

Misturador Grunhelm GRM-617

Um misturador simples de duas velocidades que pode ser usado tanto para bater ovos/claras/natas como para amassar massa de pastel. Estritamente falando, se voc estiver interessado principalmente em amassar massa, melhor procurar liquidificadores estacionrios ou comprar um misturador de massa separado. Nesse modelo, os ganchos e o manuseio da massa no so o modo principal. Mas ele agita-se maravilhosamente. Na segunda velocidade (a primeira para massa e ganchos), os batedores transformam as protenas em uma massa exuberante e espessa em apenas trs a quatro minutos. O mixer fica com confiana na mo, a ala puramente de plstico, mas com formato ergonmico. Potncia suficiente, nunca tive problemas. O estojo em si pequeno, ocupa muito pouco espao durante o armazenamento e bastante leve (0,73 kg). Garantia padro de um ano.