

Mquina de pan Vimar VBM -725

Amasa bien la masa.

Un pan grande se hornea bien. El pan es delicioso. Pensaba que pekti es mucho ms rentable que comprar.

Un pan grande

Si al principio lo recomendaba despues de dos panes horneados, ahora no

Vimar es lo ms sencillo y barato, se arruin solo , golpe mucha harina (masa espesa), por eso vimar solo lo eligi, + pas que el pan es grande, horneo pan en 2-3 das, ahorrando tiempo y electricidad, programado para la noche y la maana pan fresco

Compr una mquina para hacer pan en la tienda en Inea de Kharkov. Enviado puntualmente. Todos los programas funcionan. El pan result genial la primera vez. La magdalena tambien result genial. Funciona silenciosamente. Sin campanas ni silbatos, fcil de usar, como un automvil Zhiguli. Hasta ahora, no he visto ningn defecto.

Eso es todo. Men en ruso

este es el diseo externo y los parmetros declarados.

Puede hornear hasta un kilo y medio de pan, pero nunca lo he cargado al mximo. Dado que el programa est optimizado especficamente para un peso fijo de pasteles, que se puede establecer en 1000, 1250 o 1500 gramos, normalmente uso una opcin ms pequea o mediana: 1000 o 1250 gramos. Tiene la potencia habitual, 850 W, hornea bien. El pan ordinario se hornea durante bastante tiempo, aproximadamente 4 horas, pero el olor es tal que los vecinos salivan))) Adems del pan, ella sabe cmo hacer muffins y bollos, resulta delicioso, especialmente con pasas. En teora, tambien sabe cocinar mermeladas. De alguna manera da miedo, aunque pronto vendrn las frutas y las bayas y puedes intentar cocinar un poco. Men en ruso

este es el diseo externo y los parmetros declarados.

Puede hornear hasta un kilo y medio de pan, pero nunca lo he cargado al mximo. Dado que el programa est optimizado especficamente para un peso fijo de pasteles, que se puede establecer en 1000, 1250 o 1500 gramos, normalmente uso una opcin ms pequea o mediana: 1000 o 1250 gramos. Tiene la potencia habitual, 850 W, hornea bien. El pan ordinario se hornea durante bastante tiempo, aproximadamente 4 horas, pero el olor es tal que los vecinos salivan))) Adems del pan, ella sabe cmo hacer muffins y bollos, resulta delicioso, especialmente con pasas. En teora,

tambin sabe cocinar mermeladas. De alguna manera da miedo, aunque pronto vendrn las frutas y las bayas y puedes intentar cocinar un poco. Men en ruso

este es el diseo externo y los parmetros declarados.

Puede hornear hasta un kilo y medio de pan, pero nunca lo he cargado al mximo. Dado que el programa est optimizado especificamente para un peso fijo de pasteles, que se puede establecer en 1000, 1250 o 1500 gramos, normalmente uso una opcin ms pequea o mediana: 1000 o 1250 gramos. Tiene la potencia habitual, 850 W, hornea bien. El pan ordinario se hornea durante bastante tiempo, aproximadamente 4 horas, pero el olor es tal que los vecinos salivan))) Adems del pan, ella sabe cmo hacer muffins y bollos, resulta delicioso, especialmente con pasas. En teora, tambien sabe cocinar mermeladas. De alguna manera da miedo, aunque pronto vendrn las frutas y las bayas y puedes intentar cocinar un poco. Dado que el programa est optimizado especificamente para un peso fijo de pasteles, que se puede establecer en 1000, 1250 o 1500 gramos, normalmente uso una opcin ms pequea o mediana: 1000 o 1250 gramos. Tiene la potencia habitual, 850 W, hornea bien. El pan ordinario se hornea durante bastante tiempo, aproximadamente 4 horas, pero el olor es tal que los vecinos salivan))) Adems del pan, ella sabe cmo hacer muffins y bollos, resulta delicioso, especialmente con pasas. En teora, tambien sabe cocinar mermeladas. De alguna manera da miedo, aunque pronto vendrn las frutas y las bayas y puedes intentar cocinar un poco. Dado que el programa est optimizado especificamente para un peso fijo de pasteles, que se puede establecer en 1000, 1250 o 1500 gramos, normalmente uso una opcin ms pequea o mediana: 1000 o 1250 gramos. Tiene la potencia habitual, 850 W, hornea bien. El pan ordinario se hornea durante bastante tiempo, aproximadamente 4 horas, pero el olor es tal que los vecinos salivan))) Adems del pan, ella sabe cmo hacer muffins y bollos, resulta delicioso, especialmente con pasas. En teora, tambien sabe cocinar mermeladas. De alguna manera da miedo, aunque pronto vendrn las frutas y las bayas y puedes intentar cocinar un poco. alrededor de 4 horas, pero el olor al mismo tiempo es tal que los vecinos salivan))) Adems del pan, ella sabe cmo hacer muffins y bollos, resulta delicioso, especialmente con pasas. En teora, tambien sabe cocinar mermeladas. De alguna manera da miedo, aunque pronto vendrn las frutas y las bayas y puedes intentar cocinar un poco. alrededor de 4 horas, pero el olor al mismo tiempo es tal que los vecinos salivan))) Adems del pan, ella sabe cmo hacer muffins y bollos, resulta delicioso, especialmente con pasas. En teora, tambien sabe cocinar mermeladas. De alguna manera da miedo, aunque pronto vendrn las frutas y las bayas y puedes intentar cocinar un poco.