

# Panasonic Meat Grinder MK-MG1510

modelo terrívelAo fazer carne picada, muitas vezes sai uma massa preta - assim que facas e peas de metal são oxidadas. Assim, você pode facilmente estragar 1-2 kg de carne boa e cara (400-800 rublos de perdas) Após a aplicação, o óleo amarelo escorre do fundo do moedor de carne. Durante o armazenamento, o óleo continua a pingar. A reviradora no armário de móveis bastante caros na cozinha estava estragada. O que me surpreendeu foi que, ao mesmo tempo, eles compraram uma mulher idosa na aldeia um moedor de carne de produção doméstica por 1-2 mil rublos, não me lembro o preço exato, alguma planta desconhecida de Altai o produz. Uma mulher adora esculpir bolinhos - ela costumava comprar carne picada. Comprou-lhe uma máquina de escrever. Funciona como um relógio! Ficamos surpresos que, tendo pago tanto dinheiro pela Panasonic (mais de 7.000 rublos), recebemos um dispositivo de baixa qualidade, que também é perigoso para a saúde! Carne picada com óleo de metal preto assustador para comer!

modelo ruimEles trouxeram de volta para a loja, enviaram para exame, que mostrou que a faca curva, o que muda apenas com base no pagamento (((nunca funcionou. A história fez no parâmetro por a - ligamos para a linha direta da Panasonic e eles nos respondem que "a faca oxidou e torceu por causa do suco de cebola", e que é um item consumível que não é coberto pela garantia e, portanto, não pode ser substituído ou devolvido .

terrível modelo

excelente modeloMuito tempo escolhendo um moedor de carne elétrico, releia várias resenhas, revisava vários modelos - um tem algo errado , outro tem algo errado)))) bem, e resolvido sobre este modelo. Novo!))) Em 30 min. (levando em consideração a primeira lavagem do moedor de carne e corte os peitos em pedaços) lidou com 3 kg de peito de frango, fácil de limpar e lavar. Não se esqueça de secar imediatamente a grelha e a faca, e untá-las com óleo vegetal! Então decidi cortar cebolas para costeletas. Mas aqui está uma chatice: os pedaços são grandes, a cebola está em farrapos, há lágrimas nos olhos))) Em suma, eu cortei a cebola com uma faca))) Os bicos do ralador são fortes, eles não dobram (como os de Zelmer), mas eles ainda não esfregaram mais nada - apenas Não havia produtos adequados em casa. O que há neste modelo: 2 ralos com diâmetros diferentes (usei um maior), 2 bicos raladores, 2 bicos trituradores, um bico kebbe (não entendi o que fazer com ele e que tipo de produto resulta) , reverso (não entendi o porquê), espátula, empurrador, bandeja plástica. O fio curto, tem menos de um metro e não tem onde guardá-lo, não faz muito barulho, como uma chaleira. Não é pequeno, você precisa de um lugar decente sob ele. Em geral, estou satisfeito. Antes disso, eu já tinha experiência com um moedor de carne mecânico)))