

# Exprimidor Braun MultiQuick 3 J300

excelente modelo hasta ahora todo me gusta, aprieta bien, no hace ruido. Para el hogar, en general, una gran opción.

excelente modelo

excelente modelo el exprimidor justifica su precio. Antes de comprar el MultiQuick 3 J300, le las reseas de los propietarios, como resultado, me decidí por este modelo, descartando a los competidores más cercanos de la serie: J500 y 700. El principal argumento "a favor" fue el poder. el exprimidor puede manejar 5 kg de manzanas indicadas en la ficha técnica, la tapa no sale volando. 15 minutos puede funcionar sin interrupción. A alta potencia, el exprimidor hace un ruido moderado, pero la función "drop-stop" anunciada, en mi opinión, no tiene ningún significado de la palabra "absolutamente". Algún tiempo después de exprimir, el jugo deja de gotear de todos modos, por lo que el "drop-stop" no es más que un truco publicitario. El pastel no queda seco, un poco húmedo. Si lo desea, puede exprimirlo, pero el jugo no fluye de él. Estoy satisfecho con el exprimidor, lo recomiendo. Buena técnica en su categoría de precio.

excelente modelo

excelente modelo

excelente modelo prensa bien, el jugo es bastante. cuando leo comentarios de que el pastel está mojado, quiero decir que se necesita una centrifuga para que esté seco, lo que hará ruido, respectivamente. este funciona silencioso, se lava fácilmente, no más de 5 minutos, lo uso desde hace medio año, estoy muy contento con el aparato

un excelente modelo El primer exprimidor de la casa. Lo compré para procesar manzanas, como resultado, transferí un balde de Antonovka al jugo en aproximadamente 30 minutos, resultó alrededor de 2 litros. Con respecto a la torta húmeda: sí, existe tal cosa, pero si eres fanático de cada gota de jugo, entonces sí, pero no soy fan, así que todo me vino bien.

mal modelo Durante un mes jugo exprimido de naranjas, manzanas duras, zanahorias. Las impresiones son las siguientes: 1) a pesar de una buena cantidad de jugo, el pastel siempre permanece húmedo. De naranjas, de pastel después de prensar, puedes exprimir el jugo. Lo mismo ocurre con las zanahorias. Quedan muchas piezas sin usar, lo cual es muy desagradable. Intentamos apretar tanto a alta como a baja velocidad, y presionando rápidamente el pistón, y lentamente.

excelente modelo Lo que bombea torta mojada: sin duda, está ligeramente mojada, pero solo un poco. Aquellos. si lo aprietas con la mano, no saldrá ni una gota de jugo. Si vuelve a pasar la torta

por el exprimidor, se obtienen unas gotas de jugo. Creo que esto indica una alta calidad de extracción, aunque, por supuesto, se adapta a todos los productos de diferentes maneras: cítricos para 5+, manzanas para 5, Exprimir jugo de uvas y bayas requiere cierta destreza: mientras el producto se duerme, las bayas salen perfectamente del mismo orificio

debe cubrir el orificio con la mano cuando se quede dormido. En general, el jugo se ahoga bien y rápidamente. Los plátanos, de acuerdo con las instrucciones, no se exprimen, de hecho, la salida se tritura. El lavado después del uso es perezoso, pero no lleva más de 3-4 minutos, lo principal es no dejar que el pastel se seque, y es en general, es mejor lavar la malla inmediatamente después de apretar, entonces no habrá problemas. En las revisiones a continuación, hay muchas quejas sobre el cepillo que viene con el kit. Solo necesita poder usarlo: desde el interior, debe limpiar la malla con el lado del cepillo de pelo largo, desde el exterior, debe limpiar la malla con el lado del cepillo de pelo corto, entonces las cerdas no se atascan en la malla y se caen. Uso agradable )

modelo habitual Ruidoso dentro de lo razonable. Se lava fácilmente. Entiende también. Har jugo de zanahorias, escribir.

gran modelo el primer exprimidor, sin contar el exprimidor soviético de mis padres. No hace mucho ruido. Lavarlo no es difícil, pero las piezas son grandes, lo que dificulta. No considero esto una desventaja. El pastel está húmedo, pero no mojado, no gotea nada (aunque no hay nada con lo que comparar). La longitud del cable no causa inconvenientes. El separador de espuma realmente funciona, pero se puede quitar, por ejemplo, me gusta con espuma. La alimentación es más que suficiente para la fruta (las verduras no las he probado, ni las haré). Un bol de 1,25 l (a menudo otros fabricantes completan 1,5 l) no causa inconvenientes, nunca he hecho uno lleno = para 2-3 personas, 0,5-0,8 l es suficiente. Al principio, debe sostenerlo con una mano (un par alto haré que se mueva), no puede sostenerlo más. El cuchillo está muy afilado! la malla del filtro en el cuchillo comienza a obstruirse (visualmente) después de 0,5 l de jugo, pero el jugo fluye donde lo necesita, no hubo problemas. Lo compré por 4000r, el precio promedio según Ya.M. alrededor de 5-6 mil rublos. En principio, se adapta completamente. la pia no se presiona bien (torta húmeda), el plátano no se presiona en absoluto, pero esto es un inconveniente de todos los centrifugos

buen modelo Ya es el segundo exprimidor de la casa, antes de eso era Tefal ZN350, me duró 4 años, pero se le cayeron las dos monturas, y el plástico transparente se puso rojo. La tienda tenía opción de llevar un Braun j300 o j700, la diferencia entre ellos está solo en la potencia de 800 versus 1000 W y el j700 tiene anti-caída, pero la diferencia de precio es de casi 70 euros. El antigoteo es que el pico de jugo simplemente se mueve un poco hacia adelante y bloquea el flujo de jugo. No me cuesta nada sustituir las gotas por una taza, decidimos no pagar de más, el principal inconveniente es que gira un cuarto de vuelta al principio, por lo que solo hay que presionarla contra la mesa mientras se enciende. Si el comienzo fuera un poco más suave, no habrá problema. El diseño en sí es bastante conveniente para el desmontaje, todas las piezas son grandes, fáciles de quitar y limpiar. La malla es bastante pequeña, y las cerdas del cepillo, aparentemente, son del mismo tamaño, como resultado, cuando lavas la malla con un cepillo, las fibras de la malla a menudo se atascan y se desprenden. Hay un cepillo en el cepillo para limpiar el canal. La calidad del giro no quiere decir que sea ideal. El pastel está mojado, pero el jugo no sale, definitivamente no surge la idea de apretar algo con las manos a través de una gasa. Exprime magníficamente las manzanas con

el apio: el pastel est seco. La pia con naranjas est bien: el pastel se parece a un pur de frutas fallido. Media pia y 3 naranjas = 2 vasos de jugo.

buen modeloDespus de leer las reseas, lleo a la conclusin de que la calidad y cantidad del jugo probablemente depende de la fruta. De zanahorias y manzanas, todava tengo un pastel completamente seco, y hay muy poco de eso. La cantidad de jugo que obtengo me hace feliz. De 3 manzanas - 200 ml de jugo. De 1 zanahoria, 2 tallos de apio y 1 manzana - 400 ml. No me gusta como exprime las pias - queda pur en el recipiente de pulpa (((, no es econmico. Antes tena un exprimidor en un procesador de alimentos, as que hay algo para comparar. Braun es muy silencioso, fcil de limpio (todo menos un rallador, o como se llame), hay mas jugo de el.Estoy muy contento con la compra.Seguire experimentando con mucho gusto.

modelo habitualMontaje , desmontaje, lavado y otros... se puede aceptar por 4+.... PERO el inconveniente principal y significativo... muchas manzanas, y poco jugo a la salida... todo desde la tapa va hasta el "basura"... afortunadamente manzanas de tu jardn...

terrible modelo muy decepcionado con el exprimidor, comprado especifico para manzanas, tir trozos de manzana, inmediatamente se esparcieron por todas las paredes, en lugar de jugo, se verti espuma spyure, y hay ms espuma que pur de papas, as que no lo compre

He estado usando este exprimidor durante 2 aos. Muy contenta con su trabajo. Lo tom para hacer jugo de vegetales todos los das para m y para los miembros de mi familia. Constantemente hacemos jugos de remolacha, zanahoria, manzana.El verano pasado tuvimos la experiencia de procesar un gran volumen de manzanas, lo hicimos perfectamente, este verano repetiremos!tomates - todo vale. El pastel de znahorias en el recipiente est casi seco. Es cierto que debe prestar atencin a la jugosidad de las frutas y verduras. Por ejemplo, este verano llovi poco, las zanahorias crecieron grandes, pero secas (tenemos nuestro propio jardn) no debe esperar milagros de un exprimidor, por mucho jugo que haya, exprimir mucho :)