

Mezclador Tefal HT 4121

buen modelo, me gustóMi batidora anterior era de modelos manuales económicos. Trabajé feliz para siempre durante unos 12 años, aunque durante los últimos dos años quedó claro que su final no estaba lejos. Elegí un reemplazo de modelos mejores y más caros, pero no manuales, sino estacionarios. A los niños les encanta mi pastel y a mi marido le encanta. Así que decidí facilitarme un poco la tarea de amasar la masa. Si tuviéramos que abordar este problema de manera muy estricta, entonces era necesario comprar una máquina mezcladora de masa. Pero las buenas amasadoras tienen precios altísimos, y son voluminosas, nada para nuestras cocinas típicas.

un modelo excelenteHago pasteles por encargo. La batidora funcionaba casi todos los días. Me batía la masa, la nata. A veces no hay suficiente potencia. Se descompuso hoy, los batidores dejaron de girar. En reparación dijeron que el equipo estaba desgastado y no tienen esos detalles. En general, es más fácil para mí comprar otro. Servido por más de 2 años. Así que si no hornea pasteles todos los días, durará mucho más.

modelo terrible

modelo excelenteUna batidora estacionaria de buena calidad. La calidad de construcción no plantea objeciones. Las boquillas de metal son más fiables que las de plástico. La potencia de la batidora es suficiente para los ojos. El juego completo es el habitual: dos boquillas y una espátula, un bol grande y un soporte. Hace su trabajo perfectamente por el dinero. La potencia de la batidora es suficiente para los ojos. El juego completo es el habitual: dos boquillas y una espátula, un bol grande y un soporte. Hace su trabajo perfectamente por el dinero. La potencia de la batidora es suficiente para los ojos. El juego completo es el habitual: dos boquillas y una espátula, un bol grande y un soporte. Hace su trabajo perfectamente por el dinero.