

Picadora de carne Kenwood True MG 360

No aconsejo, solo decepción. Decid comprar una picadora de carne, pero me enamoré de la publicidad por teléfono y el acuerdo del vendedor. Y fue mi gran error. Funcionó bien durante 1,5 años, pero era muy ruidoso, y luego tuve que torcer los tomates y eso es todo, se rompió. Histórico. Muy molesto. Los padres de Mulinex tienen 7 años. Viejo y todo bien.

excelente modelo llevado a mi abuela como regalo.. lo usa desde hace un año y nunca se ha roto! buen molinillo. ella justifica su dinero! y en general siempre compramos solo Kenwood, ya que es el #1 en utensilios de cocina! gracias por su atención =)

Si es posible, compre más caro y mejor. Primera impresión: ligero, casi de juguete, el acero inoxidable declarado se parece bastante al duraluminio, todas las boquillas y la bandeja de carga son de plástico. La carne hay que cortarla fina y cargarla en trozos luego se muele bien. ¿Sabes si se mete en el motor? Si 2-2.5 mil gr no es dinero, ¿cuál es la calidad de las opciones más baratas? Creo que durante 25 años, como mi "Mriya" no servirá. ¿Qué pena!

Modelo regular. La picadora de carne hace bien su trabajo. El punto débil del engranaje interior resultó estar sin lubricación como resultado de una avería, pedí repuestos en Internet, ya que hay muchos para este modelo! Además es fácil de limpiar y desmontar, el plástico es de alta calidad e inodoro. En resumen, lo que necesitas para un hogar, pero no para una escala industrial!

un modelo excelente. Esta es la reencarnación de Brown. He usado Brown durante muchos años. El cuchillo no está desafilado, como escriben algunos, si se desplaza durante unos minutos sin carne cuando lo enciende por primera vez. Diseño confiable.

mal modelo. Compré este dispositivo basado en el deseo de convertir productos de salchicha, que nunca tuve en mis manos). Carne torcida exclusivamente de solomillo o de ave. Después de procesar 10 kg de adjika de Chile, la picadora de carne estaba completamente empapada con jugo de verduras y pimienta. Se filtró por todas las grietas. Lavé por los mismos agujeros. Pero la próxima vez la unidad estaba cubierta. Razón: carne de res regular, borde grueso. En la reparación, vi un engranaje de plástico roto y todo el interior cubierto con jugo de vegetales secos. Resumen: Juguete de plástico con fugas para pechugas de pollo.

Modelo regular. Compré esta picadora de carne para una promoción. El precio es de hasta 9990 rublos! Me tentó el precio promocional y la potencia declarada de 1400 w. La carne, incluso sin venas y películas, no se enrolla, se enrolla en un cuchillo (tal vez porque el cuchillo no tiene filo) y la rejilla se obstruye. Decepcionado en absoluto. Tienes que leer atentamente la descripción completa, y no solo en letra grande.

excelente modelo buena picadora de carne económica, de alta calidad y bastante silenciosa!)

Plástico muy grueso, por el manera, 1 en 1 diseño como un marrn, en casa de mi abuela! Ha estado funcionando durante 10 años, no hay demolición de plástico! Lo que no le tiraron a Kenwood... principalmente hacemos picada de pollo y pescado! Pero en el verano nos traen carne de la caza, pensaron que no darán abasto!! Pero hizo un excelente trabajo) casi no usamos el empujador, ella misma aprieta la carne) los cuchillos son excelentes, no se han cambiado en 4 años) Lo aconsejo! cuando conect la funda a la unidad por primera vez , no pude desconectarlo después, por que se atasca el botón de desconectar, lo tuve que llevar a la tienda para emitir devolución, pagar extra y llevarme el MG-480, las unidades con botón tienen este problema en el 95% de los casos ... Tmalo con una válvula. Ahora un poco de agua ... Barato, por este dinero obtienes una excelente picadora de carne que trilla todo, hay una jamba en la longitud del cable, pero esto es una tontera. El vendedor advirtió de inmediato que no esperis milagros, deshman es deshman, pero sin escuchar, compraron una jamba en el botón. la punta de la manga es de plástico, porque es barato, pero esto es una tontera, porque. no afecta el trabajo y no se muele especialmente. Hay suficientes boquillas, hay un lugar para almacenar, todo excepto cortar verduras. Puedo decir por el ruido, por 15,000 rublos también hacen ruido, no hay nada de eso, es una picadora de carne. hasta 7 mil rublos te decepcionar. Todos los consejos: 1) toma una picadora de carne con un VLVULA que fija el vstago en el costado 2) la punta de la manga y las serifas, cuidado después de desenrollar la picadora de carne, debe ser de metal 3) el material del cuerpo y la bandeja en s no afecta el trabajo, solo bombea saca tu dinero 4) decide para qu lo tomas y por cuanto tiempo. Si el sapo se est estrangulando y solo le retuerces los tomates una vez al año, entonces toma un escarlata por 1500 rublos y no te rompas la cabeza, pero si Admiras la calidad y las chuletas, luego te dan la bienvenida a 7000 rublos. que tenamos antes...