

Robot de cocina Smeg SMF01RDEU

Como mi esposo coordinó la compra conmigo por adelantado, elegimos la cosechadora más hermosa. Nunca he escuchado nada sobre esta marca, pero después de leer lo que escriben sobre ella en la Web, me di cuenta de que la opción es muy buena. La técnica es sólida, de marca, solo que tenemos que aparecer no hace mucho, y no tiene una promoción publicitaria activa. Entonces, la carcasa de aluminio de la cosechadora con esmalte rojo se ve, en mi opinión, increíble. En cuanto a su trabajo, pero estoy muy contento con él. Ahora no solo puedo amasar la masa dos o tres veces más rápido, sino que también la calidad es mejor que la que puedo lograr con mis manos. Una combinación densa de mantequilla con levadura se amasa con una uniformidad que nunca so. Dependiendo de la consistencia, uso dos boquillas para amasar: un gancho para lino y una boquilla de aluminio ancha con figuras para una masa más líquida. También se incluye un batidor clásico para batir. Le va muy bien con los huevos. Hay diez velocidades.

Un mezclador planetario sólido con un diseño elegante. Cumple completamente con sus funciones. 1. La cabeza está completamente hecha de metal pintado con esmalte, el soporte en sí está hecho de aluminio, se sostiene con mucha confianza. 2. El recipiente está hecho de acero inoxidable con un peso de 527 gramos y tiene una forma muy buena con un asa, y también es muy conveniente para acoplarlo a la batidora. 3. El cabezal de la batidora se puede levantar con una mano, pero no funciona si se baja. 4. Tres accesorios incluidos: batidor, esptula y gancho. Hacen frente a sus tareas a lo grande. 5. Us una batidora para hacer crema, masa de levadura, masa quebrada, pasta choux, malvaviscos,