

Moedor de carne Caso FW 2000

No aconselho voc a tom-lo, uma drogo corpo do trado no est consertado, o prprio trado quebrou depois de um ms.

hora do proprietario da marca iniciar uma campanha de recall . para a posio "aberta", o sem-fim pode simplesmente cair. O sem-fim (seu eixo de ao) est quebrado. O servio se recusa a consertar, impossvel comprar uma pea de reposio.

No compreNo compre tal moedor de carne. No h absolutamente nenhuma pea de reposio para seu reparo.

No aconselho ningum.Os trados so feitos de liga de baixa qualidade, aps cinco dias de trabalho a 3-5 kg por dia, Eles quebram. Horror selvagem !!!!!!! A loja vendeu quase 70 kg de carne picada por hora como unidade profissional, aps uma avaria, os especialistas tcnicos da empresa do uma recomendao: "5 minutos de trabalho 10 de descanso ..."

excelente modelo Normalmente tenho preguia de deixar um comentrio, mas aqui no resisti. Estou maravilhado com este moedor! Este talvez o eletrodomstico da mais alta qualidade que eu j vi :) Uma coisa que inspira respeito, e voc entende que assim que os eletrodomsticos de alta qualidade devem ser. Estas so as emoes que este moedor de carne evoca depois de desembalar e montar, ao contrrio das bugigangas de plstico onipresentes da China. Vamos ver como vai servir na prtica, mas tenho certeza que excelente! Uma descrio dos parmetros e caractersticas, uma reviso detalhada, incluindo o design interno, pode ser facilmente encontrada em um mecanismo de pesquisa, graas aos caras do xbt, foi ele quem me subornou, e estou feliz, porque realmente vale a pena.

excelente modeloExcelente moedor de carne, estou feliz com ele, tem potncia suficiente, no escorrega na mesa, funciona muito silenciosamente em comparao com meu moedor de carne antigo . Eu uso o segundo ms at agora apenas emoes positivas.

grande modeloComprei este moedor de carne depois de ler varias criticas positivas sobre ele na Internet. Na nossa famlia, na maioria das vezes eu fao a maior parte da minha comida. Muitas vezes a carne para costeletas mal moda, at constrangedor tratar os convidados, ento resolvi trocar a velha porcaria por algo mais que valesse a pena. O preo alto, mas cumpre seu valor em 100%. 3 semanas comparou as caractersticas e preos, acabou por se estabelecer neste modelo. Se falamos sobre o prprio moedor de carne, tentei quase imediatamente - ele mi tudo perfeitamente. A rena passou no exame com 5 pontos. (tratado por um caador vizinho). Fcil de montar e manter, todas as peas so convenientemente armazenadas em um recipiente, mas no consigo entender, fica sempre na cozinha, pelo contrrio, at complementa o interior geral. Tambm foi muito importante para que a qualidade das facas e grelhas esteja ao mesmo nvel, j que a sua substituio uma tarefa quase

impossível, dadas as características de cada modelo. Eu recomendo para pessoas que costumam cozinhar pratos de carne, na minha opinião, um ajudante prático na cozinha, poderoso, exatamente o que eu queria

um bom modelo comprei imediatamente vitela enrolada e carne picada de porco (antes desse moedor de carne) era o Bosch 68640 - suportava baldes 6-7, as engrenagens quebravam, apenas a caixa de câmbio foi trocada pelo motor (custa mais de 5 mil).

Super moedor de carne. Recomendo!