

Picadora de carne Saturn ST-FP7093K

La primera vez que trabajé (hice adjika: tomates, ajo, cebollas, pimentón), el motor se quemó (lo cambiaron en el centro de servicio sin dudarlo)! Y el olor era apestoso. Por no hablar del ruido! Y muele mal! Sobre el cuchillo queda un trozo de carne que arrojas primero! Además, para empujar completamente el producto, es necesario quitar la bandeja de carga, de lo contrario, el "empujador" no es suficiente!

Olvidé que no puede usarlo durante mucho tiempo. Necesitas dejarla descansar y refrescarse. El mecanismo tiene protección contra sobrecarga, si funciona, entonces debe buscar al maestro de inmediato. La carne no sale, simplemente se pega todo allí. Por lo tanto, tienes que saltar mucho pan para sacar la carne pegada ahí :(La cosa es muy ruidosa, por lo que difícilmente se puede trabajar con ella por más de 10 minutos. En el modo de esmerilado, el tubo delantero se mueve en forma de ocho (en las instrucciones está escrito que esto es normal). Bueno, la clase en sí es protección contra sobrecarga, si la picadora de carne gira muy fuerte, se apaga de inmediato! De lo contrario, el engranaje vuela (es de plástico) y la picadora de carne se va a reparar. La reparación es 1/3 de su costo. Aunque el diseño allí es tan simple que es más fácil que nunca arreglarlo uno mismo, simplemente no es fácil comprar un equipo a un precio normal.

Para moler todo normalmente, corto la carne en trozos pequeños, un poco más de tiempo, pero no tanto, puedes acostumbrarte. La reparación es 1/3 de su costo. Aunque el diseño allí es tan simple que es más fácil que nunca arreglarlo uno mismo, simplemente no es fácil comprar un equipo a un precio normal.

Para moler todo normalmente, corto la carne en trozos pequeños, un poco más de tiempo, pero no tanto, puedes acostumbrarte. La reparación es 1/3 de su costo. Aunque el diseño allí es tan simple que es más fácil que nunca arreglarlo uno mismo, simplemente no es fácil comprar un equipo a un precio normal.

Para moler todo normalmente, corto la carne en trozos pequeños, un poco más de tiempo, pero no tanto, puedes acostumbrarte.