

Picadora de carne Bosch ProPower MFW66020

gran modelo, me gust mucho

modelo habitualDesafortunadamente, esta es la primera tcnica de Bosch, que me decepcion. En la cocina, casi todos los electrodomsticos de este fabricante no fallaron durante los aos 5-10.Durante seis meses, se "comi" algn tipo de junta, que, como decan en la oficina. los centros de servicio simplemente no lo liberan, pero en el mejor de los casos es parte de otro "paquete" que no tiene sentido comprar (por ms de 1500 rublos). Adems, la picadora de carne comenz a exprimir la carne, obteniendo la consistencia de las gachas ... Reemplazaron el cuchillo, literalmente despus de 7-10 kg de carne enrollada, comenz a exprimir nuevamente ... Aparecieron chispas en la parte inferior. Como resultado, lo llevaron al servicio para su diagnstico. No veo el sentido de hacer reparaciones (a un precio de ms de 2000 rublos), porque los anlogos ms baratos funcionan muy bien durante aos Como resultado: es mejor cuidarse otro modelo.

excelente modeloEl modelo vale totalmente su dinero. No hubo problemas con los cuchillos, la velocidad y la calidad. Herrajes muy cmodos. Giramos la carne picada 2 veces a la semana (a los nios les encantan las chuletas de su madre) durante 1,5 aos, no hay quejas! Aconsejo.

excelente modelo

modelo regularResumo! La picadora de carne es poderosa, tuerce bien la carne, pero las deficiencias descritas anteriormente arruinan la idea general! Veamos cunto dura!

excelente modelo

buen modelo

buen modeloEsta es aproximadamente mi primera experiencia con carne elctrica molinillos. El resultado es positivo hasta ahora, lo us unas 7 veces para cocinar chuletas de pechuga de pollo, tocino, cebollas, pan. Aproximadamente 1-2 kg a la vez. Funciona bien. cargas, pero todo muele normalmente. Hace ruido, como las picadoras de carne elctricas normales. Una vez que mezcl los lados y puso el cuchillo en la direccin incorrecta, rasp el interior del tubo de metal donde se encuentra la barrena, la picadora de carne dej de cortar, despus de lo cual lav el tubo y puse el cuchillo correctamente y comenc el trabajo normal. Se formaron ahondamientos dentro del "tubo" del cuchillo, tenga cuidado.

excelente modelo

buen modeloEl la carne se enrolla bien, solo 1 vez se atasc algo, tal vez se atrap una vena demasiado gruesa. No hubo ms casos as. Buenos pies de goma. Varias boquillas. En general, el

modelo es bueno.

excelente modelo Durante varios años, prescindieron de una picadora de carne con carne picada comprada a un carnicero de una tienda cercana. Cuando se fue, surgi la pregunta con la picadora de carne. Tenan miedo de no hacer frente a las venas y de perder el tiempo durante mucho tiempo. Sin embargo, todo est bien: la mquina es potente, funciona rpidamente.

mal modelo Usando la experiencia durante aproximadamente un ao (durante este tiempo procesamos 20-30 kg de carne como mximo), los problemas comenzaron desde el principio despues de la compra. Lo primero que entr en la picadora de carne fue una pechuga de pavo. Limpi la picadora de carne 3 veces! - Repito FILETE DE PAVO!! No contactamos de inmediato al centro de servicio, pensamos que era un pavo. Con la carne, el mismo galimatas. No usamos la picadora de carne con frecuencia, tal vez una vez al mes o incluso con menos frecuencia. Compramos buena carne (elegimos ms cara), y tambien usamos carne para chuletas, que tambien usamos para otros platos (no escoria). Le quitaron una picadora de carne a mi suegra (no a Bosch), por lo que no hay problemas, gira todo. Quieran llevarse el mismo, pero ya no lo venden (el modelo antiguo) entonces se llevaron BOSHE - EL LTIMO MODELO, POTENTE, MARCA. Como resultado, es peor que una unidad ms dbil hace 5 aos (((. Intentemos comunicarnos con el SC (todava hay una garanta). Tal vez fue desafortunado y el cuchillo se desafil, en general, todas las esperanzas para SC.

un excelente modelo elegido cuidadosamente, tratando de ganar en precio, finalmente se decidi por un fabricante confiable, el precio de 5300 est completamente justificado: la esposa est muy satisfecha, la carne picada sale rpidamente, la carne con venas se procesa sin dudarla, las patas de goma se "pegan" a la superficie de la mesa, el nivel de ruido es normal, no hay vibraciones del motor, materiales de alta calidad, fcil montaje y desmontaje

. Mam qued satisfecha

excelente modelo Lo compr principalmente para cocinar pasteles de pescado, antes de eso tena que sacar huesos, crestas, lo que requera mucho tiempo y esfuerzo. La picadora de carne era exactamente lo que necesitbamos. Canales de pescado despues de limpiar desde el interior, las escamas, las aletas y el corte en trozos, junto con las espinas, incl. espinal (la cresta en un pez de tres kilogramos no es pequea!) Muele sin ningn esfuerzo. Al mismo tiempo, no se detiene, casi no frena (hasta 3 kg por minuto). Dicho uso est prohibido por las instrucciones! Tambin corta grandes trozos de grasa sin ningn problema, no hay nada que decir sobre la carne. Se lo recomiendo a todo el mundo!

excelente modelo Nos dieron un regalo de bodas, ped una picadora de carne, pero no especifiqu cul, la uso con mucho gusto. Cuando compraron una picadora de carne para mi madre, comenc a buscar y leer reseas, result que todos la alaban, pero no pudimos encontrarla y mi madre compr otra y ahora hay algo con lo que comparar, la ma es 100% mejor, incluso en trminos de nivel de ruido. El mo solo zumba y el de ella silba, pero ambos son ruidosos. Al final result que, la mina tiene un consumo de energia muy bajo y el rendimiento es bueno, ya que la planta no solo produce pequeos electrodomsticos. Todo est tan arreglado con el mo que prcticamente nada vuela por los

lados, y mi madre necesita tapar todo con algo todo el tiempo, porque las verduras estn por todas partes en la mesa, y la carne cuelga por todos lados, donde sea posible. Es difcil de entender, una picadora de carne y eso es todo, pero en comparacin inmediatamente qued claro que mi Bosch es mucho mejor, la compaa no teje escobas! Atrajo no solo precio razonable, sino tambin un diseo interesante. Me gust mucho en el trabajo! Modelo de muy alta calidad. La carne se corta rpido y bien, pasa por cualquier vena, las piezas no se pegan. El nivel de ruido es normal. El molinillo en s es ligero y fcil de limpiar. Los cuchillos, espero, no se desafilarn por mucho tiempo. Tiene un compartimento de almacenamiento para discos. Resultados rpidos y de alta calidad todos los das, algo bueno.