

Picadora de carne Bosch CompactPower MFW3640A

excelente modelo, me gustó mucho me dio uno el 8 de marzo, torcí cuidadosamente la carne, enrollé un poco la vena en el eje, pero esto no afectó la calidad de la carne picada,

Bosch, como siempre, es el mejor!))) Solo compramos electrodomésticos de alta calidad y, por regla general, estos son electrodomésticos de marcas mundialmente famosas. El punto aquí no es solo que no tengamos serios problemas con el presupuesto familiar (mi esposa y yo trabajamos en el campo de TI y ganamos mucho dinero). Más bien, "no somos lo suficientemente ricos para comprar cosas baratas" (c). Digan lo que digan, pero esta frase común es completamente cierta. Por eso, a la hora de elegir una picadora de carne eléctrica, ni siquiera me fijé en modelos con un precio de hasta 50 dólares. Bosch tomó este modelo y no lo perdí.

modelo habitual, nada especial

excelente modelo no está claro por qué la productividad es de 3-4 kg por minuto, y le sobra esparcir productos trituradores en todas las direcciones)) Gracias especiales a xbt por la excelente revisión! Entonces: 1) Quiera dos velocidades, y esto está lejos de ser indicado por todos los vendedores en las características de este modelo. Pero realmente lo hay! 2) al revs 3) buscado con ralladores, trituradoras pero sin exprimidor 4) hecho en Polonia, impreso en la caja. Por cierto, el m/r Panasonic anterior, hecho en Japn, ciertamente se ve más impresionante en todos los aspectos: todas las partes son una vez y media más grandes))) Aquí, por cierto, todavía es inusual que la emisión sea mucho más alta. Quizás no sea el tamaño óptimo de los agujeros en el disco: Panasonic está justo en el medio entre estos grandes y medianos. Para accesorios adicionales, será posible colocar inmediatamente una caja de plástico de 4 litros en el paquete por un par de cientos de rublos para el almacenamiento, porque ocupan más espacio que el propio molinillo. El compartimento para rellenar el cable (así es como se llama) es una completa basura. Ruidoso! La potencia declarada de 500 W difícilmente se puede estimar por un agujero de suministro de carne tan pequeño, repito, como todo, no es suficiente. En xbt, creo que se dan más cifras de potencia real: alrededor de 200 (en lugar de 500), lo comparo nuevamente con un viejo Panasonic de 185 vatios. Todos toman un bao de vapor con patas de goma, pero no está claro por qué se puede llevar de la mesa a algún lado)) es bastante estable por su peso y potencia. Mis esperanzas se han justificado hasta ahora, después de una operación corta, espero que sirva, pero un par de adaptadores de repuesto además del ya disponible lo compro por si acaso La potencia declarada de 500 W difícilmente se puede estimar por un agujero de suministro de carne tan pequeño, repito, como todo, no es suficiente. En xbt, creo que se dan más cifras de potencia real: alrededor de 200 (en lugar de 500), lo comparo nuevamente con un viejo Panasonic de 185 vatios. Todos toman un bao de vapor con patas de goma, pero no está claro por qué se puede llevar de la mesa a algún lado)) es bastante estable por su peso y potencia. Mis esperanzas se han justificado hasta ahora, después de una operación corta, espero que sirva, pero un par de adaptadores de repuesto además del ya disponible lo compro por si acaso La potencia declarada de 500 W difícilmente se puede estimar por un agujero de suministro de carne tan

pequeo, repito, como todo, no es suficiente. En xbt, creo que se dan ms cifras de potencia real: alrededor de 200 (en lugar de 500), lo comparo nuevamente con un viejo Panasonic de 185 vatios. Todos toman un bao de vapor con patas de goma, pero no est claro por qu se puede llevar de la mesa a algn lado)) es bastante estable por su peso y potencia. Mis esperanzas se han justificado hasta ahora, despus de una operacin corta, espero que sirva , pero un par de adaptadores de repuesto adems del ya disponible lo compro por si acaso