

Bamix Swiss Line 200 Mixer

Ocupa muito espao. Confiabilidade - zero! Apesar de ter sido comprado h 5 anos, raramente foi usado. Decidimos moer mirtilos e cranberries congelados para bebida de frutas. Aqui ele ordenou viver muito. O servio disse que o motor voou e este liquidificador no reparavel. Voc no pode nem extra-lo! A alardeada "qualidade" sua... No recomendo de jeito nenhum!!!

No encontrei

no

Ainda no encontrei)))

no funcionar para bater os ovos em um creme espesso. Fortemente passos para o misturador habitual que estava em todos os apartamentos. Tudo relacionado batedeira de pouca utilidade, para massas e cremes intil.

1) 200 W no suficiente. Ao moer, digamos, frutas duras, claramente no h energia suficiente, aquece, voc precisa pausar e assim por diante. 2) inconveniente colocar / remover bicos, especialmente facas - voc pode cortar facilmente voc mesmo.

Concordo com todas as criticas negativas. Lavar no conveniente - o lixo principal no removido. Bicos para remover, voc precisa ter dedos finos e muito fortes. Voc pode se machucar muito. Todos os bicos so travessos, quase no batem em nada, mas os sons so tais que parece que esto prestes a quebrar ou queimar. O preo geralmente proibitivo, trs vezes mais barato voc pode comprar uma qualidade cem vezes melhor. Fui liderado pela fora e pelo fabricante. Os mais legais eram os mixers alems mais antigos.

1. posio desconfortvel. constantemente interfere. e trava! 2. inconveniente trocar os bicos. alguns podem at cortar voc. no pensado em tudo! 3. nenhuma parte destacvel. deve ser lavado imediatamente. botes muito mal concebidos. como observado corretamente nos comentrios anteriores - um clique errado e toda a cozinha amassada. 4. os bicos no cumprem suas funes. (por que eles tiveram que fazer tantos) por exemplo, bico de sopa NO PURO SOPA, pois pedaos de comida ficam presos nos buracos.

Preo excessivamente alto, as funes declaradas no correspondem realidade.

muito!!!! em primeiro lugar - uma pea de trabalho de metal no removvel. Se voc fizer algo, voc imediatamente tem que lav-lo. voc no pode deix-lo na pia, como uma parte de metal removvel nos liquidificadores mais simples. Em segundo lugar, os botes no esto convenientemente localizados. clique acidental e toda a cozinha em sopa de tomate!!!! em terceiro lugar, os bicos nem sempre

cumprem suas funes. por exemplo, o acessrio de sopa de pur simplesmente no funciona. concluso - eu uso apenas um bico universal - por que pagar pelo resto ??? muito desconfortvel na vida cotidiana e com um preo alto. melhor escolher o mais barato usual.

Existem apenas duas velocidades, e muito difcil trabalhar na primeira, h muitos acessrios. mas usado apenas um no principal, se voc trabalhar mais de 3 minutos. comea a aquecer. Se voc tentar preparar uma bebida com leite e frutas congeladas, o processo longo e nem sempre leva ao resultado desejado. Depois disso, definitivamente esquenta.

Custa mais do que a mdia do mercado. Instrues incompreensveis, gastei duas horas para descobrir (este o meu primeiro liquidificador)

Sopa de legumes em uma panela estava mal cortada - era impossvel comer por causa dos pedaos torcidos restantes de pele de pimenta e "fios" do bulbo de erva-doce ("shumara") . Um liquidificador antigo e simples resolveu a situao em um minuto. , mas tenso. no corresponde ao produto - extremamente caro. Aquecido. inconveniente usar o compartimento para facas no suporte, porque ele est localizado na parte de trs do suporte - necessrio

Exceto, quanto sopa de pur, no serve. Leite com alto teor de gordura, at creme no pode bater de jeito nenhum, e ainda mais, como no comercial, no bate de jeito nenhum, mas eu esperava tanto por essa funo! , melhor ter uma colheitadeira para esses fins.

Preo alto. Por esse preo, eles poderiam ter feito uma instruo mais compreensvel, como j escreveram aqui, tambm poderiam grav-la em um disco!

Apesar da produo dos ladres suos, no h instrues em russo... , o preo ser negativo, o que um pouco mais alto que a mdia para liquidificadores (eu evitei deliberadamente a palavra anlogos, porque