

Misturadora Kenwood Smoothie Cocktail SB 327

bons materiais, torneira

jarro de vidro de 2 litros com graduadas medidas, muito fácil de instalar na base (sem necessidade de aparafusar), base estável. Se você não fizer um coquetel, mas um smoothie (ou seja, sem adicionar líquido), ajuda muito no início do trabalho começar a enrolar a fruta com uma espátula especial. Frutas frescas e congeladas e gelo podem ser usados. Ao despejar um smoothie grosso em copos, basta pressionar o botão especial e abrir a torneira.

Em geral, estou satisfeito com a compra. Potente, tigela de vidro grosso. Fica debaixo da mesa. Design interessante.

De acordo com a classificação de Kenwood, não como um liquidificador, mas como um "fabricante de smoothies", ou seja, um dispositivo específico para apreciadores de coquetis. Diferença de fato na presença de uma torneira e um basto para misturar. Neste modelo (ao contrário do SB307, por exemplo), o problema de "rastejar" pela torneira de um produto espesso resolvido - devido ao botão especial "Dispense" - na verdade, essa é uma velocidade mínima adicional. Você abre a torneira, liga o dispensador, ao mesmo tempo ajuda com um agitador - e tudo vai com um estrondo. E existem apenas duas velocidades principais, acredita-se que tantas são necessárias e suficientes para coquetis.