

Procesador de alimentos Bosch MUM 57860

buen modelo, me gustEste no es el primer Bosch en mi cocina, y ciertamente no el ltimo. S, su equipo no se ha producido en Alemania durante mucho tiempo (con raras excepciones), pero el control de calidad de la empresa alemana es muy minucioso. Por lo tanto, creo que el Bosch brasileo o chino no es peor que el europeo. Qu estoy, despus de comprar este procesador de alimentos, una vez ms convencido. Lo compr a pedido de mi esposa, que estaba cansada de pelear con productos manualmente.

excelente modeloEl dispositivo complaci. Tom este kit MUM5 (la serie difiere solo en el contenido de las boquillas) Realiza todas las funciones. Seguro: hasta que cierre / apriete todo, no funcionar. No es muy inconveniente ajustar la velocidad cuando se usa una picadora de carne (los valores estn en la parte frontal y no son visibles), pero con el tiempo te acostumbras. Hay suficiente potencia para el cartlago, pero esto no es una picadora de carne industrial. Suficiente para el hogar/la familia. No hay problemas con masa ligera (galleta, etc. - lquida). Pero con masa para muffins o dumplings, ya da miedo. Al mezclar (interfiero con la masa durante 4-5 vasos de harina), comienzan los "calambres en el tronco")), debe sostenerlo con la mano para que el tronco no vaya en diferentes direcciones. Da miedo mirarlo, crees que te derrumbar en un momento), pero hace bien el trabajo. Hay un modelo con ms potencia, pero no hay picadora de carne. Batidora de masa pura. Si compra el mismo accesorio para picar carne por separado, entonces sale un poco caro). As que me inclin por este. Si hay problemas con las sacudidas durante el amasado en uno ms poderoso, no lo s, pero el diseo del casco es el mismo. En general, un dispositivo normal para el hogar. Al mezclar (interfiero con la masa durante 4-5 vasos de harina), comienzan los "calambres en el tronco")), debe sostenerlo con la mano para que el tronco no vaya en diferentes direcciones. Da miedo mirarlo, crees que te derrumbar en un momento), pero hace bien el trabajo. Hay un modelo con ms potencia, pero no hay picadora de carne. Batidora de masa pura. Si compra el mismo accesorio para picar carne por separado, entonces sale un poco caro). As que me inclin por este. Si hay problemas con las sacudidas durante el amasado en uno ms poderoso, no lo s, pero el diseo del casco es el mismo. En general, un dispositivo normal para el hogar. Al mezclar (interfiero con la masa durante 4-5 vasos de harina), comienzan los "calambres en el tronco")), debe sostenerlo con la mano para que el tronco no vaya en diferentes direcciones. Da miedo mirarlo, crees que te derrumbar en un momento), pero hace bien el trabajo. Hay un modelo con ms potencia, pero no hay picadora de carne. Batidora de masa pura. Si compra el mismo accesorio para picar carne por separado, entonces sale un poco caro). As que me inclin por este. Si hay problemas con las sacudidas durante el amasado en uno ms poderoso, no lo s, pero el diseo del casco es el mismo. En general, un dispositivo normal para el hogar. Si compra el mismo accesorio para picar carne por separado, entonces sale un poco caro). As que me inclin por este. Si hay problemas con las sacudidas durante el amasado en uno ms poderoso, no lo s, pero el diseo del

casco es el mismo. En general, un dispositivo normal para el hogar.