

# Procesador de alimentos Bosch MUM 54251

modelo normal, nada especial

gran modeloninguno

gran modeloHe estado usando esta mquina durante seis aos: nada se rompi, se atasc o daado nunca, no hace nada en absoluto. l es bello. Horneo mucho, por lo que hace un gran trabajo con cualquier masa, cremas, malvaviscos y otras cosas complejas, soporta con calma batir durante 10 minutos cuando necesitas enfriar la masa preparada con almbar caliente. En resumen, una bestia. Estoy muy contento. PD Compr un par de boquillas. La boquilla-vaso para picar cualquier cosa y todo es excelente. El accesorio para moler harina es una completa mierda.

un buen modeloLa cosechadora est en un duro 4. Cumple con las funciones declaradas, la picadora de carne gira bien, la licuadora es excelente, exprime el jugo, las verduras se desmoronan con fuerza. La nica razn por la que escribo esta resea es el cortador de cubos! Cuesta 6 mil, pero no me gust! En primer lugar, no se necesita con tanta frecuencia y, en segundo lugar, todo se atasca y se obtiene una gran cantidad de desperdicio. Ahora la comprara sin ella.

un excelente modeloEn general, con todas las desventajas, me gusta mucho la cosechadora, lo nico que tuve que comprar primero fueron los discos porque no hay medio uno, y como lo ped, lo ped de inmediato tanto para papas fritas como para zanahorias coreanas para que no tengas que pagar dos veces por la entrega. Luego me di cuenta de que usar el cuerpo del cortador de cubos como rallador no es muy conveniente, es enorme, adems la tapa retrocede y comienza a martillar cuando intentas frotar algo duro. Luego dej caer el empujador al suelo, al montn, y se desprendi un trozo. Lo pegu, por supuesto, pero compr el cuerpo del rallador por separado. Lo ms importante es que es mucho ms pequeo y, en segundo lugar, el plstico es mucho ms fuerte all, tambin me ca. Y en tercer lugar, aunque tambin retrocede ligeramente a alta velocidad, pero ya mucho menos que un cortador de cubos. Quit ms el cortador de cubos y lo saqu solo antes de las vacaciones cuando necesito picar ensaladas. En realidad, esto es todo lo que necesito. comprado. Tambin quiero comprarme una picadora pequea en el futuro, bueno, ah se rebobina caf o azcar, pero el precio por ella no es el adecuado mientras el sapo se atraganta. De las otras boquillas que se venden en l, no se necesita nada ms. Compr principalmente por la batidora y el cortador de cubos. La batidora me va perfectamente, bate perfectamente, y la masa se amasa bien si no hace falta amasar mucho a la vez. Si hinchas una taza llena, creo que mucho terminar en la mesa alrededor de la batidora debido a las peculiaridades de su sistema de amasado. Al final, se retuerce un poco y parece estar temblando por todas partes, pero no se va a morir y hace frente a la tarea. Aqu escribieron sobre la licuadora que amasa mal y la velocidad es baja: no olviden que es ms plida para las bebidas, por lo que sera suficiente para mezclar lquidos a su velocidad, y para moler algo ms duro, tengo un licuadora sumergible. No tienes que tratar de moler frutas viscosas o requesn y preguntarte por qu no reza cuando todo se pega a las paredes y cuelga. La picadora de carne rompi el fusible, la carne

estaba dura, apenas la gir manualmente. El fusible oficial cuesta ms de 400 rublos. En aliexpress 200r - 3 piezas.)))

modelo terriblea excepcin de la batidora de masa no hay nada de alta calidad. no vale la pena el dinero lo siento mucho por la compra. antes de eso, usaba marrn esto es el cielo y la tierra, por este dinero es mejor comprar una picadora de carne que ser un excelente rallador y una picadora de carne, una batidora de mano. todo ocupar menos espacio, ser mejor hacer el trabajo declarado, No tomar tiempo montar, lavar y desmontar un automvil.

un buen modeloLa mayora de las veces lo uso para amasar masa, as como una licuadora y una picadora de carne. Para una picadora de carne, cort la carne en trozos pequeos y luego me enfrent. La licuadora es semi-funcional. Por ejemplo, la preparacin banal de masa de cuajada para una cazuela, a partir de dos paquetes de requesn, huevos, smola, azcar. En las primeras tres velocidades, solo gira la parte inferior de la masa, el par no llega a la parte superior. Enciende la cuarta o quinta velocidad: la masa en el vaso vuela hacia arriba, despus de lo cual "cuelga" en un colchn de aire y no se mezcla en absoluto. Tienes que abrirlo y empujarlo hacia abajo con una cuchara, encenderlo de nuevo. Y as en crculo. Para hacer ccteles, cabr una licuadora, pero para masas ms espesas y densas es poco probable. Es mejor hacer esto en un tazn, con un batidor. Ms lento pero las posibilidades de xito son mucho mayores.En principio, estoy satisfecho con la amasadora, aunque los chirridos y los gemidos son alarmantes. Especialmente al amasar masa de centeno puro. Es una pena hasta el diseo, lo deforma todo. Batir un poco de masa para una galleta en un tazn grande. As que no choc. Terminado con una batidora de mano. Batir los huevos y la nata con una batidora de mano con batidor. Cortar productos funciona bien, pero la necesidad de lavar despus una montaa de plsticos y piezas de hierro ha provocado que apenas utilice estas funciones. Solo si necesita desmenuzar un tazn de Olivier para una multitud de invitados. Una unidad de este tipo generalmente se usa mejor junto con un lavavajillas. Entonces traer alegr. Y luego corta la vinagreta - 2 minutos. Y luego lave la cosechadora - 20. Por cierto, los restos de productos a menudo se obstruyen en todo tipo de huecos y cavidades, mucho alboroto con ellos. En general, califico la unidad con 4 puntos, ya que la uso regularmente, y cuando vienen invitados, hincho las mejillas.

buen modeloLa cosechadora como dispositivo multifuncional es muy buena! Frota cualquier verdura sin ningn problema, corta las patatas en rodajas, te permite cocinar Olivier (a partir de ingredientes precocinados y pelados) en 2 minutos! Amasa bien la masa y le permite preparar casi cualquier cctel y sopa de crema si lo desea. Pero, cualquiera de estos momentos tiene sus "peros": 1. La picadora de carne muele sin problemas solo la carne ideal, sin una sola vena. Por tanto, para la carne picada compramos lomo de pollo, pavo o ternera. Para piezas ms complejas de poder no es suficiente.2. El accesorio para cortar en cubitos es muy difcil de lavar! Las fibras, por ejemplo, de una lengua hervida, son casi imposibles de sacar entre los cuchillos en la interseccin.3. La licuadora muele solo mezclas semilquidas en pequeos volmenes. Es decir, si pones una mezcla ms o menos seca y llenas la mitad del bol, los cuchillos se atascarn.4. Amasa masas duras con gran dificultad, mientras el conjunto se retuerce y cruje, parece que est a punto de romperse. 5. No puedo batir los blancos en un estado de merengue. Aunque no descarto que el problema est en m.6. Al frotar chocolate, mantequilla dura, casi la mitad de la porcina se untar sobre la cosechadora ms a menudo.

En general, el dispositivo es ciertamente bueno, los detalles estn un poco inacabados, pero no en vano dicen que si quieres todo en el nivel ms alto, debe comprar cada dispositivo por separado. Es difcil lavar la cosechadora, pero tambin hace mucho trabajo, por lo que todo est justificado. Si tienes la oportunidad de comprar un anlogo de acero inoxidable, cmpralo, si no, esta tambin es una muy buena opcin.

excelente modelo muy buen dispositivo. ocupa mucho espacio, pero vale la pena. cuenco de vinagreta 5 minutos!!

mal modelo En general, el producto no vale la pena, hoy volver a la tienda, soborn a los dados, aunque al principio queran Kenwood, ahora nos lo llevamos.

buen modelo En general, estoy satisfecho con la compra. Esta cosechadora es una buena ayuda, si se usa constantemente y siempre est en el lugar de trabajo, entonces ahorra mucho tiempo. Y guardarlo en algn lugar del armario y desmontarlo - montar esta unidad cada vez es una molestia que no tiene sentido.

excelente modelo Muy bien

excelente modelo Este es un procesador de alimentos sper potente, que ayuda a coinar alimentos en solo 10-20 minutos. Con su ayuda, puede cortar y picar rpidamente verduras, frutas, queso o moler carne, y tambin preparar jugo y masa. Considerndolo todo, Estoy satisfecho con la cosechadora. No siento pena por un centavo de dinero gastado en l. Recomiendo este modelo a todos.

excelente modelo Electrodomsticos Bosch por primera vez adquiridos en forma de procesador de alimentos, escuch y le muchas crticas positivas al respecto, ahora desde el punto de vista de experiencia personal puedo decir con confianza que de la ms alta calidad. He estado usando esta cosechadora durante casi un ao, la he usado al mximo, de todas mis pruebas sali con honor. Realiza todas sus funciones en 5+, simplemente no hay nada de qu quejarse: hermoso, potente, multifuncional y a un precio asequible. Muy satisfecho con l!

gran modelo Dispositivo muy inteligente, todo est pensado hasta el ms mnimo detalle, todas las boquillas necesarias y una descripcin de cmo usarlas con velocidades. Mi consejo, para cortar verduras (sobre todo figuras grandes), usa la velocidad mnima, sino se empieza a moler mucho. Amasar para la masa funciona bien como siempre (pero es mejor amasar el pan con las manos). No tuve ninguna queja sobre el trabajo con la cosechadora, le aconsejo audazmente que compre!

excelente modelo