

Batedeira KitchenAid 5KSB5553EMS

modelo normal Comprado para coquetis. O vendedor alegou que a coisa eterna. No 5 dia de uso, ao misturar leite, banana e sorvete = morreu. Eles devolveram. Acho que s azar...

grande modelo estou muito feliz com essa empresa, tenho uma batedeira, faz tempo que quero comprar uma batedeira. Parei uma critica negativa sobre o parafuso, no tenho problemas com isso, muitas vezes fao milkshakes com sorvete. Coloquei um pacote de sorvete cortado ao meio. E muitas vezes fao sucos de morango com gelo. Bate tudo perfeitamente, quebra o gelo com facilidade. Muito fcil de limpar. Eu queria coloc-lo no armrio primeiro, mas ele decora tanto a cozinha que eu o deixei na bancada.

modelo ruim queria h muito tempo -- KitchenAid considerado um produto de qualidade e confivel marca. meus pais tm um liquidificador h 15 anos e no houve problemas com isso. o meu vazou em seu segundo uso para fazer o smoothie agora tendncia. o estudo mostrou que os fechos de plstico das facas se soltaram e se afastaram do fundo do jarro. o estudo da grande e poderosa Internet deu uma triste imagem da realidade, a saber: este problema ocorre com bastante frequncia neste modelo. melhor no moer gelo nele, como outros alimentos slidos - ou seja, mas, peras, aipo, pepinos, no dominar. Na velocidade de agitao do smoothie (mais rpido / mais forte), ocorre um problema semelhante. os usurios que moram nos EUA podem comprar uma jarra de reposio por US\$ 30, mas ficamos sempre consertando ou comprando outro liquidificador. o estudo da grande e poderosa Internet deu uma triste imagem da realidade, a saber: este problema ocorre com bastante frequncia neste modelo. melhor no moer gelo nele, como outros alimentos slidos - ou seja, mas, peras, aipo, pepinos, no dominar. Na velocidade de agitao do smoothie (mais rpido / mais forte), ocorre um problema semelhante. os usurios que moram nos EUA podem comprar uma jarra de reposio por US\$ 30, mas ficamos sempre consertando ou comprando outro liquidificador. o estudo da grande e poderosa Internet deu uma triste imagem da realidade, a saber: este problema ocorre com bastante frequncia neste modelo. melhor no moer gelo nele, como outros alimentos slidos - ou seja, mas, peras, aipo, pepinos, no dominar. Na velocidade de agitao do smoothie (mais rpido / mais forte), ocorre um problema semelhante. os usurios que moram nos EUA podem comprar uma jarra de reposio por US\$ 30, mas ficamos sempre consertando ou comprando outro liquidificador.