

Misturadora Kenwood Smoothie Cocktail SB 327

bons materiais, torneira

jarro de vidro de 2 litros com graduas medidas, muito fcil de instalar na base (sem necessidade de aparafusar), base estvel. Se voc no fizer um coquetel, mas um smoothie (ou seja, sem adicionar liquido), ajuda muito no incio do trabalho comear a enrolar a fruta com uma esptula especial. Frutas frescas e congeladas e gelo podem ser usados. Ao despejar um smoothie grosso em copos, basta pressionar o boto especial e abrir a torneira.

Em geral, estou satisfeito com a compra. Potente, tigela de vidro grosso. Fica debaixo da mesa. Design interessante.

De acordo com a classificao de Kenwood, no como um liquidificador, mas como um "fabricante de smoothies", ou seja, um dispositivo especfico para apreciadores de coquetis. Diferenas de fato na presena de uma torneira e um basto para misturar. Neste modelo (ao contrrio do SB307, por exemplo), o problema de "rastejar" pela torneira de um produto espesso resolvido - devido ao boto especial "Dispense" - na verdade, essa uma velocidade mnima adicional. Voc abre a torneira, liga o dispensador, ao mesmo tempo ajuda com um agitador - e tudo vai com um estrondo. E existem apenas duas velocidades principais, acredita-se que tantas so necessrias e suficientes para coquetis.