

# Mquina de Po Misteriosa MBM-1207

O volume do po de 1 kg. Limpar cardpio. Fcil de usar. A presena de po recm-assado, no qual voc no despeja fermento em p, aceleradores, etc.

Esta a maneira mais fcil de fazer po e cozimento geralmente caseiro. Mas, na verdade, nem tudo to simples quanto parece. Eu entendi isso na primeira tentativa, quando em vez de po recebi um absurdo com um top falhado. Os ingredientes precisam ser medidos com muito cuidado e cuidado, e as instrues em que h uma seo separada me ajudaram especialmente a lidar com problemas tpicos. Ento j a partir da segunda ou terceira vez comeou a ficar muito saboroso. No vou falar sobre o quo delicioso o po fica. Este um deve tentar. No coze rapidamente para um po, demora cerca de quatro horas, mas este o tempo total e isso normal para o po. A famlia est muito feliz, o po comprado em casa raro agora.

isso! Assa bem, crosta crocante, amassa perfeitamente a massa, a faca fica na assadeira, no no po.

Design conciso e preo baixo. Os botes de toque so fceis de usar na cozinha, to fceis de limpar.

Comparado com o modelo 1202. Comprei de amigos para experimentar. Prpria, em comparao, a nossa tem mais programas (19 pcs), mais os indentadores finalizaram a no queda da faca ao sacudir o po da forma. Essa. ele fica em forma e voc no precisa escolher nada. O po muito bom e saboroso. Amassa a massa. OK. Quase sempre adiciono aditivos ao celeiro logo na hora de amassar. Sem problemas. Ns aconselhamos! Comprei de amigos para experimentar. Prpria, em comparao, a nossa tem mais programas (19 pcs), mais os indentadores finalizaram a no queda da faca ao sacudir o po da forma. Essa. ele fica em forma e voc no precisa escolher nada. O po muito bom e saboroso. Amassa a massa. OK. Quase sempre adiciono aditivos ao celeiro logo na hora de amassar. Sem problemas. Ns aconselhamos! Comprei de amigos para experimentar. Prpria, em comparao, a nossa tem mais programas (19 pcs), mais os indentadores finalizaram a no queda da faca ao sacudir o po da forma. Essa. ele fica em forma e voc no precisa escolher nada. O po muito bom e saboroso. Amassa a massa. OK. Quase sempre adiciono aditivos ao celeiro logo na hora de amassar. Sem problemas. Ns aconselhamos!