

Picadora de carne Panasonic MK-G1800

0 ... De hecho, una barrena de acero con un vstago hexagonal nunca fallar ... A menos que el cuello se frote por la friccin (pero debe estar lubricado! Y no lo encienda en seco! Como cualquier picadora de carne). Por cierto, de acuerdo con el vstago, debe elegir picadoras de carne. No hubo averas, aunque inicialmente se ar a un estado caliente. bien muele la carne con una pelcula ... y con venas ... Me detuve un par de veces porque me encontr con huesos. pero el cuchillo no se rompi. Aunque, por prevencin, el cuchillo se termin en una barra de diamante. En mi opinin, esta mquina es una de las ms potentes del mercado (domstica). Se dice que esta versin PLUS de 1800 vatios ya no ser producida por los japoneses... (la ma dice "Hecho en Japn"). As que apresrate! Quin necesita un dispositivo decente y potente sin lujos? Ciertamente no se arrepentir!

excelente modelo Estoy de acuerdo con la revisin anterior, aparentemente muchos no consideran necesario leer las instrucciones antes utilizando el equipo. Sobre la "carne" negra y las partes metlicas que se oscurecen despues del lavavajillas, lo que dicen es un problema que no se puede lavar en el lavavajillas. Al mismo tiempo, todas las partes se lavan fcilmente a mano con una solucin de detergente, prest especial atencin a pasar un minuto y otro minuto para limpiar la rejilla fina. Lo que podra estar hecho de otro metal. Al mismo tiempo, no se me ocurre cunto pesar esta pieza de acero o acero inoxidable. Si sostiene una barrena con un ncleo de acero, entonces pesa ms que otras partes. Qu le dira este tipo inteligente a las mujeres que tendran que cargar pesas al menos un par de veces a la semana? Con respecto a la lubricacin de fbrica de las piezas, creo que Panasonic fue un poco demasiado lejos, es realmente difcil eliminarlo, pero conociendo la practicidad de esta empresa, creo que de alguna manera est justificado. Por cierto, recomiendo a los futuros usuarios quitar la grasa hirviendo las piezas en una cacerola con una solucin de detergente, un par de procedimientos y la grasa flota a la superficie del agua. Todas las partes son fciles de limpiar con una solucin de detergente, especficamente prest atencin a pasar un minuto y otro minuto para limpiar la rejilla fina.

gran modelo No pude resistir responder a algunos comentarios. Los le en la pgina 4, no busqu (le) ms. Ya escrib sobre esta picadora de carne: la he estado usando durante varios aos y estoy satisfecho, as que cuando leo comentarios como "no compre, porque la carne se vuelve negra" y "la nica ventaja es que es liviano" " Los expertos clasifican este modelo como silencioso. Hay ruido, fuerte, no desagradable. Tranquilo para m (este es el mejor sonido de esas picadoras de carne que escuch). Dado que la carne se muele en un par de minutos, este sonido no daar tu odo, creme. NO quedan piezas (esta no es una licuadora para ti!). La picadora de carne tiene un compartimento para 3 parrillas de diferentes tipos (grande, mediana y pequea). El otro da quise comprar este modelo para regalar, pero el precio, tal como lo veo, salt casi 3 veces. Compr hace unos 3-4 aos, en una tienda online. durante unos 5tr. Me gustara decir que mir todas las picadoras de carne durante mucho tiempo y de manera tediosa, para que despues de la adquisicin no sufriera decepciones ni corriera por los servicios. Teniendo en cuenta que lo uso todo el tiempo, no me equivoqu en mi eleccin.

un excelente modelo Después de Mulinex, que sirvió durante 9 años, tomé el Bosch 1550 y lo tiré por el balcón después de 3 meses. El engranaje (PLÁSTICO) en la caja de cambios se rompió. Compré este monstruo. Es cierto, me parece que triturar la vaca. Deberías haber visto mi cara. Antes de esta picadora de carne, teníamos una Panasonic MK-G1300PWTQ que nos trajeron de San Petersburgo en 1994. Esto ya dice mucho. Ella no trituró mal, yo mismo a veces torcí la carne en ella, me convenía. Cuando se usaba 1, 2 veces por semana, o incluso más a menudo, para 2015, el cuchillo y la barrena de nuestra anciana fallaron. Los comensales estaban hechos de metal macizo, que estaba desgastado. Todas las partes internas de la caja de cambios, motor, los engranajes todavía funcionan como un reloj. Surgió la cuestión de comprar una picadora de carne nueva o comprar una barrena nueva y un cuchillo para la vieja por 2500 rublos, decidieron comprar una nueva. Tomé a fondo la elección de una picadora de carne, estudié un montón de reseñas, reseñas sobre Mulinex, Kenwoods, Boches y otras compañías. Después de evaluar el mercado, decidí continuar con la dinastía Panasonic en la cocina y no me decepcionó. Lo compré por 9100 en una tienda en línea, por este dinero, teniendo en cuenta el salto en \$, esta es una opción ideal.

un modelo excelente Compramos carne de res refrigerada con rayas en un hipermercado. Cortaron un hueso pequeño y dejaron las venas, solo cortaron la carne junto con las venas en trozos pequeños. La carne no estaba especialmente congelada. Instalado el estante del medio. La picadora de carne muela todo más rápido de lo que el empujador empujaba los trozos de carne. No notamos un ruido fuerte (hay mucho más ruido de un vecino con un perforador). La picadora de carne no se detuvo, por lo que la marcha atrás no servía. Luego, durante el desmontaje, encontraron una pequeña vena que se enrollaba alrededor de una barrena en espiral en el lugar donde se colocó el cuchillo.

excelente modelo Esta no es una picadora de carne ni una trituradora de huesos. Lo he estado usando durante probablemente 8 años. Este es probablemente el regalo por el cual la esposa dice gracias tan pronto como lo usa. El precio es un poco caro - pero les aseguro que durará toda la vida.

excelente modelo La primera picadora de carne eléctrica que tomé. Espero que dure mucho tiempo.

excelente modelo El vendedor de la tienda me disuadió de comprarlo, diciendo que era demasiado serio para usarlo solo en la vida cotidiana en la cocina. En una gran tienda, ellos mismos lo tienen en la cocina. En cuanto al oscurecimiento del metal, no seas perezoso para lavar todo con las manos y secarlo después. Si el componente estético es importante para usted, considere esto 4) Funciona un poco ruidoso (?) - a juzgar por el sonido de los engranajes de la caja de cambios, son realmente metálicos (aunque encontré información de que el engranaje en el eje de salida del motor es de plástico) 5) Picadora de carne y solo - si necesita algún tipo de multifuncionalidad en forma de rallador, triturador, etc., mire otros modelos, aquí no hay nada de esto 6) Requiere un mantenimiento mínimo (lo siguiente es cierto para cualquier picadora de carne): lavar y secar después de usar. Antes de ensamblar para el almacenamiento, engrase la cuchilla, la rejilla y la barrena con una fina capa de aceite de girasol para que no se forme el par galvánico acero-duraluminio, olvidado del curso de física de la escuela, seguido de corrosión. Los puntos negros se ven espeluznantes, el metal se oxida, se mancha. Solo provoca sentimientos negativos. Esta no es la primera vez que me

encuentro con un producto de baja calidad de Panasonic, tienen un disturbio general all? Es mejor comprar un producto normal al mismo precio de otras compaas.

Como ser humano, es una lstima para aquellos que an no han escuchado o todava dudan de la eleccin de un modelo o fabricante de un picadora de carne Estoy muy satisfecho con mi eleccin y me sent a la pluma para compartir con ustedes sobre el funcionamiento del dispositivo. Lo recomiendo a mis amigos y conocidos, comparto mis impresiones sobre los resultados de calidad de la picadora de carne. Aconsejo: despues de terminar el trabajo, lavar y secar las partes de la picadora de carne, lubrique las partes de acero con manteca, es quimicamente neutral y no se oxida, manteniendo la presentacin del producto, con un consumo muy bajo, menos que un ojo de alfiler, y de aceite vegetal, con el tiempo, pelcula pegajosa, difcil de lavar En mi casa, MK-G1800 mega thing es una picadora de carne para todas las picadoras de carne ni siquiera tienes que pensarlo y tomarlo, la cosa es excelente. la caja de cambios es de metal, las partes de metal son macizas y duraderas (tornillo, malla, etc.), el motor tiene un ventilador de hierro (un relleno completamente diferente), el cable se reemplaz por uno de tres metros. Me gustara menos ruido, al ralent empieza a ganar velocidad mxima, no entiendo por qu no pusieron una centralita electrnica de velocidad para que la velocidad se mantuviera en un valor medio independientemente de la carga + arranque suave. S, es caro, pero realmente debera funcionar durante mucho tiempo y sin problemas, creo que no hay anlogos en esta categoria de precio.

un modelo excelenteDesde su apariencia, inmediatamente se calienta en el alma y recuerdo los tiempos en que todo se haga a conciencia, aunque y la vista no es como la de un caramelo, hace ruido como una aspiradora (lo considero una caracterstica natural con tal poder, sin embargo, como el tamao), pero tambien muele con fuerza, nunca se ha pegado. Lo nico es demasiado gil)))) No tienes tiempo para tirar carne all)) Si necesitas cortar 10 kg a la vez, no hay problema. Corta para que solo se envuelvan abrigos de piel :) Pero si necesita medio kilo para chuletas, entonces es ms fcil obtener un viejo mecnico sovítico ... En general, un aparato para los amantes de la preparacin de platos de carne picada ... Para lotes pequenos y frecuentes, no es muy conveniente para la fuerza del tamao y est claramente diseado para ms. Todos aquellos que, a juzgar por las revisiones, tuvieron problemas con el lavado, el almacenamiento y el uso, lo ms probable es que simplemente no leyeron las instrucciones. - Se confirm todo lo que se escribi anteriormente en las revisiones: excelente! Y la barrena est hecha limpiamente, y el vstago de la barrena es de metal y slido, y hay compartimentos para un cable de red y rejillas, y un reverso con una cerradura elctrica. Su trabajo es gil, no mucho y ruidoso (escribieron, hace ruido), como un dispositivo elctrico ordinario, no ms Las instrucciones estn en ruso. Ingls y ucraniano: enrolla que \"made in japon \" y no estaba junto a l, ms bien hecho en Ucrania, pero con sonido, aunque la caja (plstico), la placa frontal, podra haberse hecho ms elegante. con la letra Q, - hay otra similar. pero ese es mas sencillo.

excelente modeloRespecto a la lubricacin de fbrica en las cuchillas. Puse los cuchillos en varias capas de toallas de papel en el horno. "Al horno" a 120 grados. aproximadamente 40 minutos, hasta que la mayor parte de la grasa haya sido absorbida por las toallas. El resto de la grasa se elimin hirvindola en una solucin saturada de soda.

Comprar.

excelente modelo Lo he estado usando durante ms de dos aos. Durante la operacin nunca podvolil. No chilla ni tiembla, sino que corta metdicamente.

buen modelomuele todo - carne con venas, verduras, si el precio no asusta recomiendo

gran modeloSimplemente una gran picadora de carne!!! Retuerce absolutamente todo, hasta los huesos) Proces un kilogramo de carne en menos de un minuto! La fiabilidad y la durabilidad estn garantizadas por la presencia de un disyuntor que apagar la picadora de carne en caso de alcanzar un pico de potencia. Bien, el ensamblaje japons de alta calidad no puede dejar de regocijarse!

un modelo excelenteCunto gastaron estos japoneses algn tipo de aceite de motor en las piezas. Las piezas no estn lubricadas con aceite, sino que simplemente se ahogan en eso! As que es difcil lavarse las manos. Los empapamos en alcohol, detergente para platos y vinagre. Recogido con un palillo y finalmente molido el pan. Todo el procedimiento dura dos das.