

Processador de alimentos Gorenje MMC 1500

uma tigela grande (6,7 l) permite processar um grande número de produtos de uma só vez durante o Grande Dia (3 dias) com esta máquina, eles misturaram massa de mais de 15 kg de borshn (bulo 9 misturas de massa) 3 batedores dão a oportunidade de processar a partir de massa, cremes e mousses de várias consistências. Uma tigela grande de um processador de alimentos permite refinar um grande número de produtos (eu uso massa para panquecas de batata para espadilha de espinhos) um grande número de opes de batatas fritas

para trabalhar com o teste. Qualquer dona de casa que prepara regularmente bolos com fermento sabe como longo e fisicamente difícil fazer uma boa massa. Portanto, perguntei ao meu marido e ele escolheu essa opção com uma tigela grande e um motor potente. A tigela feita de aço inoxidável de alta qualidade e possui alças confortáveis. Nele, você pode cozinhar mais de dois quilos de massa de fermento densa em um lote, no qual eu nem acreditei imediatamente. Mas isso é verdade, o bico de gancho girado pelo mecanismo planetário faz seu trabalho muito rapidamente e a massa usual para pezinhos de passas completamente amassada em apenas cinco a seis minutos. Além disso, você pode facilmente bater uma dúzia de ovos ou proteínas com açúcar em uma tigela, a espuma proteica ideal está pronta em quatro minutos, no máximo cinco. Além da tigela, a máquina está equipada com um dispositivo picador e três facas circulares que permitem cortar em fatias e ralar como em diferentes raladores. Esta unidade montada em cima da máquina e com sua ajuda, por exemplo, você pode processar um quilo de cenoura em dois minutos, e a maior parte desse tempo será gasto no carregamento. A máquina estável tem pés de borracha e um sistema de motor de arranque suave. Trabalha tranquilamente, trabalhar com ela é fácil e prazeroso.