Misturador Panasonic MX-GX1561WTQ

excelente modeloO trabalho principal, nomeadamente - cocktails, batidos, moedor de caf, feito por ele na perfeio. As facas so cegas de fbrica, como escreveram aqui, e assim que deve ser. Voc no precisa afi-los, no Japo tambm, eles no so tolos. Tudo fica timo. Tambm chamei a ateno para as engrenagens de borracha, onde o vidro unido ao suporte. Parece-me muito conveniente, nada vai quebrar, se acontecer alguma coisa, mas s gir-los e voltar ao lugar.

bom modelLiquidificador confortvel e barato. Fcil de usar e lavar. Concebido para triturar frutas macias, fazer coquetis. muito conveniente preparar comida de beb a partir de frutas. A tigela de vidro e o adaptador de borracha (na parte inferior de ambos os bicos com facas) reduzem o rudo e as vibraes. O plstico no tem cheiro. Estvel na mesa. Possui bloqueio mecnico desde a partida no projeto, se o liquidificador estiver instalado incorretamente, no completamente ou torto. O liquidificador no se destina a triturar gelo e quente, bem como massa viscosa - grossa, por exemplo (o fabricante indica isso diretamente nas instrues). Tambm no se destina a cenouras cruas, beterrabas, nabos, raiz de aipo e outras coisas duras. Como qualquer outro liquidificador, outros eletrodomsticos so usados para triturar e picar esses produtos.As facas no so afiadas de fbrica e isso ruim (mas esto disponveis para afiao). A partida com facas cegas deve ser feita com uma tigela vazia e relatada atravs do orifcio na tampa. Iniciar um liquidificador cheio de produtos leva a um forte estrondo (a polia da unidade do motor desliza nos primeiros segundos ao longo dos dentes de borracha do bico - funciona como uma embreagem limitadora de torque). Depois de afiar as facas, o liquidificador mudou - comea com um recipiente cheio de frutas picadas grosseiramente sem sons estranhos. Corta facilmente uma ma inteira e as sementes das laranjas podem se dissolver em lugar nenhum)). O estrondo na inicializao se foi. As facas esto afiadas agora. Afiei com um bico de cone abrasivo e uma furadeira (levou 15 minutos). Aps a afiao, as facas praticamente no ficam cegas, o bloco de facas possui mancal metlico liso e acionado por mola para evitar vazamentos. Soluo simples e confivel. Depois de afiar as facas, a funcionalidade aumenta agradavelmente.A junta entre a cuba e o bloco de facas sempre sobe exatamente se for colocada corretamente sem distoro no recesso para isso. A junta pode ser substituda por uma junta de canalizao. Tambm possvel encomendar peas de reposio. A desvantagem encontrada que as lminas no so afiadas. Aps a afiao, funciona bem.

bom modeloUm bom liquidificador econmico com uma tigela de vidro ecologicamente correta (embora o bloco de facas na parte inferior ainda seja feito de plstico). A potncia suficiente para fazer leite e shakes de frutas , smoothies verdes. Os coquetis so obtidos saturados de ar e com espuma normal. Para ter ainda mais de ambos, melhor no encher a tigela em mais da metade ou at um tero: ento os coquetis ficam mais saborosos. (Alis, o site indica o valor de potncia errado: 400 W. Na etiqueta do prprio liquidificador e na seo "Especificaes tcnicas" do manual de instrues, aparece um valor completamente diferente: 220 W.) A tigela fcil para limpar, no h necessidade de remover o bloco de facas para isso. Alm disso, tendo removido este bloco, encontramos uma junta de borracha de aparncia frgil entre ele e a tigela, que, com anlise frequente, desconhecida. quanto

tempo vai durar. Sem mencionar o fato de que, durante a montagem subsequente, ele se esfora continuamente para ficar de cabea para baixo e, em seguida, a tigela comea a vazar. Portanto, o princpio "funciona - e no toque" e, neste caso, permanece relevante. :) As facas no so afiadas, o que bom. Em primeiro lugar, no h perigo de ferir as mos ao lavar a tigela e, em segundo lugar, voc no pode ter medo de que, com o tempo, elas fiquem maantes e, em seguida, o liquidificador deixe de desempenhar sua funo. A triturao dos produtos ocorre devido alta velocidade de rotao das facas. Este modelo de liquidificador em todos os aspectos me serviu para comprar outros mais caros, s no vejo sentido. :) As facas no so afiadas, o que bom. Em primeiro lugar, no h perigo de ferir as mos ao lavar a tigela e, em segundo lugar, voc no pode ter medo de que, com o tempo, elas fiquem maantes e, em seguida, o liquidificador deixe de desempenhar sua funo. A triturao dos produtos ocorre devido alta velocidade de rotao das facas. Este modelo de liquidificador em todos os aspectos me serviu para comprar outros mais caros, s no vejo sentido. :) As facas no so afiadas, o que bom. Em primeiro lugar, no h perigo de ferir as mos ao lavar a tigela e, em segundo lugar, voc no pode ter medo de que, com o tempo, elas fiquem maantes e, em seguida, o liquidificador deixe de desempenhar sua funo. A triturao dos produtos ocorre devido alta velocidade de rotao das facas. Este modelo de liquidificador em todos os aspectos me serviu para comprar outros mais caros, s no vejo sentido.