

Mystery Bread Maker MBM-1208

Eu teria que escolher agora, a escolha no seria dela. Esta minha terceira mquina de po. Havia opes de oramento e de marca. Eu tenho usado desde julho de 2018 3-4 vezes por semana. Excelente mquina de fazer po: vrios tipos de po escuro, 3 tipos de po leve, massa de amassar para focaccia e pizza, pastis doces. No muito barulhento. Fcil de manter.

Bom forno. Bom forno. Tentei uma vez aps a compra. O po ficou delicioso. Antes de carregar os ingredientes em um balde, rast manchado. esptula e balde de leo. O po foi assado, no grudou, foi retirado normalmente, a lmina no ficou no po. Saiu do eixo normalmente. Peguei a receita das receitas comprovadas do meu antigo fogo Orion, no testei no livro anexo a este modelo.

bom modelo A mquina de po saiu uma boa impresso. A crosta realmente diferente (3 tipos). Eu uso 2 programas principalmente: "po branco" e "po rpido". O po fica delicioso. A receita pode ser mais barata simplesmente usando gua em vez de leite ou gua e adicionando leite em p. Tentei adicionar um ovo enquanto reduzia o volume de liquido em 50 ml. Tem um gosto melhor, mas um pouco mais caro. Em geral, o po tem um sabor melhor do que o mais delicioso da loja. Pelo preo, calculei um mximo de cerca de 20 rublos por 400 gramas junto com eletricidade se voc assar todos os dias, valer a pena em um ano e meio :) Eu cozinho po branco assim: no forma de 3 colheres de sopa de manteiga. Em seguida, agite separadamente em 300 ml de gua (temperatura ambiente) 1 colher de ch. Sais e 3 s.l. Acar e despeje em uma forma. Eu peneiro a farinha 500 gramas de cima no final da peneira de cima eu adiciono 2 colheres de ch. Fermento seco. Coloco um atraso na mquina de po e de manh tenho po fresco pronto.

modelo regularno h luz de fundo do visor, gosto de tudo, exceto que o po gruda constantemente nas aduelas e na esptula, depois de cozinhar voc tem que mergulhar o balde em gua. Lavando apenas com uma esponja macia, como resultado de 5 lavagens, o revestimento em um dos 3 rebites saiu em reas de 1 * 1 mm. e 1,5 * 1,5 mm.

comestvel