

Procesador de alimentos Bosch MCM 3100

buen modelo, me gustó Bosch es una de nuestras marcas favoritas. En total, ahora tenemos cinco Bosch en casa y todos funcionan como un reloj. Es bueno saber que tiene la garantía de recibir un producto de un nivel de calidad decente, que no se romperá una semana después del final del período de garantía y durará más de un año.

gran modelo Gran cosechadora! Llevamos casi un año usándolo. Ahora nos alegramos de que el viejo se haya roto y le hayamos comprado un reemplazo tan exitoso. Es más silencioso que el anterior, y se puede lavar en el lavavajillas sin problemas, y la masa se amasa con normalidad. Lo usamos casi todos los días, no tengo quejas. El único inconveniente (para nosotros) es que estamos acostumbrados a tener un rallador de punta más pequeño, que frota frutas y verduras crudas casi en papilla (para puré de papas, pasteles y todo eso), pero aquí no hay ninguno. Es una pena que no hayan hecho un rallador de uso tan frecuente en el kit. Todos los demás ralladores-batidores-cuchillos necesarios están aquí. Cocinamos mucho, pero aparte de un rallador fino, no sentimos que nos falte de nada.

excelente modelo Lo compré cuando era necesario empezar a dar de comer a un niño. Como resultado, lo uso casi todos los días, no lo quito de la mesa, por lo que siempre está a mano. Hay pocas boquillas, pero para el uso diario todo está ahí. Uso todos los archivos adjuntos, excepto un disco de plástico

todavía no entiendo cómo y cuándo usarlo. En una cosechadora preparo carne picada, puré de papas, frote verduras para congelar, frote fruta para puré de fruta, sopa de puré, masa para panqueques y pizza. El tazón no le teme al calor: sirvo sopa para hacer puré directamente de la estufa. El bol y las boquillas son fáciles de limpiar a mano y en el lavavajillas. Pero no puedo batir las claras en I - para esto utilizo una vieja batidora de mano con varillas.

excelente modelo Soy muy satisfecho con el dispositivo: tiene todo lo que necesitas (un accesorio para batir, puedes batir proteínas, crema, hacer mayonesa), un rallador mediano de dos lados y una trituradora (resulta rápido y del tamaño correcto), un cuchillo para masa (no lo he probado todavía), un cuchillo triturador (puedes cortar cebollas, hacer rellenos, etc.). Fácil control, protección contra la inclusión arbitraria.