

Escala Beurer KS 80

Convenientemente todo como dicen "en una botella"! Revis con un termometro de alcohol calibrado y pesos de 200, 500 gramos. Diferencia de peso \pm 5 gramos, temperatura casi exactamente. El pronostico del tiempo a la barmetro es muy condicional, sera mejor en nmeros. Un reloj, un despertador, un temporizador para la cocina tampoco estn de ms.

No esperaba que una compra tan insignificante me hacen tan feliz. Al principio, desconfiaba del sensor instalado fuera de la ventana. Pero luego, cuando en la cocina comenc a ver la temperatura del apartamento, la temperatura exterior, el clima y la hora exacta, me di cuenta de que me haba hecho la vida mucho ms fcil. Me puse un despertador en la balanza y no hay necesidad de tener el telefono debajo de la oreja. Durante la coccin, configure un temporizador en la balanza tambien es conveniente, porque no me arriesgo a configurar un temporizador en el horno para evitar apagar los elementos calefactores durante la coccin. En caso de, si se acab el tiempo y los pasteles no estn listos. Las escalas ayudan. Si es necesario, todas las alarmas se pueden apagar rpidamente con solo tocar un botn. En fin, la balanza descarg el telefono y la estufa. No pude encontrar en la descripcin si hay un lazo en la parte posterior. Result que hay. Ahora los tengo colgados en un lugar cmodo y siempre a mano. El proceso de pesaje es tradicional. Colocas el recipiente - volcarlo, verter leche o agua - volcarlo, agregar levadura - cero, harina, sal, azcar, etc. Toda prescripcin. Mucho ms conveniente que medir con cucharas y vasos. La dosificacin precisa es esencial al amasar, por ejemplo, masa quebrada. Su suavidad y friabilidad dependen de la cantidad de harina y mantequilla aadida. Ahora todo es rpido y, lo ms importante, estable. Gracias escalas! Si es necesario, todas las alarmas se pueden apagar rpidamente con solo tocar un botn. En fin, la balanza descarg el telefono y la estufa. No pude encontrar en la descripcin si hay un lazo en la parte posterior. Result que hay. Ahora los tengo colgados en un lugar cmodo y siempre a mano. El proceso de pesaje es tradicional. Colocas el recipiente - volcarlo, verter leche o agua - volcarlo, agregar levadura - cero, harina, sal, azcar, etc. Toda prescripcin. Mucho ms conveniente que medir con cucharas y vasos. La dosificacin precisa es esencial al amasar, por ejemplo, masa quebrada. Su suavidad y friabilidad dependen de la cantidad de harina y mantequilla aadida. Ahora todo es rpido y, lo ms importante, estable. Gracias escalas! Si es necesario, todas las alarmas se pueden apagar rpidamente con solo tocar un botn. En fin, la balanza descarg el telefono y la estufa. No pude encontrar en la descripcin si hay un lazo en la parte posterior. Result que hay. Ahora los tengo colgados en un lugar cmodo y siempre a mano. El proceso de pesaje es tradicional. Colocas el recipiente - volcarlo, verter leche o agua - volcarlo, agregar levadura - cero, harina, sal, azcar, etc. Toda prescripcin. Mucho ms conveniente que medir con cucharas y vasos. La dosificacin precisa es esencial al amasar, por ejemplo, masa quebrada. Su suavidad y friabilidad

dependen de la cantidad de harina y mantequilla aadida. Ahora todo es rpido y, lo ms importante, estable. Gracias escalas! Ahora los tengo colgados en un lugar cmodo y siempre a mano. El proceso de pesaje es tradicional. Colocas el recipiente - volcarlo, verter leche o agua - volcarlo, agregar levadura - cero, harina, sal, azcar, etc. Toda prescripcin. Mucho ms conveniente que medir con cucharas y vasos. La dosificacin precisa es esencial al amasar, por ejemplo, masa quebrada. Su suavidad y friabilidad dependen de la cantidad de harina y mantequilla aadida. Ahora todo es rpido y, lo ms importante, estable. Gracias escalas! La dosificacin precisa es esencial al amasar, por ejemplo, masa quebrada. Su suavidad y friabilidad dependen de la cantidad de harina y mantequilla aadida. Ahora todo es rpido y, lo ms importante, estable. Gracias escalas! La dosificacin precisa es esencial al amasar, por ejemplo, masa quebrada. Su suavidad y friabilidad dependen de la cantidad de harina y mantequilla aadida. Ahora todo es rpido y, lo ms importante, estable. Gracias escalas!