

Misturador Bosch MMR 08A1

Claro, eu o uso não apenas para cozinhar comida infantil. muito conveniente para mim moer carne para almôndegas ou almôndegas. Eu imediatamente coloco tudo o que você precisa, incluindo especiarias. Três minutos e tenho um timo recheio pronto. O picador me ajuda a preparar a base do cheesecake. Manteiga, biscoitos só esmagados em um miolo viscoso homogêneo. Em geral, um salva-vidas na cozinha.

Recomendo! Um assistente permanente na cozinha. Gosto muito deste helicóptero, uso-o sempre. O moedor compacto e fácil de tirar para uso. Também muito fácil de lavar. O corpo e a tigela são feitos de plástico de alta qualidade. O conjunto inclui dois acessórios - uma faca e um disco de bater. Em uso, tudo é elementar. Ele me permite qualquer vegetal ou frutas. Agora minhas saladas são cozidas muitas vezes mais rápido. Também, Eu mo todos os ingredientes para o borscht, o que é muito conveniente e rápido. Para mim, este dispositivo substitui até um moedor de carne, o que quero destacar, em alguns aspectos melhor que um dispositivo convencional. Eu faço carne picada para costeletas de frango, faz um excelente trabalho. Costumo bater purê de batatas nele e fazer várias pastas. Se alguém tiver dúvidas sobre o uso, as instruções descrevem tudo de maneira muito acessível, quantos produtos colocar na tigela e quantos segundos para moer, também existem várias receitas. Em geral, estou muito satisfeito com este dispositivo. Claro, ele não vai lidar com grandes volumes de espaços em branco, mas para fantasias culinárias cotidianas ele está certo :) trata isso muito bem. Costumo bater purê de batatas nele e fazer várias pastas. Se alguém tiver dúvidas sobre o uso, as instruções descrevem tudo de maneira muito acessível, quantos produtos colocar na tigela e quantos segundos para moer, também existem várias receitas. Em geral, estou muito satisfeito com este dispositivo. Claro, ele não vai lidar com grandes volumes de espaços em branco, mas para fantasias culinárias cotidianas ele está certo :) trata isso muito bem. Costumo bater purê de batatas nele e fazer várias pastas. Se alguém tiver dúvidas sobre o uso, as instruções descrevem tudo de maneira muito acessível, quantos produtos colocar na tigela e quantos segundos para moer, também existem várias receitas. Em geral, estou muito satisfeito com este dispositivo. Claro, ele não vai lidar com grandes volumes de espaços em branco, mas para fantasias culinárias cotidianas ele está certo :)