

Panificadora Kenwood Artisan BM 450

Debera aconsejar a mis amigos que no vayan ms a la tienda. Lo compramos hace un ao y nunca nos cansamos. El pan es muy sabroso. Puedes comer dos panes en un da. Cocinaron varias mermeladas en l y todo result como de acuerdo con la receta.

un buen modelo Ahora obviamente no vale el precio de 26,000. dejado para ellos) Aqu, finalmente, mi madre, Habiendo escuchado lo suficiente de cmo prepara la masa, le pide que se la compre, fue a mirar, y luego el precio es como un automvil.

un modelo excelente Compr esta mquina de pan hace ms de un mes Hace. Panasonic y Kenwood. Cuando el vendedor lleg a la tienda, el consultor describi en detalle todos los pros y los contras de las diferentes marcas de mquinas de pan. Como resultado, segn el vendedor, Kenwood tena ms ventajas. Gracias al vendedor por el buen consejo !!!)))

excelente modelo Hornea todo rpida y eficientemente

mal modelo Despus de un ao y medio de uso (poco activo, 2-3 veces por semana) , un eje se sali de la amasadora de contenedores y el rodamiento colaps. Result que no soy el nico, hay muchos mensajes similares en Internet. Solo cambia el ensamblaje del contenedor, el precio es un tercio de una mquina de pan nueva y no se puede encontrar en Mosc. , solo por encargo. Ahora estamos pensando, por encargo, o es ms fcil comprar una panificadora nueva... UPD: En ese momento, decidimos comprar un repuesto, todava ms barato... Y ahora, 3 aos despus , el mismo problema... Solo que ahora el precio de un contenedor es comparable al precio de una panificadora econmica...

excelente modelo Lo compr en lugar de uno roto de otra compaa ms barata y sin dispensario. Muy contento con ella. No escatim dinero. Ms fantasas para hornear. Muchas funciones. Puedes hornear literalmente cualquier cosa.

modelo terrible Una mquina de un ao y un balde para reemplazar, dej de girar, est bien, lleg a tiempo, la apag y no rompi otras partes de la mquina milagrosa. Solo horneaban pan, no cocinaban mermeladas, ni siquiera hacan masa para pasteles. Un cubo nuevo 3500. Por este dinero, puedes llevarte otro pan ms sencillo. Mi suegra tena uno simple, trabaj durante 3 aos, as que estaba en su pueblo y en la cola y la melena y la masa para pasteles y albdigas y mermelada y pan todos los das, el elemento calefactor se quem. Le dimos uno nuevo, as que todava amasa en el viejo, hornea pan en el nuevo. Y trabajan ms tranquilos. Ya no le veo sentido a pagar de ms, es mejor en 3 aos me compro una panificadora que un balde.

un modelo excelente Llevamos 3 aos usndola casi a diario, o incluso 2 veces al da. De hecho, poco depende del propio fogn, su funcin es amasar, esperar y calentar. El resultado depende de la receta. Una receta que no funciona da un resultado negativo. Bien probado, da un pan delicioso. El

pan es delicioso, todo se mezcla, se hornea. Usamos un (primer) programa o activamos manualmente 2 modos "amasar", "hornear" .

excelente modelo Llevo 3 años horneando, hasta que falló. Pero es hora de cambiar el cubo, comenzó a despegarse por dentro.

excelente modelo La capacidad de configurar y guardar sus propios programas de horneado, la presencia de un dispensador, el programa de horneado principal es 3:15, más corto que muchas otras panificadoras, bonito diseño, tapa extrable con un mango cómodo.

modelo convencional Muchas personas tienen problemas con el precalentamiento. Esta bagatela me molesta.

excelente modelo Comprado por 7190 rublos. Casi inmediatamente descubrí los controles. Pan de horneado ordinario resultó la primera vez. siga la receta indicada en el libro. Para pesar con precisión los ingredientes cargados, compramos una balanza de cocina electrónica. Definiciones como "demasiado ruidoso", "en un cierto ángulo la información en la pantalla no es visible", etc. Recomendamos este modelo a todo aquel que decida comprar una panificadora, un maravilloso modelo elegante, funcional y de gran calidad. Muy ruidoso. Para soportar ese ruido, solo necesita ser una persona sorda. 2. Después de un año y medio, debe cambiar el cubo. Es para cambiar. Ni usted ni el departamento de servicio pueden comprar e insertar sellos de aceite. Esto ha sido probado en tres cubos de molde. Solo comprar un balde nuevo salvar la situación. Un cubo cuesta al menos 3t.r. (y más por encontrar!) 3. Panel táctil: no, en absoluto! Ella comienza a "fallar" después de un año y medio, dos años y se enciende y apaga cuando quiere! Naturalmente, no se puede hablar de hornear pan! La masa se amasa según su propio e incomprensible programa! El problema con este panel es que si se congela (y comienza a congelarse después de un año y medio o dos de uso, entonces no hay información en ningún lado sobre cómo restablecer todos los datos y comenzar a programar nuevamente ...) El pan la máquina vivir su propia vida, amasar la masa de acuerdo con su propio programa (algoritmo), desconocido para usted, y vivir pensando, que se le ocurrir para arreglarlo ... La bombilla (interior) se enciende y se apaga sola... Esta tarea está en mí que nadie podrá resolver la ciudad. No tenemos un centro de servicio autorizado.

modelo incorrecto Este modelo me atrajo con un conjunto de características y temas, que los detalles del mecanismo de transmisión del giro a la pala son metálicos. Resultó que hay mucho ruido de las partes metálicas, pero poco uso. Después de un año más o menos, las antenas del acoplamiento que engranan con el eje de la pala se rompieron. Se encontró un nuevo embrague solo en un lugar en las afueras de Moscú. En una conversación con el vendedor, resultó que la avería de este embrague es común y apenas tienen tiempo para pedirlo. Muchos han escrito sobre la fragilidad de la cubeta y no tengo nada que añadir. Como resultado, no aconsejo comprar esta panificadora.

No volver a comprar ningún electrodoméstico Kenwood 1,5 años de uso poco frecuente es muy poco tiempo para el electrodoméstico, está por verse cómo se va a comportar el departamento de servicio, pero ya hay problemas para esperar a que lo hagan, traerlo para llevar no es alentador seguro La calidad deja mucho que desear!

Es una pena ese nico inconveniente anula todas las ventajas de la panificadora Kenwood BM 450.

modelo terrible
Tontamente compr este "milagro" hace seis meses. Hace tiempo que quiera una panificadora. Result que la panificadora es algo ABSOLUTAMENTE innecesario! Vale la pena ahora, solo est ocupando espacio. Lo nico para lo que realmente se puede usar es para amasar. No se puede amasar masa de pizza con las manos, por ejemplo. Es mejor hornear pan en el horno. Intent hornear pan segn varias recetas diferentes. Result que no est mal, pero el pan de la tienda (Darnitsky, por ejemplo, o ucraniano), paradjicamente, es an mejor ... Y, Dios no lo quiera, tienes que comprar un tazn nuevo! Resulta que ya hay varias variedades de ellos segn el tipo de fijacin, era necesario que los ingenieros de una empresa aparentemente de buena reputacin pensaran en tal cosa! Los tazones y los agitadores son MUY caros, el precio es comparable al precio de una mquina de pan! No estn disponibles, solo por encargo, y hay que esperar dos meses!