

Mezclador Saturn ST FP9086

excelente modelo, me gust mucho Llevo ms de un ao usndolo. Picar las verduras rpidamente, triturar incluso las nueces, sopas, purs, pastas, caviar de verduras, rpidamente. Hice caviar de calabaza en el volumen del producto terminado de unos 8 litros. La principal preocupacin era que podra sobrecalentarse. El caviar se llev al estado ideal en dos dosis de hasta 10 minutos cada una. La licuadora sobrevivi, pero es mejor no atormentar mucho)))

un buen modelo, me gust Tuve serios problemas dentales. Se supona que el tratamiento sera largo y costoso. Est claro que la ingesta de alimentos slidos y toscos en esta poca tambn tuvo que ser olvidada. Mi esposa sugiri hacer pats, pur de sopas y homogeneizar platos ordinarios de todas las formas posibles con la ayuda de un procesador domstico, pero l hizo frente a esa tarea francamente mal. Entonces madur la necesidad de comprar una licuadora normal. Se gast mucho dinero en el tratamiento, as que encontr una licuadora econmica.

pur de sopas, mayonesas y todo tipo de salsas, ccteles, carne picada: eso no es todo lo que hago con esta licuadora. Experimento ahora a menudo, a veces obtienes esas salsas, te chupars los dedos. una batidora digna de elogio!