Picadora de carne Kenwood Pro 1600 MG 510

dinero por el desagecomprado hace 2 aos usado muy raramente la carne no corta pero exprime los tomates enrollados y todo el jugo en el motor y en la basura

Gran cosa.I Lo he estado usando durante 15 aos. Reelaborado ms de una tonelada. El buje del soporte delantero del eje del motor est desgastado, pero an funciona.

gran modeloEs bueno que cuando compr una picadora de carne as en 2012, no le las reseas aqu) Me quedara sin algo tan genial, tendra miedo de tomar. No s para quin y por qu algo no funciona. Lo he estado usando durante varios aos, torciendo una variedad de carnes, todo funciona bien.

mal modelo"poder y metal" inmediatamente llama la atencin. Bien hecho, muchos aceptaron este anuncio! Ya he usado esta picadora de carne durante 4 aos, pero rara vez. Y por ltima vez, comenz a atascarse. Desmontado, y dentro de los engranajes de plstico. Un eje de metal sale del motor,

buen modelo

psimo modeloRoto por el hecho de que le entra lquido: jugo de carne de cebolla, etc. , el resultado, el cierre del cableado interno. Le que esto es un problema para el kenvod, pero pens que funcionara, no fue as. Despus de la reparacin, y de tres o cinco usos, se volvi a romper. Ahora el equipo estaba destrozado, lo compr por 500 rublos, lo reemplac yo mismo. Si este malentendido se rompe de nuevo, lo estrellar contra la pared. Lo tengo!!!

modelo habitualDespus de 5 aos de uso, empez a funcionar mal. Para el desmontaje, necesita una rueda dentada nmero 20 con un orificio. El interior est bien hecho, pero NO hay sellado entre el eje y el cuerpo. Como resultado, todo fluye hacia adentro, contaminando los engranajes de plstico y las partes elctricas.Desarm una docena de picadoras de carne de diferentes fabricantes y no vi NINGUNA con engranajes de metal, porque la caja de cambios de plstico es un elemento de seguridad del motor. Y a Brown le gust el sellado: hay sellos de aceite y un tubo para drenar el fluido del rea de trabajo.

comenz a quemarse, la resistencia se cay, al principio funcion bien, ahora no tira con una carga pesada , hasta que se detenga por completo, quiero intentar volver a soldar la resistencia. Inicialmente, mi asistente, solo cortaba carne y pollo, luego aprendi a hacer kebabs. El siguiente paso fue el embutido de las salchichas, pero en este caso se separan los procesos: primero se prepara la carne picada, luego se madura en el frigorfico, y solo despus de finalizada la crianza se embute la tripa. Tambin uso mi propia rejilla fina para hacer carne picada cremosa para salchichas hervidas, pero una fraccin tan fina no es adecuada para chuletas, as que uso la rejilla intermedia. Cuando hago babas y manti, paso la carne por la rejilla ms grande, nunca paso la cebolla junto con la carne, porque se atraganta y jugo, aparece un sabor "irnico" desagradable, pero esto lo aprend

ms moderno que la carne manual. amoladora. En general, lo ms largo en el proceso de preparacin de carne picada es lavar la picadora de carne despus de usarla)))))

Me un a ti, tambin estuve feliz, no por mucho tiempo. El dispositivo se recuper, e incluso para no desmontarlo de inmediato ... Torx t20 con un agujero. Y usarlo para que tenga un golpeador para mis vecinos, en mi opinin trae menos ansiedad que este milagro ... Es decir. pulido por el precio de 350 cicatrices a la vez... magnfico.

Debe tomarse con proteccin electrnica o mecnica.Se ve bien, cuesta bien, pero no dura mucho.

buen modeloPor favor, especifique en las especificaciones: Compartimento para guardar el cable

mal modeloEl cuchillo se desafil rpidamente, literalmente despus de dos o tres usos. Despus de lavarlo en el lavavajillas, todo el rociado de metal se evapor de manera segura, dejando una aleacin de aluminio desnuda. Los engranajes de plstico despus de dos aos de uso tienen un buen desgaste, y cuando aumenta la carga, la barrena patina.

buen modeloFunciona como una bestia, fuerte, ruidoso, los vecinos se dispersan, pero hace frente a su tarea 100 %

gran modelo, Me gust mucho

modelo terribleDurante seis meses de trabajo, los engranajes de plstico se hicieron sentir: la picadora de carne dej de funcionar, los engranajes estaban desgastados. Lo llevar al taller a ver que dicen del caso de garanta o no. La prxima vez que elija una picadora de carne, ni siquiera mirar en direccin a Kenwood. No lo recomiendo.

mal modeloCompr esta unidad por 5700r. hace casi dos aos, despus de la avera de la cosechadora Bosch, que haba servido fielmente durante quince aos. Compr las odas laudatorias del vendedor de que esta tcnica es confiable, confiable, poderosa, poderosa. De hecho, result: hace un ruido terrible, los engranajes en el interior son de plstico, se rompen con dos almendras. Quera moler galletas para empanar, me detuve, tambin de zanahorias. Si compro carne, Dios no lo quiera, con rayas, entonces todo se atasca incluso en una parrilla grande. Tienes que comprar carne picada y pan rallado ya preparados. La pregunta es, para qu es esta mquina entonces? Por alguna razn, las guas estn hechas dentro del tubo de la picadora de carne, todo est relleno y presionado en ellas, al lavarlo hay que sacarlo con un cuchillo, y en la posicin de trabajo el barrena se adhiere a estas guas. Las partes supuestamente inoxidables durante un ao y medio estaban cubiertas de corrosin y manchas, aunque la ma solo estaba debajo del grifo. Quera comprar un rallador para esta picadora de carne, estaba horrorizado por el precio. Ahora lo pensare cien veces en comprarme algo de esta marca.