

# Moedor de carne Bork M501

Modelo regularH banha enrolada entre a hlice e a grelha. A linha afiada mesmo para a mo de um homem - pode ser arranhada ao lavar. A bandeja superior no se encaixa firmemente no orificio e voa. O parafuso e a grelha podem enferrujar - escreve o fabricante. Compre em M.Video.

excelente modeloO moedor de carne muito potente, as facas so afiadas, torcem tanto as veias quanto a carne dura, transformando-a em carne picada leve sem problemas. Separadamente, quero observar o acessrio do cortador de legumes, que no est ocioso conosco, especialmente neste vero, foi o principal assistente na preparao de todos os tipos de preservao, lecho, adjika e saladas. No comeo eu estava com medo de ligar muito tudo nele, mas como h proteo contra superaquecimento, ele simplesmente desliga quando comea a superaquecer.

excelente modeloDepois de um moedor de carne manual, comprar o M501 apenas um feriado para mim. Carne no manual s o marido torceu. Eu simplesmente no tinha foras! E, em seguida, pressione os botes para voc e tudo gira e tritura. Agora voc pode fazer pat e carne moda grosseiramente. As veias rangem, como se no existissem. Alm disso, h tambm um cortador de legumes, no qual voc pode cortar e cortar em cubos. Tomates em uma bebida de frutas torceram cinquenta quilos nele! A velocidade simplesmente de tirar o flego em comparao com um moedor de carne manual. 15 minutos e cinco ou seis quilos de tomates se foram. Ento, para o inverno, me providenciei um tomate. Estou muito feliz com a compra!!!

timo modeloQuase comercialmente pronto para moer carne. 4 - 5 kg facilmente e naturalmente, sem nem perceber. A carne picada muito macia, fica "arejada". Parece que o design no diferente do clssico manual, e o resultado excelente. Todos os itens so facilmente dobrados em uma bandeja de metal e cobertos com uma tampa de plstico transparente, que tambm uso como utenslios de cozinha (mantenho carne preparada nela). Usei o cortador de legumes varias vezes, um par de feriados e na vspera de Ano Novo, quando voc precisa cortar / picar muito. Eu no deixo minha esposa us-lo - eu gosto mesmo)) Item de cozinha realmente puramente masculino!

grande modeloLida com qualquer carne em questo de segundos! Basta ter tempo para carreg-lo.Uma bandeja de metal muito conveniente em cima, na qual voc pode colocar toda a carne e a carne picada pronta na tampa da bandeja. Eu uso a grelha mdia para carne bovina e suna, o cortador de legumes excelente. Os discos de corte de vegetais so slidos e no pequenos tambores, como os seus homlogos.O bocal para cortar em cubos muito til, a tigela Olivier cortada em alguns minutos. Esfreguei tambm todos os legumes no vinagrete, e beterraba, e batata (cubo em cubo, nada amassado), e cenouras, at picles, cortados em cubos tambm. As mos esto sempre limpas, no como antes, enquanto voc corta o beterraba - todos os dedos so vermelhos .Chic assistente na cozinha.

tima modeloBoa tarde a todos! Estou usando BORK M501 h uma semana. At agora muito satisfeito,

sem reclamaes. Eu corto batatas em quadradinhos para sopa, muito bom, sim, claro, deixa pedaos no lixo, mas no isso. Eu tenho trs filhos na minha familia e tento cortar tudo finamente para eles, mas depois joguei o prazer em si e aqui voc tem pequenos quadrados de batata e sobra mais tempo. Cenoura ralada e abobrinha - tambm super. Experimentei como moedor de carne e tambm gostei de tudo, a carne picada simplesmente super. Eu tentei bicos mdios e grandes para carne de porco com carne bovina. Barulhento, mas tudo tolervel. Vamos ver o que acontece a seguir e quanto tempo vai me servir.

grande modelo Moedor de carne bom. No muito alto, mas tambm no silencioso. A carne fica tima. Escolhi um modelo com bico picador e quando se tratava de Olivier, "tropecei" em batatas cozidas e ovos. As cenouras correram bem, para 5+, mas quando os ovos foram atrs das cenouras, saiu uma migalha. Bem, acho que est bem, vou experimentar as batatas. O resultado pur! Subi no tyrnet para ler que ladainha. Descobriu-se que todas as empresas tm esse incidente. uma pena. ((comprei em uma loja da empresa BORK e pelo menos um dos dois consultores deu uma dica. Ah, bem. Talvez eu use em vegetais crus. Ainda no experimentei, mas acho que este bocal vai para saladas de frutas. Eu amo esta empresa, ento no subestimo a classificao.)