

# Panificadora Gorenje BM1400E

Funciona bien

Satisfecho con el pan! El pan est sabroso! Dos formas de hornear 2. Modo de usuario: la capacidad de ejecutar su programa3. Gran volumen de formularios - hasta 1400 gr. pan. 4. Capacidad para detener la ejecucin del programa actual. Espero intentar hornear con masa madre natural en este modo. Como saben, hornear con masa madre natural requiere una larga espera para que la masa se "acerque".

Solo la masa se amasa bien, nada ms bueno

Se hornea. Buena cobertura, muchas funciones, incluido su propio ajuste de horneado, funcionamiento silencioso y automtico.

DiseoAmasa y hornea bien el pan.Prcticos platos para hornear. Puede cocinar 1 hogaza de pan grande o puede hacer 2 hogazas ms pequeas de diferentes gustos.Estoy muy satisfecho con la calidad de construccin, acero inoxidable, moldes slidos con revestimiento antiadherente. La panificadora es fcil de usar, tiene muchos programas.

Gran volumen de pan horneado. Para una familia numerosa para un par de das. La segunda bandeja con dos compartimentos, puedes hacer 2 panes diferentes al mismo tiempo.Diseo.

Aspecto, amasa bien la masa

1. Material de produccin acero inoxidable. Hay muy poco plstico. Por lo tanto, no se derrite, no se deforma y no "gasifica". Esto ltimo es fundamentalmente importante para m.2. Dos formas. Uno por rollo de 1400 gr. y el segundo doble para 2 rollos de 550 gr. Solo 3 pesos de pan - 1000 gr., 1200 gr. y 1400gr. Sujetado de forma segura, se extrae con bastante facilidad.3. Puede hornear dos panes diferentes a la vez.4. El amasado es perfecto. Lo principal es colocar las cuchillas de modo que cuando giren, giren como una "figura de ocho". Si se configura correctamente, ser claramente visible en el pan despus de la cocci.5. No hace ruido. En este caso, solo se escucha un zumbido. No hay golpes, ni clics, ni estruendos.6. Hornea muy bien. El pan result la primera vez un hermoso pan limpio. La corteza corresponde a la dada. El rollo se sacude fcilmente.7. Hay un programa, es decir, un horno programable. Ms 11 programas de fbrica. Tambin puedes hornear pan de centeno, est en las recetas.8. Gran libro de recetas. Pero la traduccin no es muy buena (esto es una desventaja).9. Excelente pantalla brillante con retroiluminacin azul. Control tctil.10. Una seal lo suficientemente alta para que no te pierdas el momento de aadir ingredientes (especies, frutos secos, pasas, etc.)11. El precio corresponde a la calidad.

Precio.Diseo.Calidad de horneado.

Precio, montaje, controles, receta, garantía, calidad, apariencia.

Sobre todo, a la hora de elegir en la tienda, estaba liderado por una caja completamente metálica, bueno, casi en su totalidad. El acero inoxidable parece caro y nada se derretir, y habrá menos plástico en el aire y en el pan. Como en cualquiera hay dos formas para un pan grande y para uno chico, solo para uno chico va para 2 piezas, entonces inmediatamente puedes hornear dos tipos de pan, yo solo lo hago, ya que puedes probar dos panes diferentes. La esposa amasa la masa para todo lo que es posible, hay también una pequeña característica, debe colocar los omplatos normalmente para que cuando giren formen una figura ocho, solo entonces habrá una excelente masa. El pan sale excelente hasta con recetas propias, al principio solo horneaban de un libro, o subían a internet buscando algo interesante, pero ahora todos se durmieron frente a sus ojos y también sale bastante bien, hay una pausa acompañada de un sonido al momento de cargar los ingredientes, o sea, ssamo o quien quiera que.

Forma doble, Hice pan blanco y negro al mismo tiempo, resultó genial. Funcionó la primera vez, y cada día el pan se volvió más sabroso. Es bueno guardarlo en una forma cerrada esmaltada.

Modelo regular, creo cada fabricante de pan debería poder manejar esto. Hace buen pan. mi esposa practica hornear diferentes tipos, se hornea sin levadura, por cierto es bastante bueno y la masa sale sin problemas, para mi hornea centeno y molido grueso, el pan siempre queda delicioso. Es conveniente programar un temporizador para que arranque en la noche y en la mañana esté fresco y listo. Mi esposa también hace masa para todo, desde pizza hasta pasteles, se durmieron, la cortaron y la tuvieron lista en una hora. Especialmente todas las campanas y silbatos que hay en él no se usan, bueno, el máximo es solo en los primeros días de la compra, y luego todo es estándar.

calidad de construcción, men y descripción técnica en el libro en ruso, la posibilidad de establecer su propio programa, hornea pan de centeno y Borodino. No es un modelo caro con todas las ventajas. Después del primer lavado a fondo, el balde se lubrica con aceite de girasol (refinado) y se calienta. Nunca tuve un olor extraño. Tranquilo en el trabajo. Todo está bien, gracias.

En principio, hornea pan, una apariencia decente. Precio medio.

Peso al horno grande. 2 tipos de moldes.