

# Moedor de Carne Vitek VT-1675

excelente modelo J temos este moedor de carne há 2 anos, levamos exclusivamente para carne picada, barato e sem sinos e assobios. Não temos reivindicações. O desempenho indicado corresponde realidade, processa a carne de forma muito rápida e eficiente em carne moída homogênea, especialmente no necessário um empurrador. As veias não são um obstáculo para ela, mas se a carne for muito barata, o inverso ajudar. Bicos para kebbe e grelhas podem ser dobrados de forma compacta em um empurrador, o cordão retrado no corpo do moedor de carne, o que muito conveniente. No muito tempo atrás, meu marido encontrou bicos para ele na Internet: VT-1629 W para triturar e VT-1627 BN para suco de frutas vermelhas, tomates e outros vegetais e frutas macias. Agora posso espremer o suco em questão de segundos (esse bico foi especialmente agradável, tem 3 graus de espremer, há um buraco para escorrer o suco e sair do bolo, em geral bem organizado) ou picar legumes, queijo, etc produtos para saladas e sopas, para quem gosta de preparações - em geral, uma coisa necessária. Os bicos são fáceis de trocar, fáceis de limpar, feitos com alta qualidade. No começo eles queriam comprar uma colheitadeira, mas comprar bicos muito mais barato. Tudo funciona muito bem.

bom modelo Comprei um moedor de carne há alguns meses com um desconto impressionante. A máquina boa, tudo o que você precisa para uma preparação de carne picada de alta qualidade está incluído no conjunto: 2 discos com orifícios diferentes, um empurrador no qual os bicos e acessórios podem ser armazenados de forma compacta e o restante das peças padrão do moedor de carne. 1 kg de carne torce em um minuto e meio, dependendo da rapidez com que os pedaços são lançados. A carne picada fica boa, não encrava, não esmaga os alimentos. O inverso é um recurso muito útil, basta pressionar o botão e os ossos interferentes com as veias voltam. Para ser honesto, eu não uso acessórios de salsicha. fique ocioso. Vamos ver quanto tempo vai durar.

bom modelo Lida muito bem com suas funes. Eu toro a carne um pouco, mas quase todos os dias, para que haja energia suficiente, ela lida com as veias, embora com relutância. Mas antes de rolar, descongelo um pouco a carne, para que seja mais fácil para ela. Já preparei várias latas de caviar vegetal com a ajuda dele, tudo acontece de forma rápida e eficiente. As peças que uso são fáceis de montar e desmontar, fáceis de limpar em água corrente. Em geral, estou satisfeito.

Modelo normal Moedor de carne para pequenas quantidades de carne sem veias e cartilagens, melhor cortar os pedaços o menor possível. A qualidade corresponde ao preço. Em geral, nada mal.

excelente modelo Encomendei pela Internet, o preço acabou sendo acessível + existem bicos para kebbe, salsichas, sistema inverso. Boa qualidade, Os pratos favoritos são obtidos muito mais rapidamente graças a esta unidade. Compramos especialmente 10 kg de carne com veias para testá-la adequadamente, a impressão positiva. Havia potência suficiente para moagem rápida e confiável em carne picada homogênea e de alta qualidade em poucos minutos. Com peixes delicados, a malha fina se comportou perfeitamente, não transformou em mingau, deixou com pedacinhos. Basta

pular o produto uma vez para o resultado desejado. H um empurrador, mas no realmente necessario. Depois de algum tempo, eu precisava de um espremedor, encontrei informaes de que voc pode comprar um bico para um moedor de carne para esses fins, o que eu fiz (Bocal para moedor de carne VITEK VT-1627 BN). Tomate, suco de baga perfeito. Estou feliz como um elefante, e minha esposa elogia)

excelente modelo Uso um moedor de carne h cerca de 8 meses, recentemente comprei o mesmo de presente para minha me, como a unidade j foi testada em nossa prpria experincia, est tudo bem e o preo normal. Ele torce qualquer carne perfeitamente, e a funo inversa muito agradvel, sofri com meu moedor de carne antigo - tive que desmont-lo toda vez para remover os pedaos presos, aqui o fabricante se livrou dele. Compacto, silencioso o suficiente, energia suficiente, feito com perfeio, o design muito bonito. Os bicos tambm no podem deixar de se alegrar, especialmente durante a poca da colheita. O ralador de bico, embora parea surrado, lida com sua funo com um estrondo. Tendo comprado este moedor de carne, voc tambm pode economizar em um espremedor, lida especialmente bem com bagas com sementes pequenas. Em geral, estou satisfeito. Excelente moedor de carne pelo dinheiro com um bom pacote. No decepcionado.

modelo terrvelnenhum milagre aconteceu, parece que voc tem que pagar pelo tamanho, ela vira a carne com muita relutncia e ao mesmo tempo faz muito barulho, como se algo dentro dela estivesse prestes a quebrar. quando comparado com um moedor de carne de tamanho normal (temos um em nossa casa de campo), a velocidade de rolagem da carne trs vezes menor, em geral, no uma ajuda na casa, mas um freio, porque lavado depois! !! pegue um moedor de carne de tamanho normal