

# Panasonic Meat Grinder MK-MG1510

modelo terrvelAo fazer carne picada, muitas vezes sai uma massa preta - assim que facas e peas de metal so oxidadas. Assim, voc pode facilmente estragar 1-2 kg de carne boa e cara (400-800 rublos de perdas) Aps a aplicao, o leo amarelo escorre do fundo do moedor de carne. Durante o armazenamento, o leo continua a pingar. A rvore no armrio de mveis bastante caros na cozinha estava estragada. O que me surpreendeu foi que, ao mesmo tempo, eles compraram uma mulher idosa na aldeia um moedor de carne de produo domstica por 1-2 mil rublos, no me lembro o preo exato, alguma planta desconhecida de Altai o produz. Uma mulher adora esculpir bolinhos - ela costumava comprar carne picada. Comprou-lhe uma mquina de escrever. Funciona como um relgio! Ficamos surpresos que, tendo pago tanto dinheiro pela Panasonic (mais de 7.000 rublos), recebemos um dispositivo de baixa qualidade, que tambm perigoso para a sade! Carne picada com xido de metal preto assustador para comer!

modelo ruimEles trouxeram de volta para a loja, enviaram para exame, que mostrou que a faca curva, o que muda apenas com base no pagamento (((nunca funcionou. A histria fez no param por a - ligamos para a linha direta da Panasonic e eles nos respondem que "a faca oxidou e torceu por causa do suco de cebola", e que um item consumvel que no coberto pela garantia e, portanto, no pode ser substitudo ou devolvido .

terrvel modelo

excelente modeloMuito tempo escolhendo um moedor de carne eltrico, releia vrias resenhas, revisava vrios modelos - um tem algo errado , outro tem algo errado)))) bem, e resolvido sobre este modelo. Novo!))) Em 30 min. (levando em considerao a primeira lavagem do moedor de carne e corte os peitos em pedaos) lidou com 3 kg de peito de frango, fcil de limpar e lavar. No se esquea de secar imediatamente a grelha e a faca, e unt-las com leo vegetal! Ento decidi cortar cebolas para costeletas. Mas aqui est uma chatice: os pedaos so grandes, a cebola est em farrapos, h lgrimas nos olhos))) Em suma, eu cortei a cebola com uma faca))) Os bicos do ralador so fortes, eles no dobre (como os de Zelmer), mas eles ainda no esfregaram mais nada - apenas No havia produtos adequados em casa. O que h neste modelo: 2 ralos com dimetros diferentes (usei um maior), 2 bicos raladores, 2 bicos trituradores, um bico kebbe (no entendi o que fazer com ele e que tipo de produto resulta) , reverso (no entendi o porqu), esptula, empurrador, bandeja plstica. O fio curto, tem menos de um metro e no tem onde guard-lo, no faz muito barulho, como uma chaleira. No pequeno, voc precisa de um lugar decente sob ele. Em geral, estou satisfeito. Antes disso, eu s tinha experincia com um moedor de carne mecnico)))