

# Mixer Braun Tribute Collection JB 3010

No o melhor modelo.No um liquidificador ruim, mas nada de especial. A energia geralmente no suficiente para produtos mais ou menos slidos, assustador carreg-la pesadamente - parece que o motor no aguenta. Para sopas cremosas ou smoothies, serve, mas no recomendo moer algo slido. A construo geralmente no ruim, embora s vezes voc possa sentir o cheiro de plstico.

Recomendo. Mais importante, entenda que isso apenas um liquidificador! Comprei este liquidificador estacionrio porque confio no fabricante (tenho tcheco). Alm disso, uso o submersvel da mesma marca h 5 anos. Para entender se um liquidificador bom ou ruim, voc precisa compar-lo com os outros. Ento, depois de passar por muitas opes, posso dizer com segurana que esse liquidificador um dos melhores. Como dica, lembre-se: qualquer liquidificador a priori adora a presena de umidade nos ingredientes misturados. aqui que residem seus sucessos e fracassos.

excelente modeloestou satisfeito com a compra e recomendo a todos que duvidam da compra

um modelo com falhas graves

um excelente modelo Blender como um liquidificador, bastante poderoso. O molho era suave, sem problemas.

Uma tima opo para um liquidificador vertical para um pequeno bar ou cafEu comprei este para o meu pequeno bar. Estamos localizados no centro da cidade no muito longe de vrias universidades e uma parte significativa dos nossos visitantes so jovens. E agora est avanado e muitos estudantes levam um estilo de vida saudvel. Portanto, o lcool apenas uma parte (embora muito importante) do sortimento. Sucos, smoothies e coquetis base de leite, creme, frutas, sucos de vegetais e pur de batatas esto em demanda estvel.

grande modeloEu li os comentrios, eles foram embaraosos, mas de acordo com a descrio eu realmente gostei do modelo, ento eu ainda peguei. E no me arrependo) Mas tomei principalmente para milkshakes, smoothies, sopas de pur, etc. Lida com isso com um estrondo. Fiquei surpreso com os comentrios em que as pessoas escrevem que no moem cenouras cruas))) Voc tem certeza de que essa a tarefa do liquidificador? Para processar vegetais (cenouras, em particular), existem processadores de alimentos. Um liquidificador (Blender do ingls - mixer, mixer) - para bater e misturar ingredientes semilquidos e voc no precisa exigir mais dele. Ao trabalhar, a tigela realmente no se fixa na base, ento melhor segur-la um pouco em cima, mas no me causou emoes negativas, no chicoteei nada nela por mais de um minuto, e voc pode segur-lo por tal e tal momento) Mas a tigela leve e simplesmente enorme, isso me deixa muito feliz)

E moer at as bagas difcil - no primeiro segundo um funil formado, o ar desce e, em seguida, as facas giram nessa bolha de ar, e o restante da massa do produto fica no topo sem se mover. Voc

tem que agitar constantemente o pote.

modelo ruim Arrependa-se da compra.

modelo terrível acima

modelo normal Deve ser usado para frutas e vegetais crus .

modelo ruim

grande modelo tudo está bem

grande modelo recomendo. Justifica seu dinheiro. Preço e qualidade.

timo modelo Estou satisfeito. Comprei para fazer milkshakes.

um excelente modelo Eu escolhi um liquidificador por muito tempo, muito, onde diziam que você precisa de uma boa potência de 700 watts e acima, e por isso que o olho caiu sobre este. Já tenho muitos utensílios de cozinha, mas ainda não tive um liquidificador fixo. Levou ele para fazer sopa de gaspacho principalmente, pois estou cansado de cantar submersível com grandes volumes. O produto digno não decepcionou, não apenas superou rapidamente toda a massa, mas também a qualidade que acabou sendo. Esse gaspacho nunca foi obtido durante todo o tempo, a consistência é homogênea, como suco de tomate, embora eu nem descasque os tomates, pepinos e pimentes. O sabor simplesmente incrível. Claro, muitos levam liquidificadores para fazer coquetis, eles farão coquetis com um estrondo, se o gaspacho já tiver sido classificado como "excelente". Não um grande f da tecnologia alemã, basicamente tudo japonês, mas este produto merece atenção, e o preço não é muito agressivo - 2750 rublos. comprado em Kostroma. Diz no fundo do liquidificador que feito na República Checa. porque estou cansado de mexer em grandes volumes submersíveis. O produto digno não decepcionou, não apenas superou rapidamente toda a massa, mas também a qualidade que acabou sendo. Esse gaspacho nunca foi obtido durante todo o tempo, a consistência é homogênea, como suco de tomate, embora eu nem descasque os tomates, pepinos e pimentes. O sabor simplesmente incrível. Claro, muitos levam liquidificadores para fazer coquetis, eles farão coquetis com um estrondo, se o gaspacho já tiver sido classificado como "excelente". Não um grande f da tecnologia alemã, basicamente tudo japonês, mas este produto merece atenção, e o preço não é muito agressivo - 2750 rublos. comprado em Kostroma. Diz no fundo do liquidificador que feito na República Checa. Também qual a qualidade dele. Esse gaspacho nunca foi obtido durante todo o

vero, a consistncia to homognea, como suco de tomate, embora eu nem descasque os tomates, pepinos e pimentes. O sabor simplesmente incrvel. Claro, muitos levam liquidificadores para fazer coquetis, eles faro coquetis com um estrondo, se o gaspacho j tiver sido classificado como "excelente". No um grande f da tecnologia alem, basicamente tudo japons, mas este produto merece ateno, e o preo no muito agressivo - 2750 rublos. comprado em Kostroma. Diz no fundo do liquidificador que feito na Repblica Checa. Tambm qual a qualidade dele. Esse gaspacho nunca foi obtido durante todo o vero, a consistncia to homognea, como suco de tomate, embora eu nem descasque os tomates, pepinos e pimentes. O sabor simplesmente incrvel. Claro, muitos levam liquidificadores para fazer coquetis, eles faro coquetis com um estrondo, se o gaspacho j tiver sido classificado como "excelente". No um grande f da tecnologia alem, basicamente tudo japons, mas este produto merece ateno, e o preo no muito agressivo - 2750 rublos. comprado em Kostroma. Diz no fundo do liquidificador que feito na Repblica Checa. para fazer coquetis, os coquetis sero feitos com um estrondo, se o gaspacho tiver sido esfregado em uma classificao "excelente". No um grande f da tecnologia alem, basicamente tudo japons, mas este produto merece ateno, e o preo no muito agressivo - 2750 rublos. comprado em Kostroma. Diz no fundo do liquidificador que feito na Repblica Checa.