

Mezclador Bosch ErgoMixx MFQ36460

Familiarcese con la tcnica en vivo, y no a partir de reseas e imgenes.. Para reemplazar el difunto Philips 1670, se compr este Bosch 36460. Gotas de roco. Es una pena que no puedas encontrar engranajes en Phillips, ya no se producen. Bosch es silencioso, pero creo que esto se debe a las bajas velocidades. Lo compr segn las reseas, pero al menos tuve que ir a la tienda. para sentirlo en vivo Mezclador estndar de Bosch. Ya tenemos el tercero de estos modelos econmicos.

Anteriormente, eran solo manuales. Decidimos probar con un bol. En general, es conveniente para los perezosos :) Pero puedes arreglrtelas. No podrs amasar una masa muy dura. Mucho, lo mismo no funcionar. Amas la masa para el pan, pero tengo que sostener la batidora con la mano en la parte superior para que no se salga. No s cuanto durarn los engranajes con tal operacin)) Hasta ahora, est haciendo frente. Teniendo en cuenta el precio, estamos contentos con todo. Pero, por supuesto, un mezclador planetario de metal sera mucho ms interesante. Si no costara como un puente de hierro fundido!

gran modelo

gran modelo

buen modeloBien

modelo terrible Compr este modelo como regalo para mi hija hace una semana, hoy decidimos probarlo junto con ella, hicimos masa para charlotte.Las protenas se batieron normalmente, aunque de inmediato me sorprendi que el La velocidad era baja. El bol dej de girar y comenz a atascarse. Tratamos de hacer algo con l durante mucho tiempo, pero como resultado tuve que quitar la batidora del soporte y sostenerla en mis manos. La velocidad es muy dbil. , No puedo imaginar que puedas amasar una masa ms empinada. Tienes que sacarlos. Parece que esta batidora es un juguete, no real. Calidad terrible! Intentar pasarlo.No aconsejo

un excelente modeloAlgo indispensable en la cocina.Diseo elegante, muchas funciones, y el precio es gratamente sorprendente!1 He estado usando este tcnica milagrosa durante ms de un ao. Muy Satisfecho! Todas las piezas son fciles de quitar y lavar. La batidora se puede utilizar sin instalacin, lo que sin duda tambin es un plus. El diseo en s no es voluminoso y bastante ligero. Pero al mismo tiempo, todo est hecho con alta calidad! En este modelo, todo est pensado hasta el ms mnimo detalle: un recipiente giratorio, un mango de goma en la batidora, comeremos batidores con un solo toque. Relativamente silencioso Fcil y cmodo de usar. Todas las funciones de amasado y batido se realizan a lo grande! Mi ayudante indispensable en la cocina. Estoy muy satisfecho con la compra, lo recomiendo a todo el mundo.

mal modeloComentarios: "poco ruidoso", "funciona en silencio, no despierta a los nios"... No discuto, sin una estacin, funciona silenciosamente, como todos los mezcladores normales, pero

probablemente tom un mezclador estacionario no para usar el mezclador por separado, sino para usar la estacin! A 1,2,3 velocidades no es ruidoso, pero a 5, es algo! El manual dice: "... poner los ingredientes en velocidad 1 y amasar en velocidad 5...", "... lote principal en velocidad 5...", es decir La velocidad de trabajo principal es 5! Pero no es realmente magnifico batir la crema! Una vieja batidora Tefal bati una masa exuberante a velocidad 2, de 5, en 5 minutos, esta apenas levantada en 25 minutos!!! Si necesita hacer masa, entonces esta batidora de tazn es muy conveniente y la potencia es buena. Pero, si necesita hacer algo magnifico, ay, no funcionar!

excelente modelo

excelente modeloPed una mesa de mezclas de este tipo a Media Markt (nmero de pedido : 002-51371460) . Y explicar por qu me alegro de haber pedido en una tienda confiable y confiable. El primer da de operacin, mi batidor se rompi, estaba molesto. el batidor result ser un defecto de fbrica, la batidora en s funciona perfectamente. Mi esposo y yo lo llevamos al centro de servicio de Media Markt, donde despues de revisar... Nos dieron un batidor nuevo! El representante de la tienda estuvo de acuerdo en que la avera no fue culpa ma. As que recomiendo ponerse en contacto con ellos para una compra, puede estar seguro de que si algo sucede, podr devolver los productos y no ser engado.

gran modeloHorneo mucho, a menudo , ordenar. Honestamente, esta es mi primera batidora de pie, pero me encanta. Funciona bien: hace frente tanto a protenas delicadas como a masas espesas. La primera velocidad es tan silenciosa y precisa que a veces la sustituyo por batidora manual (por ejemplo, cuando aado harina). Quinto, por supuesto un poco ruidoso para mi, con nios durmiendo no siempre me arriesgo a encenderlo, aunque tambien es posible. El bol y los batidores son fciles de limpiar en el lavavajillas.Tambin es muy comodo que puedas usar la batidora por separado. Adems, se desmonta del soporte sin problemas, sin tocar ni ensuciar nada (por si de repente necesitaras sacar la batidora con urgencia y acabar el trabajo sostenindola con las manos).

modelo normalVelocidad dbil. Decid cocinar malvavisco Belevsky (fue para este propsito que ped esta batidora como regalo), el pur result mucho, lo divid en 2 partes: una con una batidora, la segunda con una vieja cosechadora Mulinex Odacio (Sola pensar que la funcin de batir no era muy buena). Como resultado, el mulnex ya bati una masa exuberante con picos durante mucho tiempo, y el boshik todava est hinchado ... despues de 30 minutos de batido, no fue posible obtener la consistencia deseada, tuve que confiar en el mulinex para terminar este trabajo. Todava no he probado a batir nada ms, espero que no haya problemas con otros platos.

modelo regularCompr a mi esposa para reemplazar un kenwood fallecido que dur 15 aos. (Recuerdo brillante para l). Me sedujo la marca y las reseas de los ciudadanos que al parecer tienen esta primera batidora en su vida. Todo en su conjunto es normal, los batidores no giran muy torcidos, los pestillos hacen clic, PERO 200 vatios estn escritos en Kenwood, y en este son 450 vatios, pero gira ms lentamente, por lo que tarda el doble de largo de batir. Ambush!!!

excelente modelomuy feliz con el mezclador. Sola ser un polaris barato, la diferencia es enorme. con todo su poder, funciona en silencio, bate todo hasta 5+. con un nio pequeno, una batidora de

este tipo es la salvacin, si quiere hornear algo, pngalo, encindalo, funciona, puede alejarse con seguridad. Quera una batidora con capacidad durante mucho tiempo, pero los precios se volvieron locos: 29 mil bork, cocina todo 49 mil ... Dej esta idea. luego busqu cuidadosamente una alternativa ms barata... y la encontr, mi batidora Bosch favorita :) La recomiendo, excelente!

buen modelo Horneo mucho, incluso por encargo... Y despus la avera del anterior El mezclador necesitaba ser reemplazado con urgencia. Haba una batidora Tefal con un matorral de 350 vatios... Eleg esta Bosch, es ms potente. Aunque en general todo es igual que el anterior. Lo ped en una tienda online, despus de leer todas las reseas sobre el modelo tanna, cuando me lo trajeron a casa y lo encend, lo primero que tuve fue un susto... Me pareci que a pesar de la potencia declarada, la batidora era bastante dbil. Lo compar con mi anterior. Tena miedo de que l no batiera la crema para m segn lo necesitado a tales velocidades. Pero hoy lo prob en la crema para pasteles ms "quisquillosa" y me sorprendi: lo logr! Lo ms probable es que me parezca debido al funcionamiento silencioso de la batidora. Mi ltimo mezclador rugi como un golpeador. Y con esto, puedo batir incluso cuando los nios estn durmiendo)))))) Me gust que a la primera velocidad la batidora funciona lentamente. Y luego, antes tena una batidora, incluso si era 1, pero an funcionaba rpidamente y salpicaba harina. Entonces, este Bosch no hace eso, realmente funciona lento en uno. Si bien lo uso por poco tiempo, lo califico como muy bueno. Y para un funcionamiento silencioso - generalmente excelente!

Antes de comprar un mezclador, le un montn de reseas en la red. Me detuve en Bosch 36460. Las reseas sobre l fueron las mejores en esta categora de precios y se hicieron en Esloveia. Una reseas me desconcert que deca que esta batidora no bate, sino que mezcla bien, y necesitaba una batidora que bate claras para merengues, bizcochos y souffls, en fin todo, relacionados con la preparacin de pasteles y postres. Pero me arriesgu y lo compr de todos modos. Y muuuuy feliz!!! Las protenas se baten con azcar (ni siquiera con polvo) durante unos tres minutos a picos tales que al dar la vuelta al bol de protenas no se caigan. La masa de galletas se mezcla bien. No es necesario sostener la batidora en las manos, y ni siquiera es necesario estar cerca. No se calienta. Ajuste de velocidades 1-5 batir las protenas por 5, al agregar harina, reducir a 1 para que no se espolvoree con harina, luego, como interfiere, puede agregar velocidad a 3-5. Antes de eso, usaba un batidor en una licuadora, esto es realmente el cielo y la tierra. Aunque mi licuadora es de 700 watts, se calent ms rpido de lo que bati, y esta batidora de 450 watts hace el trabajo 10 veces ms rpido y mejor, y puedes hacer otras cosas mientras la batidora est funcionando. Si es necesario, puede quitar el mezclador del soporte y usarlo como un sumergible convencional. Todava no he probado la nata montada, pero espero que funcione. El aceite, por cierto, bate bien.

excelente modelo Me encanta el horno desde hace mucho tiempo, a veces incluso gano dinero con l, hago pasteles y pasteles por encargo. Compr este modelo por el soporte con bol giratorio, lo puedo poner para montar nata o masa, y en este momento estoy haciendo otras cosas. El mezclador en s es slido y confiable. Todas las piezas desmontables se pueden lavar en el lavavajillas. No es caro. En una palabra, lo recomiendo.