

Misturador Saturn ST FP9086

timo modelo, gostei muito uso h mais de um ano. Pique legumes rapidamente, esmague at pur de nozes, pastas, caviar de vegetais - rapidamente. Fiz caviar de abbora no volume do produto acabado de cerca de 8 litros. A principal preocupao era que poderia superaquecer. O caviar foi levado ao estado ideal em duas doses de at 10 minutos cada. O liquidificador sobreviveu, mas melhor no atormentar muito)))

bom modelo, gosteitive srios problemas dentrios. O tratamento deveria ser longo e caro. claro que a ingestio de alimentos slidos e grosseiros nessa poca tambm teve que ser esquecida. Minha esposa sugeriu fazer pats, pur de sopas e homogeneizar pratos comuns de todas as maneiras possveis com a ajuda de um processador caseiro, mas ele lidou com essa tarefa francamente mal. Ento a necessidade de comprar um liquidificador normal amadureceu. Muito dinheiro foi gasto em tratamento, ento encontrei um liquidificador barato.

sopas amassadas, maioneses e todos os tipos de molhos, coquetis, carne picada - no s isso que fao com este liquidificador. Eu experimento agora com frequncia, s vezes voc obtm esses molhos, voc lambe os dedos. um liquidificador digno de louvor!