

Panificadora Kenwood BM 350

buen modelo Lo recibí como regalo, sin libro y me faltó algo. Después de su aparición, la familia dejó de reconocer el pan comprado, pero exige su propio pan casero. La receta es muy simple, lo principal es mantener las proporciones y dormirse en orden. Para un rollo de 1 kg: Agua 400 ml (estrictamente vaso medidor) Aceite vegetal 1,5 cucharadas Harina 600 gramos (estrictamente en la balanza) Leche en polvo 5 cucharaditas (se puede reemplazar con leche normal o kfir, luego leche 100 ml y agua 300 ml) Sal 1,5 cucharaditas Azúcar 4 cucharaditas (al gusto reduzco a 3 cucharaditas) Levadura seca 1,5 cucharaditas (temblar solo de una bolsa recién abierta, máxima abierta ayer) Y en conclusión, siempre lavar el bol de la panificadora en el lavavajillas, problemas no fue, el recipiente está intacto.

mal modelo La estufa ha estado en funcionamiento durante unos 2 años. El pan en él resulta a través del tiempo. Al principio pensé que estaba haciendo algo mal. Pero haciendo la misma receta, con los mismos ingredientes, el resultado es de lo más inesperado. O súper pan, o puedes tirarlo en un balde. Aproximadamente tres meses después de la compra, la estufa comenzó a vivir su propia vida. Cuando se enciende, inmediatamente comienza el programa de amasado. Para detenerlo, debe presionar rápidamente diferentes teclas en el panel de control, de lo contrario, no hay forma. Durante los últimos seis meses, el pan ha dejado de funcionar por completo. La masa no sube y no se hornea. (receta e ingredientes comprobados) Tienes que guardarlo en el horno. Peca en el cerebro donde algo salió mal. Es reactivo a arrastrar en el servicio. Dura por una botella de cerveza, lo que sea que el lugar no aceptara. Tomar Panes.

excelente modelo Llevo un año y medio usándolo, y lo uso. No pudimos obtener suficiente hasta hoy: se derramó un balde. La máquina de pan se paga sola por completo: durante todo el tiempo de uso, se hornea pan casi todos los días, además de esto, se amasa la masa. La mermelada nunca ha sido cocinada - no es necesario.

excelente modelo La uso desde hace mucho tiempo, no puedo decir nada malo, el resultado siempre me ha gustado, excluyo las tres primeras o cuatro panes por inexperiencia. Se hornea bien, hace una corteza a elegir, la función funciona. La electrónica no tiene errores, amasa perfectamente. En general, estoy satisfecho con todo, pero cuando cambié a la masa madre casera, se volvió inadecuado, lo puse a la venta. En mi opinión, un dispositivo muy confiable y de uso simple para hacer pan.

modelo habitual Intenté, contrariamente a las instrucciones, cambiar el orden de colocación de los productos (primero harina, luego líquido). En las instrucciones para otras estufas, se prescribe exactamente este orden. Se amasa mucho mejor y no gotea. un devanado ya contiene 10 panes. En general me acostumbro mientras lo uso, pero no lo aconsejo.

excelente modelo Se lo compré a mi madre en febrero en RD. Quiero decir. Que estuve histérica todo

enero eligiendo, leyendo reseas. Le y pens con dos batidoras o con una, piezas de hierro o de plstico, un cubo con revestimiento o no, cuantos litros, etc. ... Quiero dar un consejo: 1. Obtendr pan de todos modos en cualquier mquina de pan! Lo principal es observar las proporciones correctas y la regla del kolobok RECUERDE: Agua pura simple: 1 taza medidora equivale a 240 ml. Harina de trigo - 1 taza de medir equivale a 150 gramos Harina de trigo - 1 cucharada de medir equivale a 9 gramos Harina de centeno - 1 taza de medir equivale a 130 gramos Azcar blanca - 1 cucharada equivale a 15 gramos Levadura suelta - 1 cucharadita medida equivale igual a 4 gramos Levadura fresca prensada (hmeda) a razn de 2 gramos por cada 100 gramos de harina Aceite vegetal - 1 cucharada medida equivale a 15 ml. o 15 gramos. Mi mam usa solo levadura fresca y est muy contenta. Hay muchas recetas, ni miramos el libro adjunto. 2. Tienes una familia grande? Si no, por qu necesita 2 kg. Hornear 3. En mi opinin, no hay necesidad de pagar de ms por compartimentos especiales para nueces y frutas secas. Abrimos la tapa y simplemente echamos desde arriba 4. Potencia. Basado en el curso de fsica de la escuela, decid que la estufa solo funciona a alta potencia cuando cuando necesite alcanzar rpidamente la temperatura deseada, de lo contrario, la estufa hornear a una potencia ms baja. Por lo tanto, una estufa de bajo vataje har girar su medidor durante ms tiempo para obtener la temperatura que una estufa de mayor vataje puede hacer en un corto periodo de tiempo. Y ATENCIN. Vivo en una casa con cableado viejo y no tena suficiente energia para que el horno hiciera pan, tuve que agregar tiempo para hornear. Mam no tuvo tal problema y el pan resulta excelente. 5. Detalles del horno. Eleg metal. A lo que luego mi esposo me dijo que hay plsticos mucho mejores en cuanto a caractersticas de desgaste que los de metal. Bueno, eso es todo, hornear por placer. Aunque usamos los mismos ingredientes! Quiero notar en nuestro ms sabroso! El pan es delicioso!

Comprado hace un mes, el pan se hornea muy bien! Y encaja perfectamente en el diseo de la cocina. La combinacin precio - calidad es perfecta. El pan con relleno se puede poner en espera y no sentarse al lado. La estufa es genial, se la recomendamos a todos!

El principal problema est en el contenedor. El contenedor est mal desmontado: en 4 remaches. El nuevo contenedor ahora es de 350 a 500 UAH.

modelo habitual No aconsejo cocinar mermeladas en este horno - tal vez por eso se filtr el epipln Y otro consejo importante! Retire siempre la esptula del balde antes de hornear el pan - el pan se quita muy fcilmente sin una esptula.

Se hornea bien. El horno es fiable. En la nueva versin, el cubo no sucumbir a tal defecto, yo mismo lo vi rehecho.

modelo habitual Despus de un ao de funcionamiento, el anillo de retencin debajo del prensaestopas fall (simplemente se pudri) y el vstago en el que est unida la cuchilla comenz a caerse del balde. Al tratar de reemplazar el anillo de retencin destruido, el prensaestopas tambin se deteriora. Ahora, para que la mquina de pan vuelva a funcionar, necesita un nuevo sello de aceite (pero no se encuentra por ningn lado) o el balde completo. Y esto ya es un tercio del precio de una panificadora nueva.

un buen modelo En general, una excelente panificadora. Lo nico es el volumen de las seales de inicio / fin del trabajo y la necesidad de agregar ingredientes. La primera (y ltima) vez que decidimos programar el temporizador para hornear pan por la maana, nos despertamos con un chirrido fuerte y agudo del arranque de la panificadora y no pudimos conciliar el sueo debido al hecho de que el amasado tambien es lo suficientemente fuerte + 2 seales de recordatorio fuertes para agregar ingredientes. Sera bueno que el fabricante ofreciera la posibilidad de reducir el volumen o deshabilitarlos por completo.

Muy bien! Se lo recomiendo a todo el mundo! Hemos estado usando esta panificadora durante ms de dos aos para hornear pan todos los das (!!!). Gran ayuda para una familia de cuatro.

No puedes comprar electrodomsticos Kenwood hasta que organicen el suministro de piezas de repuesto a Ucrania No recomiendo encarecidamente el horno y, a juzgar por el servicio, probablemente cualquiera Aparato Kenwood.

Todo depende de la levadura utilizada. Aqu est mi receta para probar todos los das: 0,5 kg de barra de pan Ingredientes: 200-220 ml de agua, 1 huevo (el agua con un huevo debe tomar 245 ml en una taza medidora), 1 mesas. una cucharada de aceite de girasol, 300 g de harina, 1 cucharada de leche, 1 cucharadita de sal, 2 cucharaditas de azcar, 15 g de levadura Kharkiv prensada. en tres horas el pan est listo.

buen modelo Este es mi primer horno. Lo he estado usando durante cinco aos. Una vez se derrumb: cocin confitura, que se filtr a travs de la caja de relleno. Pero no me di cuenta cuando horne pan, el almbar estaba horneado. La prxima vez que se encendi el lote, algo se rompi all. Pero mi esposo se qued con eso. Ahora bien, esta parte se rompe de vez en cuando, pero espus de pegarla vuelve a funcionar.