

Procesador de alimentos Bosch MUM5 MUM52120

Una verdadera máquina versátil. Si está en orden, comenzar con rodajas y ralladores. Hay tres discos para triturar y rebanar. Dos ralladores de doble cara con agujeros de diferentes tamaños y un disco rebanador. También es de doble cara y da piezas finas y gruesas. También hay dos batidores. Las proteínas batidas una gran espuma espesa y esponjosa que se obtiene en tan solo unos minutos. Siempre he hecho mi propia masa de hojaldre. Imagínese mi sorpresa cuando esta cosechadora hizo lo que necesitaba unos treinta minutos para hacerlo 3 o 4 veces más rápido. El gancho para amasar y el tazón de metal grande le permiten preparar rápidamente hasta dos kilogramos de masa a la vez! Queda por mencionar la licuadora, está impecable. Me complació la presencia de una bolsa para guardar las boquillas en el kit. Es mucho más conveniente con ella y todo está en un solo lugar. Asamblea europea, fabricado en Eslovenia. Aparentemente, esta es la razón por la cual el fabricante fue generoso con una garantía completa de dos años.

Esto ya lleva 2 meses en casa, más que satisfecho, no ocupa mucho espacio, incluso las boquillas que son muy fáciles de ocultar para un rallador y batidores, hay un pequeño estuche para ellos, por lo que no necesita buscar una sartén donde se almacenaran todas estas boquillas. Aunque el cuerpo es de plástico, pero el recipiente en sí y el mecanismo de rotación también están hechos de hierro, si el cuerpo fuera de hierro, sería problemático lavarlo con el tiempo, quedarán manchas, etc., ¿qué está pasando con el recipiente? ahora se ha vuelto como herrumbre. El tazón es muy bueno, realmente muy grande, 4 litros como una sartén completa, se pueden arrojar y batir muchas cosas en 1 carrera, gracias a Dios, hay energía más que suficiente para esto, y si no, puedes dar 4 velocidades o enciende el modo de pulso, girar como loco. A expensas de la boquilla, un rallador muy bueno, frotar las papas generalmente es excelente, como con las manos en una normal, la consistencia es la misma que verifiqué en los panqueques de papa))) no hay diferencia)

La cosechadora es conveniente, una gran cantidad de boquillas, ya que cocino a menudo, uso casi todo. Es conveniente guardar las boquillas, no se ensucian, no se caen de los casilleros, todo va en la bolsa y se saca según se necesita. El volumen de la cosechadora es para una familia numerosa, si cocinas un poco, probablemente no tenga sentido, me conviene procesar grandes volúmenes. Hay una licuadora, además de un batidor, accesorios para triturar, rebanar, para amasar. La potencia es bastante alta, incluso con masa densa, no se sobrecalienta. Y una ventaja para mí fue un recipiente de metal, estaba buscando tal la consistencia es la misma que probé en tortitas de papa))) no hay diferencia)

La cosechadora es conveniente, una gran cantidad de boquillas, ya que a menudo cocino, uso casi todo. Es conveniente guardar las boquillas, no se ensucian, no se caen de los casilleros, todo va en la bolsa y se saca según se necesita. El volumen de la cosechadora es para una familia numerosa, si cocinas un poco, probablemente no tenga sentido, me conviene procesar grandes volúmenes. Hay una licuadora, además de un batidor, accesorios para triturar, rebanar, para amasar. La potencia es bastante alta, incluso con masa densa, no se sobrecalienta. Y una ventaja para mí fue un recipiente

de metal, estaba buscando tal la consistencia es la misma que prob en tortitas de papa))) no hay diferencia)

La cosechadora es conveniente, una gran cantidad de boquillas, ya que a menudo cocino, uso casi todo. Es conveniente guardar las boquillas, no se ensucian, no se caen de los casilleros, todo va en la bolsa y se saca segun se necesita. El volumen de la cosechadora es para una familia numerosa, si cocinas un poco, probablemente no tenga sentido, me conviene procesar grandes volmenes. Hay una licuadora, adems de un batidor, accesorios para triturar, rebanar, para amasar. La potencia es bastante alta, incluso con masa densa, no se sobrecalienta. Y una ventaja para m fue un recipiente de metal, estaba buscando tal todo est en la bolsa y va segun sea necesario. El volumen de la cosechadora es para una familia numerosa, si cocinas un poco, probablemente no tenga sentido, me conviene procesar grandes volmenes. Hay una licuadora, adems de un batidor, accesorios para triturar, rebanar, para amasar. La potencia es bastante alta, incluso con masa densa, no se sobrecalienta. Y una ventaja para m fue un recipiente de metal, estaba buscando tal todo est en la bolsa y va segun sea necesario. El volumen de la cosechadora es para una familia numerosa, si cocinas un poco, probablemente no tenga sentido, me conviene procesar grandes volmenes. Hay una licuadora, adems de un batidor, accesorios para triturar, rebanar, para amasar. La potencia es bastante alta, incluso con masa densa, no se sobrecalienta. Y una ventaja para m fue un recipiente de metal, estaba buscando tal