

Andor Russell Hobbs Kitchen Collection Mix and Go 21

Rudo muito alto, apenas um rugido de algum tipo durante a operao. Alm de smoothies e coquetis, ele realmente no sabe fazer nada. O novo liquidificador tinha um cheiro desagradvel de plstico fedorento, embora fosse lavado e se dissipasse rapidamente. O plstico de que so feitos os copos facilmente riscado.

no pode ser usado por mais de 3 minutos, comea a cheirar e superaquecer

no

A diferena colossal! Ele bate e mi at um milk-shake com tanta angstia e cheiro que voc no quer nada barato. Pressione no mais do que um minuto porque ele vai queimar. Esquea nozes e peras em um coquetel!

Falta de peas de reposio no SC, afiar facas no muito conveniente. inconveniente beber de uma garrafa com tampa de rosca. Se possvel, melhor desatarrax-lo.

Apesar de a garrafa ter 600 ml, evidente que difcil para o liquidificador trabalhar com volumes superiores a 400 ml. At agora eu dominei o smoothie mais simples: banana - 1 pea (aprox. 120 gr.), kefir sem gordura - 150 gr, queijo cottage - 30 gr, frutas vermelhas - 100-150 gr. dependendo da "fora". Acontece 400-450 gramas de uma substncia espessa e alegremente colorida, pela qual os restaurantes pedem dinheiro selvagem) melhor preparar esta mistura em duas etapas e salvar o Motor. difcil dizer como ele se comportar quando voc colocar frutas e vegetais duros: cenouras, mas. Ele uivava em bananas e cheirava a plstico. Para o resfriamento, usado um impulsor poderoso, que sopra visivelmente. Saudaes do motor Mulineks de 900 watts na ala selada e em miniatura do meu liquidificador de imerso)) para os quais os restaurantes pedem dinheiro selvagem) melhor preparar esta mistura em duas etapas e economizar o Motor. difcil dizer como ele se comportar quando voc colocar frutas e vegetais duros: cenouras, mas. Ele uivava em bananas e cheirava a plstico. Para o resfriamento, usado um impulsor poderoso, que sopra visivelmente. Saudaes do motor Mulineks de 900 watts na ala selada e em miniatura do meu liquidificador de imerso)) para os quais os restaurantes pedem dinheiro selvagem) melhor preparar esta mistura em duas etapas e economizar o Motor. difcil dizer como ele se comportar quando voc colocar frutas e vegetais duros: cenouras, mas. Ele uivava em bananas e cheirava a plstico. Para o resfriamento, usado um impulsor poderoso, que sopra visivelmente. Saudaes do motor Mulineks de 900 watts na ala selada e em miniatura do meu liquidificador de imerso))