

Bamix Swiss Line 200 Mixer

Ocupa muito espao. Confiabilidade - zero! Apesar de ter sido comprado h 5 anos, raramente foi usado. Decidimos moer mirtilos e cranberries congelados para bebida de frutas. Aqui ele ordenou viver muito. O servio disse que o motor voou e este liquidificador no reparvel. Voc no pode nem extra-lo! A alardeada "qualidade" sua... No recomendo de jeito nenhum!!!

No encontrei

no

Ainda no encontrei)))

no funcionar para bater os ovos em um creme espesso. Fortemente passos para o misturador habitual que estava em todos os apartamentos. Tudo relacionado batedeira de pouca utilidade, para massas e cremes intil.

1) 200 W no suficiente. Ao moer, digamos, frutas duras, claramente no h energia suficiente, aquece, voc precisa pausar e assim por diante. 2) inconveniente colocar / remover bicos, especialmente facas - voc pode cortar facilmente voc mesmo.

Concordo com todas as criticas negativas. Lavar no conveniente - o lixo principal no removido. Bicos para remover, voc precisa ter dedos finos e muito fortes. Voc pode se machucar muito. Todos os bicos so travessos, quase no batem em nada, mas os sons so tais que parece que esto prestes a quebrar ou queimar. O preo geralmente proibitivo, trs vezes mais barato voc pode comprar uma qualidade cem vezes melhor. Fui liderado pela fora e pelo fabricante. Os mais legais eram os mixers alems mais antigos.