

# Picadora de carne Moulinex HV8 ME626132

Me gust que el fabricante es Francia. Lo compr para l.

No existe

Lo uso desde 2003, no hubo quejas, pero desde hace un ao comenc a presionar, no torcer, incluso un pollo Mi viejita empez a sobrellevar mal su trabajo .Para ayudarte necesitas uno nuevo, la pregunta es "Cual" no vale "Mulinex"!

Todo

Se lleva bien con la carne

bien diseo de la barrena y muchos accesorios-ralladores

Buena picadora de carne de alta calidad. Lo suficientemente potente, muele rpido.

apariencia y, por as decirlo, Francia.

Funcion durante unos 14 aos. A prueba de fallos. Combina a la perfeccion una picadora de carne y una picadora de verduras con diferentes accesorios. Alto rendimiento. Todas las piezas de corte estn hechas de buen metal y no necesitaron ser afiladas durante todo el perodo de funcionamiento

Excelente modelo. Muy poderoso. Funciona muy bien con cualquier carne, de cualquier calidad. Y la carne nervuda y las pelculas se retuercen al instante. Ya no compramos carne picada preparada en la tienda.

El precio en una tienda grande era 4990. Potencia 800 W, pico 2000. Cuchilla y rejillas de acero inoxidable. No se rompi despus de la primera vez)

Este es el segundo que tenemos en casa. El primero fue hecho a mano, heredado de los padres de los padres. Decidimos actualizar el guardarropa. Tomamos este para probar. Resulta ser ms simple. Funciona rpido. Muele carne de cualquier tipo. El musculoso rechin y no se dio cuenta. Las trituradoras, un rallador y otros detalles son todos de metal, a pesar de que la carcasa es de plstico. Al principio estaba un poco asustado, pero luego me di cuenta de que en vano. aun mejor. Ocupa menos espacio y es ms liviana que las picadoras de metal. Hay una instruccin, pero no la le, todo est en la intuicin. Como dicen, como de costumbre, casi todas las boquillas no se almacenan por separado en una bolsa o caja, sino dentro de la picadora de carne. Justo antes de eso, asegrese de lavar y secar.

La carne se muele muy rpido. Rara vez uso una trituradora ralladora, pero ser til para la conservacin. Tambin hay dos boquillas para jugo / pur en el kit, estoy muy satisfecho, hace tiempo que quera un exprimidor de barrena. De las ventajas: una boquilla para salchichas.

Desplaza rpidamente la carne picada, muele junto con las venas. Inversa. Conexin metlica del sinfn con el cuerpo.