

Picadora de carne Panasonic MK-MG1510

modelo terrible Al hacer carne picada, a menudo sale una masa negra: as es como se oxidan los cuchillos y las piezas metlicas. Por lo tanto, puede estropear fcilmente 1-2 kg de carne buena y cara (400-800 rublos de prdidas) Despues de la aplicacin, el aceite amarillo gotea del fondo de la picadora de carne. Durante el almacenamiento, el aceite continua goteando. El rbol en el armario de muebles bastante caros en la cocina se arruin. Lo que me sorprendi fue que al mismo tiempo compraron a una anciana en el pueblo una picadora de carne de produccion domstica por 1-2 mil rublos, no recuerdo el precio exacto, alguna planta desconocida de Altai lo produce. A una mujer le encanta esculpir albdigas

a menudo compraba carne picada. Le compr una mquina de escribir. Funciona como un reloj! Nos sorprendi que, habiendo pagado tanto dinero por Panasonic (ms de 7000 rublos), recibisemos un dispositivo de tan baja calidad, que tambien es peligroso para la salud! La carne picada con xido de metal negro da miedo comer!

mal modelo Lo trajeron de vuelta a la tienda, lo enviaron para que lo examinaran, lo que mostr que el cuchillo est curvo, que cambia solo pagando (((nunca funcion. La historia no No termina ah: llamamos a la lnea directa de Panasonic y nos responden que "el cuchillo se oxid y se retorci debido al jugo de cebolla", y que es un articulo consumible que no est cubierto por la garanta y, por lo tanto, no puede ser reemplazado o devuelto. .

modelo terrible

modelo excelente Mucho tiempo eligiendo una picadora de carne elctrica, rele un montn de reseas, revis un montn de modelos - uno tiene algo mal , otro tiene algo mal)))) bueno, y se decidi por este modelo. Nuevo!))) En 30 min. (teniendo en cuenta el primer lavado de la picadora de carne y el corte de las pechugas en trozos) frente a 3 kg de pechugas de pollo, es fcil de limpiar y lavar. No olvide secar inmediatamente la rejilla y el cuchillo y engrasarlos con aceite vegetal! Entonces decid picar cebollas para chuletas. Pero aqu hay un fastidio: las piezas son grandes, la cebolla est hecha jirones, hay lgrimas en los ojos))) En resumen, cort la cebolla con un cuchillo))) Las boquillas del rallador-triturador son fuertes, no se doblen (como los de Zelmer), pero todava no han frotado nada ms, simplemente No haba productos adecuados en casa. Qu hay en este modelo: 2 rejillas con diferentes dimetros (utilic una ms grande), 2 boquillas ralladora, 2 boquillas trituradoras, una boquilla kebbe (no entend qu hacer con l y qu tipo de producto resulta) , revs (no entend por qu), esptula, empujador, bandeja de plstico. El cable es corto, menos de un metro y no hay donde guardarlo, no hace mucho ruido, como una tetera. No es pequeo, necesitas un lugar decente debajo de l. En general, estoy satisfecho. Antes de eso, solo tena experiencia con una picadora de carne mecnic))))