

Processador de alimentos Electrolux EKM 4200

Esta máquina pode fazer muito, mas acima de tudo gostei do seu trabalho com massa. Quase dois quilos de massa são colocados em uma grande tigela de metal. Além disso, a massa pode ser de densidade, consistência e composição diferentes. Há um bico de treliça especial para misturar os ingredientes e um gancho clássico ajuda a amassar a massa. A máquina funciona muito rapidamente, um potente motor elétrico e um mecanismo astuto para girar os bicos suavemente, mas com força, mistura todo o volume da tigela sem perder um centímetro. Apenas 6-10 minutos de tanta uniformidade que eu não poderia fazer isso com as mãos em meia hora. Esta combinação economiza muito do meu tempo e energia. Mas ele é bom não só no preparo da massa. Tem até 10 velocidades e pode ser rapidamente transformado em um bom moedor de carne elétrico e até mesmo em um triturador. Esfrega legumes, a propósito, melhor do que minha velha e barata combina.

Uma máquina de cozinha potente e confiável em caixa de metal que pode fazer vários tipos de massa, bater ovos ou creme, picar, picar e cortar em pedaços, além de executar o trabalho de um moedor de carne. Além disso, tudo o que listei, ele não faz ao acaso (o que é típico para combinações baratas), mas com cuidado e eficiência. Com ele, fazer massa para pão caseiro, tortas ou outras delícias ficou muito fácil. Colocamos os ingredientes em uma tigela grande de cinco litros (você não pode de uma só vez, mas adicione-o no processo), coloque o acessório do gancho, abaixe a parte superior na tigela "cheia" e ligue o primeiro ou o segundo Rapidez. Tudo, após 6-8 minutos, a massa perfeitamente amassada está pronta. O que costumava levar uma hora agora não leva mais do que 15 minutos. O moedor de carne que acompanha o kit funciona, como deve ser um moedor de carne elétrico separado. Existem duas grades intercambiáveis: com furos pequenos e com furos grandes. A faca afiada, corta a carne com uma pequena quantidade de filmes "com um estrondo". O cortador nesta máquina não é um cortador de disco comum, mas com facas cônicas rotativas. Existem apenas três facas, ou melhor, duas. De fato, além de facas de corte grande e fino, o terceiro cone é um ralador regular de tamanho médio. Eu nunca vi isso antes, mas funciona bem e mi vegetais regularmente. O terceiro cone é um ralador regular de tamanho médio. Eu nunca vi isso antes, mas funciona bem e mi vegetais regularmente. O terceiro cone é um ralador regular de tamanho médio. Eu nunca vi isso antes, mas funciona bem e mi vegetais regularmente.