

Panasonic Meat Grinder MK-MG1510

Muito caro. Graxa ou leo de transformador est pingando por baixo. Facas e peas esto altamente oxidadas.

Compramos, voltamos para casa, resolvemos experimentar (ainda que no dia seguinte), mas nada de bom veio dessa empreitada... Esse moedor de carne no dava nem para cebola e frango peito, todo o liquido foi para dentro dessas construes.

Fabricantes, bem, voc no pode fazer isso com as pessoas. Compramos este milagre anteontem, lavamos, enxugamos, secamos. Que toda a parte de metal est presa ao corpo em um nico parafuso miservel - estou em silncio. OK. O suficiente para alguns anos. Rolaram meio quilo de carne. A carne picada saiu com graxa tcnica preta. Jogado fora. Limpamos o buraco sob o trado com acetona, lavamos. Rolou - com graxa tcnica saiu carne picada com um volume de algumas colheres. Do resto - como limpo - fizeram costeletas, fritas, hoje estamos esperando na fila um amigo branco. Voc pode fazer a unidade onde o lubrificante tcnico no ir como tempero obrigatrio para carne picada ?! E o dinheiro uma pena. 7 peas para isso - onde coloc-lo agora - no est claro, eles tambm transferiram um monte de carne para nada (

o cordo curto, no h onde coloc-lo, os raladores-trituradores ainda no impressionaram