

Mquina de pan Kenwood BM 250

el horno habitual es mejor - en tiempo, en trminos de economa y calidad. Las instrucciones dicen: "no puedes poner el horno en un tiro". No entend esta estufa o una vela?!

No aconsej llevar a nadie!

Quien aprecia la sencillez y confiabilidad es su eleccinLo compr hace casi 8 aos. Intent hornear sin pesas varias veces, el pan no funcion. Ella lo puso en el armario. El ao pasado compr una bscula, la saqu, trat de hornearla, todo result increble! Ahora un ayudante indispensable en la cocina! Hornea todo, amasa la masa sper. Siga la receta al pie de la letra, sin actuaciones de aficionados, y todo saldr bien. Por cierto, el servicio de Kenwood en el campamento est bastante bien desarrollado, de modo que en caso de avera, todo cambia rpidamente.

3 aos, durante esta vez no hay quejas. Ponga los ingredientes y gratis: ella har todo ella misma. La masa sube, el pan se hornea, el sabor es excelente, no se puede comparar con la tienda. Lo nico que se requiere es pesar con precisin los productos, es decir, se necesitan balanzas electrnicas.

el modelo habitual, nada especial comprado hoy, trat de hornear blanco de harina premium en el modo 1. Saqu la receta de Internet. el pan no result en absoluto: no se elev, estaba crudo por dentro. Dime que est mal? se observan todas las proporciones

modelo habitual, nada especial

No llevar horno en ningn caso.Buen da, aqu, hace poco compr este milagro!! Es imposible ponerle otro nombre, antes estaba la panificadora ms barata, la china ORION (lo que no se puede poner todo horneado a la salida, se obtena una hogaza de 1 a 1,2 kg). Este Orin me mim, en comparacin con l, Kenwood es una nia caprichosa (posiblemente embarazada). Ya he llevado a Kenwood al taller 3 veces. Causa: pan en modo estndar 1 kg no se hornea, en el medio es solo masa, la parte superior es blanca. Y, despus de leer tu mensaje, me di cuenta de que al parecer la potencia de la estufa no es cierta, al parecer no est pensada para hornear un rollo de 1 kg. Por un precio tan alto, no recomiendo tomar este modelo

modelo regular

Lo principal es la falta de commtsi^a¿ primitivshchina e incluso dbil TEN (calefaccin) 2

buen modelo, me gustAsegrate de comprar una bscula. Todo funcion de inmediato. Ruido normal durante el amasado, nada categorico. Comprar el prximo con ventilador

El modelo es exitoso. Fcil de usar. El resultado es excelente Recientemente, mi nieta quiso hacer

una sorpresa: hornear pan para mi llegada. No mir las instrucciones. lo hizo de memoria. El pan no result, porque. No se mantuvieron las proporciones. Pero esto no es tan malo, lo principal es que, con el pan en mal estado, accidentalmente arroj una batidora de masa extrable, y ahora no s dnde comprarla. Dime, quin sabe, por favor (((

la estufa es simplemente genial! Recomendando esta estufa a todos, y matrimonio: ahora sucede en todas partes, cualquier compra ahora es una lotera, toda esperanza para los centros de servicio, hornear pan con masa madre natural - sabe mejor, solo hay que asegurarse de que la masa no se salga

gran modeloel mo trabaja desde hace 4 aos todos los das para el el ltimo par de meses.el pastel es excelente, la mermelada es excelente, el pan es excelente, la masa es excelente! funciona todos los programas sin ninguna queja. no tiene que hacer manualmente la masa para bollos y albdigas. el pan hornea todo tipo de diferentes.muy feliz.

Despus de haber explotado durante un ao y enfrentado tales problemas, no aconsejo a nadie! la eleccin a favor de Panasonic es inequvoca!

modelo normalDespus de 2 aos de funcionamiento poco comn, un balde gote, despus de otros seis meses, se activ el horneado en cualquier programa, incluso al amasar masa para pizza. lo tir y compr Binatone. Espero que hagamos amigos.

mal modelo