

Moedor de Carne Vitek VT-1675

excelente modelo J temos este moedor de carne h 2 anos, levamos exclusivamente para carne picada, barato e sem sinos e assobios. No temos reivindicaes. O desempenho indicado corresponde realidade, processa a carne de forma muito rpida e eficiente em carne moda homognea, especialmente no necessrio um empurrador. As veias no so um obstculo para ela, mas se a carne for muito barata, o inverso ajudar. Bicos para kebbe e grelhas podem ser dobrados de forma compacta em um empurrador, o cordo retrado no corpo do moedor de carne, o que muito conveniente . No muito tempo atrs, meu marido encontrou bicos para ele na Internet: VT-1629 W para triturar e VT-1627 BN para suco de frutas vermelhas, tomates e outros vegetais e frutas macias. Agora posso espremer o suco em questo de segundos (esse bico foi especialmente agradvel, tem 3 graus de espremer, h um buraco para escorrer o suco e sair do bolo, em geral bem organizado) ou picar legumes, queijo, etc produtos para saladas e sopas, para quem gosta de preparaes - em geral, uma coisa necessaria. Os bicos so fceis de trocar, fceis de limpar, feitos com alta qualidade. No comeo eles queriam comprar uma colheitadeira, mas comprar bicos muito mais barato. Tudo funciona muito bem.

bom modelo Comprei um moedor de carne h alguns meses com um desconto impressionante. A mquina boa, tudo o que voc precisa para uma preparao de carne picada de alta qualidade est includo no conjunto: 2 discos com orifcios diferentes, um empurrador no qual os bicos e acessrios podem ser armazenados de forma compacta e o restante das peas padro do moedor de carne. kg de carne torce em um minuto e meio, dependendo da rapidez com que os pedaos so lanados. A carne picada fica boa, no encrava, no esmaga os alimentos. O inverso um recurso muito til, basta pressionar o boto e os ossos interferentes com as veias voltam. Para ser honesto, eu no uso acessrios de salsicha. fique ocioso. Vamos ver quanto tempo vai durar.

bom modelo Lida muito bem com suas funes. Eu toro a carne um pouco, mas quase todos os dias, para que haja energia suficiente, ela lida com as veias, embora com relutncia. Mas antes de rolar, descongelo um pouco a carne, para que seja mais fcil para ela. J preparei vrias latas de caviar vegetal com a ajuda dele, tudo acontece de forma rpida e eficiente. As peas que uso so fceis de montar e desmontar, fceis de limpar em gua corrente. Em geral, estou satisfeito.

Modelo normal Moedor de carne para pequenas quantidades de carne sem veias e cartilagens, melhor cortar os pedaos o menor possvel. A qualidade corresponde ao preo. Em geral, nada mal.

excelente modelo Encomendei pela Internet, o preo acabou sendo acessvel + existem bicos para kebbe, salsichas, sistema inverso. Boa qualidade, Os pratos favoritos so obtidos muito mais rapidamente graas a esta unidade. Compramos especialmente 10 kg de carne com veias para test-la adequadamente, a impresso positiva. Havia potncia suficiente para moagem rpida e confivel em carne picada homognea e de alta qualidade em poucos minutos. Com peixes delicados, a malha fina se comportou perfeitamente, no transformou em mingau, deixou com pedacinhos. Basta

pular o produto uma vez para o resultado desejado. H um empurrador, mas no realmente necessrio. Depois de algum tempo, eu precisava de um espremedor, encontrei informaes de que voc pode comprar um bico para um moedor de carne para esses fins, o que eu fiz (Bocal para moedor de carne VITEK VT-1627 BN). Tomate, suco de baga perfeito. Estou feliz como um elefante, e minha esposa elogia)

excelente modelo Uso um moedor de carne h cerca de 8 meses, recentemente comprei o mesmo de presente para minha me, como a unidade j foi testada em nossa prpria experincia, est tudo bem e o preo normal. Ele torce qualquer carne perfeitamente, e a funo inversa muito agradvel, sofri com meu moedor de carne antigo - tive que desmont-lo toda vez para remover os pedaos presos, aqui o fabricante se livrou dele. Compacto, silencioso o suficiente, energia suficiente, feito com perfeio, o design muito bonito. Os bicos tambm no podem deixar de se alegrar, especialmente durante a poca da colheita. O ralador de bico, embora parea surrado, lida com sua funo com um estrondo. Tendo comprado este moedor de carne, voc tambm pode economizar em um espremedor, lida especialmente bem com bagas com sementes pequenas. Em geral, estou satisfeito. Excelente moedor de carne pelo dinheiro com um bom pacote. No decepcionado.

modelo terrvelnenhum milagre aconteceu, parece que voc tem que pagar pelo tamanho, ela vira a carne com muita relutncia e ao mesmo tempo faz muito barulho, como se algo dentro dela estivesse prestes a quebrar. quando comparado com um moedor de carne de tamanho normal (temos um em nossa casa de campo), a velocidade de rolagem da carne trs vezes menor, em geral, no uma ajuda na casa, mas um freio, porque lavado depois! !! pegue um moedor de carne de tamanho normal

modelo terrvelH muitos problemas ao desmontar o bloco, no h ranhura para a lmina, voc pode facilmente coloc-la no lado errado.

modelo terrvelNo comeo, embora fosse barulhento, funcionava bem. Isso durou 2 semanas e, em seguida, a carne comeou a amassar (bem, meu marido e eu adoramos comer costeletas, costume us-lo quase todos os dias e no compramos produtos semi-acabados) e a velocidade de processamento diminuiu sensivelmente. Agora leva pelo menos 15 minutos para um quilo de carne com veias pequenas, porque. Ela empurra carne em vez de cortes. Disso podemos concluir que suas facas so macias, at interessante do que eram feitas.

trado ... e assim 10 vezes ao cortar 1 kg de carne ... 2. a porca na rosca no aperta completamente e, se voc ainda conseguir apert-la, precisar desenrol-la batendo em algo duro. Como resultado, cozinhar 1-2 kg de carne picada leva pelo menos uma hora e mata toda a vontade de comer almndegas caseiras. Em geral, tive que fazer alteraes no design com a ajuda do meu marido e um moedor (ele comprou para mim))))))

No entendi, comprei porque gostei e no no me arrependo, estou muito satisfeito, agora costeletas, salsicha, bolinhos, etc. ser possvel comer sem medo de ser envenenado por algo, todo seu, e o mais importante, o preo no vai deixar seu bolso vazio

no realmente uma carne vigorosa (para verificao) ... O resultado foi simplesmente incrvel - o empurrador no era necessrio. Aquelas veias que era difcil cortar com uma faca, ela cortou de uma vez sem esforo. Concordo com o homem que deixou o comentrio abaixo (na verdade, parado na loja em frente a este moedor de carne, entrei na Internet, li sua resenha e decidi: por que no?! ... :) ... e bicos no necessrios para kebbe ainda esto presentes !!! Em suma, minha famlia est feliz :) !!!!!

excelente modeloAconselho a todos que no precisam de chifres, no sentido de escolher a funcionalidade de modos de velocidade, design, um monte de anexos desnecessrios, etc. pelo qual voc tem que pagar a mais 2 vezes, precisa de uma carne picada de qualidade!!!! (da carne)