mala gana y al mismo tiempo hace mucho ruido, como si algo en ella estuviera a punto de romperse. en comparación con una picadora de carne normal de tamaño completo (tenemos una en nuestra casa de campo), la velocidad de desplazamiento de la carne es tres veces menor, en general, no es una ayuda en el hogar, sino un freno, porque también se lava más tarde !!! tome una picadora de carne de tamaño completo

modelo terrible Hay muchos problemas al desmontar el bloque, no hay ranura para la cuchilla, puede colocarla fácilmente en el lado equivocado.

modelo terrible Al principio, aunque era ruidoso, funcionó bien. Esto continuó durante 2 semanas, y luego la carne comenzó a desmoronarse (bueno, a mi esposo y a mí nos encanta comer chuletas, a menudo las uso casi todos los días y no compramos productos semielaborados) y la velocidad de procesamiento disminuyó notablemente. Ahora se necesitan al menos 15 minutos para un kilogramo de carne de res con venas pequeñas, porque. Empuja la carne en lugar de cortarla. De esto podemos concluir que sus cuchillos son suaves, incluso es interesante de que estén hechos.

barrena ... y así 10 veces al cortar 1 kg de carne de res ... 2. la tuerca en el hilo no se aprieta por completo, y si aún logra apretarla, debe desenrollarla golpeando algo duro. Como resultado, cocinar 1-2 kg de carne picada lleva al menos una hora y mata todo el deseo de comer albóndigas caseras. En general, tuve que hacer cambios en el diseño con la ayuda de mi esposo y un molinillo (me lo compré))))))

No los entiendo, compré porque me gustó y no me arrepiento, estoy muy satisfecho, ahora chuletas, salchichas, albóndigas, etc. ser posible comer sin temor a ser envenenado por algo, todo tuyo, y lo más importante, el precio no dejará tu bolsillo vacío

no realmente carne de res nervuda (para verificacin) ... El resultado fue simplemente asombroso: no se necesitaba el empujador en absoluto. Esas venas que eran difciles de cortar con un cuchillo, las cort de una vez sin esforzarse. Estoy de acuerdo con el hombre que dej un comentario a continuacin (de hecho, parado en la tienda frente a esta picadora de carne, me met en Internet, le su reseña y decid: por qu no?! ... por lo que le agradezco especialmente :) ... y las boquillas no necesarias para kebbe todava estn presentes !!! En resumen, mi familia est feliz :) !!!!!

excelente modelo
Aconsejo a todos los que no necesitan astas, en el sentido de elegir la funcionalidad de los modos de velocidad, diseo, un montn de archivos adjuntos innecesarios, etc. por el que tienes que pagar 2 veces de ms, necesito una carne picada de calidad!!!!!! (de carne)