

Batidora Bamix Swiss Line 200

modelo terrible

gran modelo Lo compré en 2012, lo uso muy activamente, casi todos los días. Durante todo este tiempo, no hubo absolutamente nada que no me convenga. Todos aquellos que escriben que algo no azota, algo no muele, simplemente usan las boquillas incorrectamente. La leche bate cualquiera (pero solo fra)! Crema también. Mayonesas / salsas: es solo una canción! Desde los 12 años, no compro mayonesas y salsas. Todo tipo de puré se hace maravilloso en tres segundos, no quedan pedazos / pieles. También es fácil hacer el pulido deseado y uniforme!!! En principio, cortar carne picada para albóndigas ... pero para esto, de hecho, debería haber una picadora de carne. Aunque lo llevé conmigo a la casa de campo e hice carne picada en albóndigas, incluso Me gusta mucho el hecho de que puedes hacer puré de sopa directamente en una cacerola hirviendo. incluso mermelada / mermelada, no le importa. Por supuesto, no había brownies por ahí. En general, para mí, la elección es inequívoca: solo Bamix!

excelente modelo excelente licuadora. Lo he estado usando durante dos años, al menos 3-4 veces por semana, los fines de semana, siempre en el trabajo. nada de que quejarse. funciona como un suizo - bien! Utilizo casi todos los accesorios.

excelente modelo Compré esta licuadora bamix hace tres meses, era un anuncio muy bonito) pero no me decepcionó en absoluto! Realmente hace muy bien su trabajo. Se adapta cómodamente a la mano, lo que resulta especialmente práctico para picar hielo. Corta muy bien las verduras y la carne. Además, incluso hace frente a los productos del congelador. Realmente aprecio la consideración en los detalles de los dispositivos de cocina. En esta batidora, por ejemplo, no se raya el recipiente donde se batieron los productos proteicos. También tiene una práctica tapa de almacenamiento. Y quiero señalar que mientras la licuadora está funcionando, los productos no se esparcen por la cocina. Así todo se mantiene limpio. Y es aún más fácil limpiarlo: enjuagar y listo. Excelente!

El precio del producto es demasiado alto.

psimo modelo El eje de transmisión se atascó después de aproximadamente un mes de uso diario. Trabajaba 10 minutos al día, no más - cocinaban una mezcla de requesón + nectarina para el desayuno. Jodido, maldita sea, Suiza, solo hacen batidoras ... :malvada sonrisa:

terrible modelo El mismo que y uno de los comentaristas, después de haber sufrido durante mucho tiempo con este "milagro", enojado una vez más, se sentó a escribir una reseña. Me llevaron a la dacha, porque a menudo no pueden usarlo. Se llevaron a casa un viejo alemán de mi suegra (nuestros amigos rompieron el nuestro).

psima modelo Muy insatisfecha. Quiero decir, que cualquier batidora hace frente a la preparación de

mayonesa y batido de huevos y también hace pur de patatas. cuando tenía un Philips ordinario, no peor, incluso más conveniente. Se sintieron seducidos por el hecho de que este es supuestamente el líder en la producción de licuadoras, además el diseño los atrajo. Llevo más de un año sufriendo. Y ahora, después de preparar otra sopa de pur y otro inconveniente con una licuadora, no pude soportarlo, me senté a escribir una reseña.

modelo normal Como muchos, me fascinó la capacidad de batir 1,5% de leche. Después de muchos experimentos, llegamos a la conclusión de que no es realista batir como en los comerciales: untarlo directamente sobre la fruta con una cuchara. Y en una espuma alta y espesa para capuchino, por ejemplo, la leche en caja de almacenamiento a largo plazo es mejor batida. Pero no lo bebemos. acaba de tomar para el experimento, argumentando que diferentes emulsionantes ayudarn a batir))) y result. Y la leche regular hace espuma solo un poco. La crema grasa se bate, pero de una manera muy extraña, sin aumentar el volumen. Es decir, para batir crema espesa, continuaremos usando la buena y vieja batidora. También me interesa la posibilidad de hacer ccteles verdes, nos encanta este negocio)) Aquí también, por - hay trozos de verduras hasta la mitad un milímetro, y pieles de manzana. Aunque pareciera que Brown tiene turbo, Bamix solo tiene la primera velocidad! sin embargo, Brown result bien (no perfecto, pero muy bueno), y Bamiks, sin importar cómo esquivaron, un infierno, no lograron el resultado deseado. Hace buenos ccteles con bayas congeladas. Pur de sopa - está bien, diría yo. No con una explosión: las pieles de pimiento, por ejemplo, permanecen sin moler. El relleno se puede hacer, pero es difícil de rastrear, cuando ya es suficiente para moler, a veces un trozo de carne permanece en su forma original, por así decirlo, es difícil moler algo en polvo con un molinillo, incluso con un disco de moler, esparce el producto a lo largo de las paredes y eso es todo. Las verduras en ensaladas y cebollas se muelen bien pueden estar en gachas, pueden ser piezas normales. Con todo, una licuadora perfectamente ordinaria. Y en ningún caso es un sustituto de una batidora, molinillo de café y picadora de carne. Entonces, una adición a los dispositivos ya existentes en la cocina. Absolutamente no vale la pena su dinero. Lo tomé el lunes cibernético, con un descuento importante, pero sigo pensando que pagué mucho de más. Esta no es la primera (y ni siquiera la segunda) licuadora que tenemos, así que hay algo con lo que comparar.

modelo terrible

modelo malo La usé para 1,5 años, en ese momento le di 7149€. ni un poco. como resultado, su motor se averió, Menos mal que la garantía aún no ha expirado. Y por este dinero incluso ahora puedes comprar un buen modelo

excelente modelo

modelo ordinario Antes de comprar, revisé todos los videos sobre Bamix. Ahora estoy MUY decepcionado (mi hermana también, también hice campaña por este mezclador). Lo tomé principalmente para limpiar sopas de verduras. Confíe en el chef Gordon Ramsay en un videoclip en YouTube Ahora tengo miedo de vencer a la mayonesa con aceite de oliva con Bamix: había desconfianza en los comerciales. Será una lástima tirar la mantequilla cara si no funciona.

modelo comnMe fascin, incluso me hipnotiz el comercial sobre espumar leche a costa de 17 mil revoluciones! Hace un ao, le ped a mi esposo un regalo de cumpleaos Bamiks con boquillas Slice. Ya tena una licuadora Brown, que hace una mayonesa excelente, pero tena miedo de sumergirla en agua caliente, plstico de todos modos. Solo lo uso para sopas trituradas. Trat de moler mijo de grano seco con un procesador de molino, no pude hacerlo, es difcil para l, necesito tomar un molinillo de caf. ser como con molienda fina. Tampoco pude batir la leche de ninguna manera, ya not este hecho, es mejor comprar una batidora para batir. La masa solo se amasa delgada. Tan pronto como se vuelve difcil para l, comienza a apestar a un motor sobrecalentado, y esto sucede despus de 2 minutos de funcionamiento, lo apago de inmediato.El precio de 11800 no cumple con las expectativas, las funciones son las ms comunes. Feliz desde hace medio ao!

gran modeloAntes de eso, haba 2 licuadoras, la primera marrn, incmoda y quemada menos de un ao despus, la segunda tefal era buena para usar, pero el cuchillo se cay en el nico accesorio picador despus de 3 meses. Preparacin activa de purs para bebs! Por separado, no encontr boquillas a la venta ... Bamik se ha utilizado activamente durante solo seis meses, pero no veo jambas ...