

Batedeira Tefal Quickchef HB656838

Eu no sabia disso.

Eu no entendo batedores para bater em liquidificadores de imerso, desculpe, – bem, eles no vo substituir um mixer (ele tem pelo menos dois deles – e isso sou eu batedores, claro), no o mesmo efeito, no a mesma velocidade de bater, no a mesma potencia (para um creme leve, bata os ovos para uma omelete - sim, mas no mais). Eu queria moer 50 g de passas e 50 g de nozes para biscoitos de aveia - adicionei mais aveia para que houvesse volume e sucumbi moagem, o gergelim no aguentaria exatamente, como amndoas para fazer leite vegetal) ou 1 kg de carne (por um longo tempo, no conveniente, ento para grandes pores definitivamente um moedor de carne eltrico) e voc definitivamente no obter p - para isso j existe um moedor de caf e outros dispositivos.