

# Processador de alimentos Smeg SMF01PGEU

Como meu marido coordenou a compra comigo antecipadamente, escolhemos a colheitadeira mais bonita. Nunca ouvi nada sobre essa marca, mas depois de ler o que escrevem sobre ela na Web, percebi que a opção é muito boa. A técnica é sólida, de marca, e que a temos há pouco tempo, e não tem uma promoção publicitária ativa. Então, a caixa de alumínio da colheitadeira com esmalte vermelho fica, na minha opinião, incrível. Quanto ao seu trabalho, mas estou muito satisfeito com ele. Não só agora posso amassar a massa duas a três vezes mais rápido, mas também a qualidade é melhor do que posso conseguir com as mãos. Uma mistura densa de manteiga fermentada amassa com uma uniformidade que eu nunca sonhei. Dependendo da consistência, eu uso dois bicos para amassar - um gancho para linho e um bico de alumínio largo para massa mais líquida. Também está incluído um batedor clássico para chicotear. Ele se dá muito bem com ovos. Há dez velocidades.

Um misturador planetário sólido com um design elegante. Cumpre completamente suas funções. 1. A cabeça totalmente feita de metal pintado com esmalte, o suporte em si é feito de alumínio, fica muito confiável. 2. A tigela é feita de aço inoxidável pesando 527 gramas e tem uma forma muito boa com uma alça, e também é muito conveniente para anexar ao misturador. 3. A cabeça do misturador pode ser levantada com uma moeda, mas abaixada no funcionamento. 4. Três acessórios incluídos: batedor, espátula e gancho. Eles lidam com suas tarefas com um estrondo. 5. Usei uma batedeira para fazer creme, massa de fermento, massa quebrada, massa choux, marshmallows,