

Batedeira KitchenAid 5KSB5553EWH

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 crítica negativa sobre o parafuso, não tenho problemas com isso, muitas vezes faço milkshakes com sorvete. Coloquei um pacote de sorvete cortado ao meio. E muitas vezes faço sucos de morango com gelo. Bate tudo perfeitamente, quebra o gelo com facilidade. Muito fácil de limpar. Eu queria colocá-lo no armário primeiro, mas ele decora tanto a cozinha que eu o deixei na bancada.

modelo ruim queria há muito tempo -- KitchenAid considerado um produto de qualidade e confiável marca. meus pais têm um liquidificador há 15 anos e não houve problemas com isso. o meu vazou em seu segundo uso para fazer o smoothie agora tendência. o estudo mostrou que os fechos de plástico 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 frequência neste modelo. melhor não moer gelo nele, como outros alimentos sólidos - ou seja, mas, peras, aipo, pepinos, não dominar. Na velocidade de agitação do smoothie (mais rápido / mais forte), ocorre um problema semelhante. os usuários que moram nos EUA podem comprar uma jarra de reposição 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 frequência neste modelo. melhor não moer gelo nele, como outros alimentos sólidos - ou seja, mas, peras, aipo, pepinos, não dominar. Na velocidade de agitação do smoothie (mais rápido / mais forte), ocorre um problema semelhante. os usuários que moram nos EUA podem comprar uma jarra de reposição 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 frequência neste modelo. melhor não moer gelo nele, como outros alimentos sólidos - ou seja, mas, peras, aipo, pepinos, não dominar. Na velocidade de agitação do smoothie (mais rápido / mais forte), ocorre um problema semelhante. os usuários que moram nos EUA podem comprar uma jarra de reposição por US\$ 30, mas ficamos sempre consertando ou comprando outro liquidificador.