

Procesador de alimentos Bosch MUM 54251

La picadora de carne no est terminada. Sin juntas de goma. Se levant y sac humo de la cosechadora. Todos!!! Sin reparaciones en ninguna parte Usado durante casi un ao.

no

Despus de usar una picadora de carne, es un poco difcil de lavar, el jugo fluye en lugares que pueden volverse loco, pero este es el nico inconveniente que Se me ocurre.

Mucha produccion de residuos

El precio en primer lugar, aunque los kenwood son an ms caros!El precio de los accesorios tampoco es adecuado. Especialmente los fusibles que estn hechos de plstico desnudo, en teora, deberan ser baratos, pero los Oficiales ganan dinero con esto. Afortunadamente, los chinos estn ayudando, ya que la pista no es conveniente. Espacio muy grande para que la higuera tome y lave ms. Adems, contiene mucho producto que frotas.En general, si necesitas frotar una zanahoria o una manzana, es ms fcil hacerlo a mano. Aqu te quedar 1/5 en el cuerpo y luego tardar ms en lavarse. Tuve que sujetarlo con la mano a gran velocidad. No hay disco mediano para el rallador en el kit, ni grande ni pequeo. El motor realmente se hunde con ms fuerza no en una picadora de carne, sino en un rallador cuando frotas algo apretado como el queso. Si a menudo y mucho hace carne picada, entonces es mejor, por supuesto, considerar una picadora de carne potente por separado.

1. con todas las piezas de repuesto ocupa mucho espacio.2. al usar ralladores, hay mucho residuo debajo de la tapa sin usar, requiere mucho montaje, desmontaje, limpieza y lavado.3. una picadora de carne llena de g... quien tenga la oportunidad de comparar con una picadora de carne elctrica me apoyar en un 200 por ciento.4. la batidora de masa es buena, pero batir las claras no es realista.5. cortar en cubitos requiere mucho tiempo para el montaje, desmontaje y lavado. si necesita menos cubos que un cubo, entonces un cuchillo ser ms rpido, mejor y ms econmico (hay mucha agua y tiempo para lavar)6. licuadora comparada con otras del siglo pasado, no se puede ni hacer un cctel, velocidad muy baja.

No hay suficiente picadora normal. Como ya se seal correctamente en uno de los informes anteriores, cada funcin tiene algn tipo de error molesto.

La calidad de construccion no es muy buena, hay fallas menores en cada una de las partes funcionales

no encontrado

1. Diseño endeble y montaje no muy bueno, todo se mantiene unido por contragolpe, al amasar la masa camina en todas direcciones, la picadora de carne también tiembla. 2. En el primer uso del procesador de alimentos, hubo un sabroso rasguo en la carcasa donde está conectado, una de sus patas delineó un semicírculo uniforme durante la instalación. La vista ahora no es hielito ((3. Terriblemente no es un procesador de alimentos conveniente, lleva demasiado tiempo ensamblarlo y es difícil de lavar porque hay muchas piezas, el plástico de la zanahoria simplemente no está realmente pintado, el "cepillo" es el que debe tirar todo lo cepillado en el recipiente, barre 4. El alambre no se rebobina automáticamente, hay que empujarlo.

1. Tazones de plástico frágiles del cortador de verduras y la licuadora, se me cayó el cortador de verduras y se rompió el tazón el primer día, tuve que pedir un reemplazo, que costó un centavo. Aunque esto probablemente no sea una desventaja para las amas de casa prolíferas. 2. Al principio, ensamblar un cortador de verduras era como un rompecabezas: un millón de detalles, forzados, pensé que lo habría cortado cien veces con un cuchillo. Después de unos días de uso, me di cuenta de que todo funciona rápidamente en la máquina. 3. La picadora de carne, por decirlo suavemente, no es un brillo. En primer lugar, el punto de unión está mal pensado, es demasiado bajo, ni siquiera se puede sustituir un tazón por carne picada y funciona bastante débil, uso una picadora de carne decente por separado. Si para alguien esta función es esencial, seguramente se sentirá decepcionado. 4. No sé si vale la pena sealarlo como una desventaja, pero tal vez alguien será til. También pedí boquillas adicionales, y entre ellas, una boquilla para extender la masa para lasaña (de hecho, puede extenderla para albóndigas o albóndigas, o strudel, por ejemplo), en resumen, no me gustó - el resultado: pedazos de masa desiguales y desgarrados, esto es un gran inconveniente. Un par de minutos con un estruendo gutural molí todas estas piezas. Como resultado, saqué la picadora de carne de la cosechadora y no la uso. Y, por desgracia: el volumen de la cosechadora resultó ser demasiado grande para nuestra familia: si necesita frotar una o dos zanahorias, quedará más desechos en las paredes de la cosechadora y llevará más tiempo para lavar.

No hay ninguno! La cosechadora es súper. En todos los sentidos.

Mal picadora de carne

Caro

No lo encontré y no quiero) A menos que el juego de discos sea para cortar papas fritas en el kit, o en lugar de un rallador fino para que vaya.

El único inconveniente es que si la cosechadora se descompone, entonces no tendrá una batidora, una licuadora o una picadora de carne. Por lo tanto, es necesario usarlo con mucho cuidado