

Espremedor MultiQuick 5 J500 da Braun

Uma hora de trabalho so 5 minutos de prazer. Lave por um longo tempo)

Na primeira velocidade, pressione apenas gua. Eu uso apenas o segundo. Quando voc tritura alimentos slidos (beterraba, aipo, cenoura), voc precisa ter muito cuidado. Aps um ano de uso, a peneira quebrou com o silderey de raiz, e a peneira quebrou a tampa superior. Consegui encontrar uma peneira e uma tampa, troquei, o preo muito humano para peas de reposio. A lavagem fcil, mas leva tempo, principalmente o recipiente para o bolo, que no tem uma base uniforme.

No

no

Frutas e legumes moles, como tomates, espreme pior, o bolo fica muito molhado

pescoo pequeno

caixa de plstico

Ainda no encontrei

divertido para roubar os pinos, a funo anti-queda pssima em seu trabalho, a peneira entope,

Barulhento.

Malha rpida est entupida. A malha cortada, procure modelos com malha tranada. Alm disso, o despejo do bolo no funciona bem. Como resultado, pedaos de ma de 2 a 3 mm de espessura voam para o bolo e muito suco entra no bolo. No incio, o bolo fica levemente molhado e, quando tudo est entupido, o bolo fica aguado. Quando o recipiente do bolo destacado, uma parte do bolo que se acumulou sob a tampa de plstico transparente cai constantemente sobre a mesa. Sim, e este recipiente preto e no visvel quando est cheio, porque a tampa transparente coberta com bolo. Compre tudo transparente para ter um melhor controle sobre o processo. Made in China :)

Eu tenho uma quantidade igual de suco e espuma em um copo, 3. O suco puro no funciona - uma quantidade suficiente de polpa entra e independentemente da dureza da fruta e da velocidade .

- 1) 4 elementos para lavagem (uma tampa com gargalo de carregamento, uma centrífuga de metal, uma parte de suco com bico, um recipiente). Em princpio, no incomoda, tudo lavado em 5 minutos.
- 2) Talvez o preo. Porque na verdade, o design, como todos os espremedores, simples de desmontar :)
- 3) Ainda h o mesmo problema com a maioria dos espremedores do tipo centrífuga - no bolo h

pedaços de frutas e legumes que não foram espremidos da centrifuga. Essas tiras finas de frutas até 5 cm quadrados. Para mim, percebi que o motivo é o tamanho e a quantidade de frutas carregadas. Quando você joga uma maçã inteira, um último milímetro de mosca da fruta no recipiente, que não pode mais ser pressionado contra a centrifuga com uma prensa. Se você jogá-lo cortado, por exemplo, em 6 pedaços, há uma chance de que haja tantos no recipiente. Frutas picadas são melhor carregadas em um pacote,