

Escaia Beurer KS 80

Convenientemente tudo como dizem "em uma garrafa"! Verifiquei com um termmetro de lcool calibrado e pesos de 200, 500 gramas. Diferena de peso ± 5 gramas, temperatura quase exata. A previso do tempo a la barmetro muito condicional, seria melhor em nmeros. Um relgio, um despertador, um cronmetro para a cozinha tambm no so suprfuos.

Eu no esperava que uma compra to insignificante fosse me faa to feliz. No incio, desconfiei do sensor instalado do lado de fora da janela. Mas ento, quando na cozinha comecei a ver a temperatura do apartamento, a temperatura do lado de fora, o clima e a hora exata, percebi que tinha facilitado muito a minha vida. Coloco um despertador na balana e no h necessidade de manter o telefone debaixo do ouvido. Durante o cozimento, defino um temporizador na balana - tambm conveniente, porque no arrisco definir um temporizador no forno para evitar desligar os elementos de aquecimento durante o cozimento. No caso de, se o tempo acabou e as tortas no esto prontas. As balanas ajudam. Se necessrio, todos os alarmes podem ser desligados rapidamente com o toque de um boto. Em suma, a balana descarregava o telefone e o fogo. No consegui encontrar na descrio se h um lao na parte de trs. Descobriu-se que existe. Agora eu os tenho pendurados em um lugar conveniente e sempre mo. O processo de pesagem tradicional. Voc define o recipiente - despeje-o, despeje leite ou gua - despeje-o, adicione fermento - zero, farinha, sal, acar, etc. Toda prescrio. Muito mais conveniente do que medir com colheres e copos. A dosagem precisa essencial ao amassar, por exemplo, massa quebrada. Sua maciez e friabilidade dependem da quantidade de farinha e manteiga adicionadas. Agora tudo rpido e, o mais importante, estvel. Obrigado balana! Se necessrio, todos os alarmes podem ser desligados rapidamente com o toque de um boto. Em suma, a balana descarregava o telefone e o fogo. No consegui encontrar na descrio se h um lao na parte de trs. Descobriu-se que existe. Agora eu os tenho pendurados em um lugar conveniente e sempre mo. O processo de pesagem tradicional. Voc define o recipiente - despeje-o, despeje leite ou gua - despeje-o, adicione fermento - zero, farinha, sal, acar, etc. Toda prescrio. Muito mais conveniente do que medir com colheres e copos. A dosagem precisa essencial ao amassar, por exemplo, massa quebrada. Sua maciez e friabilidade dependem da quantidade de farinha e manteiga adicionadas. Agora tudo rpido e, o mais importante, estvel. Obrigado balana! Se necessrio, todos os alarmes podem ser desligados rapidamente com o toque de um boto. Em suma, a balana descarregava o telefone e o fogo. No consegui encontrar na descrio se h um lao na parte de trs. Descobriu-se que existe. Agora eu os tenho pendurados em um lugar conveniente e sempre mo. O processo de pesagem tradicional. Voc define o recipiente - despeje-o, despeje leite ou gua - despeje-o, adicione fermento - zero, farinha, sal, acar, etc. Toda prescrio. Muito mais

conveniente do que medir com colheres e copos. A dosagem precisa essencial ao amassar, por exemplo, massa quebrada. Sua maciez e friabilidade dependem da quantidade de farinha e manteiga adicionadas. Agora tudo rápido e, o mais importante, estvel. Obrigado balana! Agora eu os tenho pendurados em um lugar conveniente e sempre mo. O processo de pesagem tradicional. Voc define o recipiente - despeje-o, despeje leite ou gua - despeje-o, adicione fermento - zero, farinha, sal, acar, etc. Toda prescrio. Muito mais conveniente do que medir com colheres e copos. A dosagem precisa essencial ao amassar, por exemplo, massa quebrada. Sua maciez e friabilidade dependem da quantidade de farinha e manteiga adicionadas. Agora tudo rápido e, o mais importante, estvel. Obrigado balana! A dosagem precisa essencial ao amassar, por exemplo, massa quebrada. Sua maciez e friabilidade dependem da quantidade de farinha e manteiga adicionadas. Agora tudo rápido e, o mais importante, estvel. Obrigado balana! A dosagem precisa essencial ao amassar, por exemplo, massa quebrada. Sua maciez e friabilidade dependem da quantidade de farinha e manteiga adicionadas. Agora tudo rápido e, o mais importante, estvel. Obrigado balana!