

Mezclador Bosch MMR 08R2

casi todas las partes son removibles, solo queda por enjuagar. Por supuesto, lo uso no solo para cocinar comida para niños. Es muy conveniente para moler carne para albóndigas o albndigas. Inmediatamente tiro todo lo que necesitas, incluidas las especias. Tres minutos y tengo un gran relleno listo. El picador me ayuda a preparar la base del cheesecake. Mantequilla, galletas trituradas en una miga viscosa homogénea. En general, un salvavidas en la cocina.

Recomiendo! Un asistente permanente en la cocina. Me gusta mucho esta picadora, ahora la uso todo el tiempo. El molinillo es compacto y fácil de sacar para su uso. También es muy fácil de lavar. El cuerpo y el recipiente están hechos de plástico de alta calidad. El juego incluye dos accesorios: un cuchillo para picar y un disco para batir. En uso, todo es elemental. Tritura perfectamente cualquier verdura o fruta. Ahora mis ensaladas se cocinan muchas veces más rápido. Además, muelo todos los ingredientes para el borscht, lo cual es muy conveniente y rápido. Para mí, este dispositivo incluso reemplaza a una picadora de carne, lo que quiero señalar es que, en cierto modo, es mejor que un dispositivo convencional. Hago carne picada para chuletas de pollo, se adapta perfectamente. También a menudo hago puré de papas y hago varias pastas. Si alguien tiene dudas sobre el uso, entonces las instrucciones describen todo de una manera muy accesible, cuántos productos poner en el bowl y cuántos segundos moler, también hay varias recetas. En general, estoy muy satisfecho con este dispositivo. Por supuesto, no se las arreglar con grandes volúmenes de espacios en blanco, pero para las fantasmas culinarias cotidianas es perfecto :) Quiero señalar que, en cierto modo, es mejor que un dispositivo convencional. Hago carne picada para chuletas de pollo, se adapta perfectamente. También a menudo hago puré de papas y hago varias pastas. Si alguien tiene dudas sobre el uso, entonces las instrucciones describen todo de una manera muy accesible, cuántos productos poner en el bowl y cuántos segundos moler, también hay varias recetas. En general, estoy muy satisfecho con este dispositivo. Por supuesto, no se las arreglar con grandes volúmenes de espacios en blanco, pero para las fantasmas culinarias cotidianas es perfecto :) Quiero señalar que, en cierto modo, es mejor que un dispositivo convencional. Hago carne picada para chuletas de pollo, se adapta perfectamente. También a menudo hago puré de papas y hago varias pastas. Si alguien tiene dudas sobre el uso, entonces las instrucciones describen todo de una manera muy accesible, cuántos productos poner en el bowl y cuántos segundos moler, también hay varias recetas. En general, estoy muy satisfecho con este dispositivo. Por supuesto, no se las arreglar con grandes volúmenes de espacios en blanco, pero para las fantasmas culinarias cotidianas es perfecto :) cuántos productos poner en el bowl y cuántos segundos moler, también hay varias recetas. En general, estoy muy satisfecho con este dispositivo. Por supuesto, no se las arreglar con grandes volúmenes de espacios en blanco, pero para las fantasmas culinarias cotidianas es perfecto :) cuántos productos poner en el bowl y cuántos segundos moler, también hay varias recetas. En general, estoy muy satisfecho con este dispositivo. Por supuesto, no se las arreglar con grandes volúmenes de espacios en blanco, pero para las fantasmas culinarias cotidianas es perfecto :)