

# Picadora de carne Moulinex HV4 ME456139

modelo habitual, nada especial

modelo excelente Un kilogramo de carne se muele fcilmente en pocos minutos, y no requiere ningn esfuerzo por parte del consumidor. Cmo no recordar el eslogan de la empresa: "Mulineks - pensamos en ti"!

excelente modelo Chuletas perfectamente incluso carne de res con venas, manteca y pescado. Los ralladores nunca antes se han utilizado. A quienes han triturado carne se les aconseja medir el rendimiento de la parrilla instalada y el tamao/cantidad del producto que se sirve y no tratar de establecer rords, el fabricante todava indica los mximos indicadores posibles. aunque no se desliza sobre la mesa, todava quera sentir el peso. El cable mide solo 90 cm, puedes meterlo todo en el cuerpo de la picadora de carne con el tenedor fijo.

psimo modelo

mal modelo Este dispositivo lo regal hace mucho tiempo. No giro la carne muy a menudo, pero hoy, una vez ms enloquecido, decid escribir una reseaa. En lugar de esta picadora de carne, le aconsejo que compre una prensa de ajo en la tienda: el resultado ser aproximadamente el mismo. La carne sale de ella no enrollada, sino como masticada por las encas de un viejo veterano francs. Y no importa si la boquilla es grande o pequea. La ocupacin principal al enrollar carne no es poner piezas en el alvolo, sino quitar el cuchillo y quitar la carne enrollada a su alrededor como si fuera una oruga de tanque. Observo que no siempre es posible sostener la campana para alimentar carne con manos grasosas al desenroscar los sujetadores de la boquilla. Como resultado, los trozos de carne de la bandeja vuelan alegremente sobre la mesa. Si no quiere torcer la carne, pero se estresa peridicamente, este es el dispositivo que necesita!

modelo habitual Tengo una picadora de carne elctrica de 800W con un valor nominal de 1300W mximo. Pesa \comparar un cuerpo puro con un sinfn sin bandeja\900 gramos ms, es decir, casi 1,5 veces ms. Qu 2 kW como mximo = el cable de alimentacin se quemar como un fusible! Pero no se quema con el poder que no tiene! Me sedujeron las reseas, pero primero debes ir a la tienda a elegir! Y escucha reseas y consejos solo de amigos! Lo compr hoy y emit un reembolso hoy! Lo recog en el punto de entrega en el paquete de entrega = en funcin del peso, pens que pusieron el secador de pelo por error!

empeo. Sufro con las verduras, especialmente con el repollo, vuela en diferentes direcciones, el cuello estrecho no me permite tirar ms, tengo que hacerlo en porciones pequeas, de lo contrario me despierto en la mesa y el piso, como resultado, en el tiempo, a pesar del poder, toma mucho ms tiempo que si cortara todo a mano.

modelo terrible Compré esta picadora de carne después de mirar la marca y leer críticas increíbles. Tomaron una potencia especialmente alta para un ternero. No se pudo arrancar un kilogramo de carne fresca seleccionada. Probamos carne de pollo, la misma historia. Simplemente exprime aproximadamente 200-300 gramos de carne y luego una cucharadita por hora. Enviado a un centro de servicio para diagnóstico. Y SOBRE!!! La picadora de carne es correcta!! Llamé al centro de servicio, expliqué larga y tediosamente que ella no me conviene. Picadora de carne, no trituradora de carne. Después de mucho discutir, fui al centro de servicio de Mulinex... con un kilogramo de carne de cerdo fresca y les hice torcer la carne en mi BUENA picadora de carne. No tuvieron éxito, la picadora de carne intentó en vano empujar entre dientes 200 gramos de carne. PERO!!! esto no afectó la opinión del centro de servicio! La picadora de carne está bien. Ella es realmente correcta. Solo que no lo devolvieron, tráelo a la basura! Donde ella, de hecho, es querida.

el modelo habitual Tengo una picadora de carne eléctrica de 800W con un valor nominal de 1300 W mx. Qu 2 kW como máximo = el cable de alimentación se quemó como un fusible! Pero no se quemó con el poder que no tiene! Me sedujeron las reseñas, pero primero debes ir a la tienda a elegir! Y escucha reseñas y consejos solo de amigos! Hoy lo compré y hoy me devolvieron el dinero! Lo recogí por el punto de entrega en el paquete del repartidor = en base al peso, pensé que pusieron el secador por error!

excelente modelo La esposa está feliz.

excelente modelo De repente se me ocurrió la idea de comprar una picadora de carne eléctrica. Después de una breve elección googleny recayó en este modelo. Habiendo ido de compras previamente, me di cuenta de que tenía que tomarlo, otros modelos de la competencia pierden en muchos aspectos. La relación de calidad y precio satisfecho. Montaje francés también. También es sorprendentemente compacto. Y las salchichas caseras hechas completamente con la ayuda de esta picadora de carne (carne picada con un accesorio grande, salchichas con accesorios para salchichas, salsa de tomate con albahaca y ajo con un accesorio pequeño) son uno de los platos más deliciosos que comen :-). A menos que excepto por el filete de costilla, "pero esa es una historia completamente diferente" (c)

excelente modelo mi amado esposo me dio este ayudante milagroso. muy compacto, no ocupa mucho espacio en nuestra pequeña cocina. hace frente a la carne con fuerza. Los ralladores se han vuelto indispensables para cocinar borsch. y los cubos son algo (a menudo hago ensaladas). y en invierno muy a menudo cocinamos grandes cantidades de Olivier, vinagretas, varias ensaladas, y cortar todo esto con un cuchillo es molesto y largo, especialmente en días festivos, y nuestra picadora de carne se las arregla en unos minutos y al mismo tiempo hace Se obtienen cubos y platos muy hermosos como en el restaurante))) Además, me sorprendió que en la actualidad todavía haya un excelente equipo ensamblado en Francia! En definitiva, un gran molinillo! Pequeño, pero se ha convertido en una gran ayuda!)))

gran modelo Compramos este pequeño para nosotros y no nos arrepentimos de nada. No solo es conveniente y compacto, también es muy potente! muy rápido. Y gracias a los ralladores y la boquilla picadora, nuestra vinagreta favorita se corta en un par de minutos! Además, el montaje es francés, y

esto es importante, no confío en los dispositivos chinos. No sé qué haríamos sin nuestra picadora de carne

gran modeloA menudo compro equipos en Eldorado, ya que hay muchas ofertas rentables y un conveniente sistema de bonificación. Esta vez elegí una picadora de carne. Leí muchas reseñas, pero al final decidí comprarlo en la tienda: el consultor aconsejó la picadora de carne Muller ME456. Soborn su tamaño compacto y una amplia variedad de trituradoras. El vendedor explicó que con estos cortadores de verduras será fácil rallar verduras incluso en borscht y sopa de repollo, y en la temporada de verano en ensaladas y preparaciones. A mí me gustó mucho la boquilla para cortar en cubitos, ya que a menudo horneo triángulos y hago vinagreta. Después de la compra, probé casi todos los accesorios y la picadora de carne durante un mes, y quedé muy satisfecho! El vendedor no hizo trampa. Rollos de carne incluso fuertemente descongelados, trituradoras y un cubo: clase! Gracias a la tienda por el asesoramiento competente y una picadora de carne tan excelente. Recomendando comprar.

gran modeloRecibí esta maravillosa picadora de carne como regalo! Es cierto que a primera vista no me impresionó. Pero después del primer uso, me sorprendí muy gratamente! Carne enrollada en segundos! Incluso la función inversa en esta picadora de carne simplemente no es necesaria, porque la carne se enrolla completamente sin residuos y no se enrollan venas a su alrededor. Y por la función de rebanar cubos estaba completamente encantado! Los cubos se obtienen uno por uno. También hay ralladores y trituradores en el set.

excelente modeloExcelente picadora de carne! Realmente poderoso! Ciertamente satisfecho con el hecho de que las conexiones son de metal, no de plástico, esto es una gran ventaja! Se incluyen todo tipo de boquillas, incluso para cortar en cubitos! Comprando este molinillo No me arrepiento de mi elección! Aconsejo a todos!