

Procesador de alimentos Electrolux EKM 4000

Pero luego todo volvi a la normalidad. He probado muchos tipos de pruebas en l. El merengue se bate muy bien. La masa se amasa al instante. Pero cuando trabaja con masa liquida, no envuelve las paredes del recipiente. Pero no me molesta. Me detendr, arreglar la masa y me ir. 10 velocidades, pero 6 es suficiente para m. Muchas veces me funciona. Es conveniente trabajar con dos tazones. En uno puedes amasar la masa, y mientras el bol est ocupado, montar la nata o el merengue en el otro. Muy, muy satisfecho!!! Y el color encaja perfectamente en mi interior. El mismo color que el juego de cocina. Y ocupa mi lugar de honor. Hermosamente. Saqu solo los cuencos y, si es necesario, los saco.

excelente modeloTrado de Finlandia en color beige. El cuerpo mate no se ensucia, no quedan huellas dactilares. Lava una vez. Los tazones de acero inoxidable no se rayan con nada (uso cucharas comunes cuando extendiendo la masa). Yo recomiendo, una cosa de calidad (por cierto, en el extranjero es 2 veces ms barato que en Rusia, incluso al tipo de cambio actual del euro).

un excelente modelotambin, consider autos como Kenwood KM 357, Kenwood KM 636 y Rohaus RM910S. Kenwood en esta lista es la opcin menos confiable, en comparacin con Electrolux, la parte superior del cuerpo es de plstico, el plstico es suave, la perilla del interruptor tambn es de plstico, no parece muy confiable.