

# Mezclador KitchenAid 5KSB5553EMS

modelo normal Comprado para ccteles. El vendedor asegura que la cosa es eterna. Al 5 da de uso, al mezclar leche, pltano y helado = muri. Lo devolvieron. Creo que solo es mala suerte...

gran modelo Estoy muy contento con esta empresa, tengo una batidora, hace tiempo que quera comprar una batidora. Detuve una crtica negativa sobre el tornillo. No tengo problemas con l, a menudo hago batidos con helado. Puse un paquete de helado cortado por la mitad. Y a menudo hago jugos de fresa con hielo. Bate todo a la perfeccin, rompe el hielo fcilmente. Muy fcil de limpiar. Primero quera ponerlo en el armario, pero decora tanto la cocina que lo dej en la encimera.

mal modelobuscado durante mucho tiempo: KitchenAid se considera un marca. Mis padres han tenido una licuadora durante 15 aos y no hubo problemas con ella. el mo se filtr en su segundo uso para hacer el batido que ahora es tendencia. el estudio mostr que los sujetadores de plstico de los cuchillos se aflojaron y se separaron del fondo de la jarra. El estudio de la gran y poderosa Internet dio una imagen triste de la realidad, a saber: este problema ocurre con bastante frecuencia en este modelo. es mejor no moler hielo en l, como otros alimentos slidos, es decir, manzanas, peras, apio, pepinos, no dominar A la velocidad de batido del batido (ms rpido / ms fuerte), ocurre un problema similar. los usuarios que viven en los EE. UU. pueden comprar una jarra de reemplazo por \$ 30, pero nos quedamos con reparar o comprar otra licuadora para siempre. El estudio de la gran y poderosa Internet dio una imagen triste de la realidad, a saber: este problema ocurre con bastante frecuencia en este modelo. es mejor no moler hielo en l, como otros alimentos slidos, es decir, manzanas, peras, apio, pepinos, no dominar A la velocidad de batido del batido (ms rpido / ms fuerte), ocurre un problema similar. los usuarios que viven en los EE. UU. pueden comprar una jarra de reemplazo por \$ 30, pero nos quedamos con reparar o comprar otra licuadora para siempre. El estudio de la gran y poderosa Internet dio una imagen triste de la realidad, a saber: este problema ocurre con bastante frecuencia en este modelo. es mejor no moler hielo en l, como otros alimentos slidos, es decir, manzanas, peras, apio, pepinos, no dominar A la velocidad de batido del batido (ms rpido / ms fuerte), ocurre un problema similar. los usuarios que viven en los EE. UU. pueden comprar una jarra de reemplazo por \$ 30, pero nos quedamos con reparar o comprar otra licuadora para siempre.