

Mezclador Bamix De Luxe M160

buen modelo Lo uso desde hace 6 años, en general estoy satisfecho. Ideal para pequeños volmenes y batir en la estufa. Pero los huevos, en particular las arduas, Kenwood los supera mucho mejor.

excelente modelo No se puede torcer bajo carga, probablemente esto es protección contra cortes de huesos, no sé cómo se relaciona con esto. Se quitan las boquillas y poner sin problemas, afilada solo para picar carne. La mayoría de los modelos requieren sujetar dos (protegen contra la activación accidental). Salpica, si se usa incorrectamente, se sabe de inmediato, pero le permite mezclar volmenes pequeños, lo cual es poco realista hacerlo con licuadoras que tienen delantales protectores contra salpicaduras. Y sobre la potencia: 120-200 vatios, Bamix no se avergüenza de anunciar la potencia de salida, a diferencia de otras empresas - que anuncian el consumo de energía. Las licuadoras con 800 watts de consumo difícilmente alcanzarán los 100 watts de entrada.

buen modelo De todas las licuadoras que usé, esta quizás gane en términos de calidad de construcción, el hierro está en el nivel. Es un placer trabajar con él, el aparato no tiembla en la mano, puedes moler y mezclar hasta en una taza, prácticamente no se calienta y es muy silencioso, también me gusta que tenga boquillas intercambiables. Lo único decepcionante fue el batidor. No bate muy bien la yema.

gran modelo Llevo usándolo más de dos años. La leche se bate perfectamente, tomo 1.5 de grasa y la enfro en el refrigerador. Bat la sopa directamente en la olla. Se adapta bien a la carne picada para hacer chuletas para un niño. Resulta puré de manzana, pero pueden aparecer trozos pequeños, es mejor agregar una gota de agua o hornear. Es lo mismo con otras licuadoras. También corta la cebolla en un picador, lo principal es no exagerar, y la papilla no funciona. Batir las claras de huevo y la mayonesa. El soufflé es excelente. Lo principal es mirar las recomendaciones. Muelo café y azúcar, galletas, chocolate y especias ... Las boquillas no son nada afiladas, después de las revisiones, las comparé especialmente. Nunca me calenté. Y lo principal: es fácil de lavar, la comida no se queda en ningún lado, simplemente colócala bajo un chorro de agua, es fácil cambiar las boquillas, un soporte conveniente, la licuadora no ocupa espacio, lo principal es colócala entre el fregadero y la estufa y Brown y Philips y Molineks, este creo que es el mejor. Mam, después de la ma, se compró la misma, ahora me la llevo de regalo, por eso fui a este sitio. Y sobre las críticas insatisfechas, te aconsejo que no confundas una licuadora con una picadora de carne y un procesador de alimentos. .

psimo modelo comprado para regalo (no había donde poner el dinero, ya que me gustó el regalo). como resultado, lo uso yo mismo. Boquilla que plantar que eliminar: el problema. sucumbí a la idea promocional de espumar leche. de cinco intentos, fue posible vencer solo una vez. el primero corta la carne. masa (líquida) amasa. un producto semielaborado para una tortilla s. El método de lavado bajando el dispositivo incluido en 220V en un fregadero con agua es muy molesto, aunque el RCD vale la pena. Durante seis meses de propiedad, la esposa usó 2 o 3 veces. pero lo usé, pero no usé el Bosch o Philips "estándar" (no recuerdo cuál), ni siquiera recuerdo, aunque había un accesorio "batidor", que era para masa, etc. . mucho más conveniente. y así es como lo uso. se para en un

puesto sobre la mesa de la cocina. casi no ocupa espacio El archivo adjunto "procesador" no est claro para qu. nunca usado en la vida real. Lo real de hacer espuma de leche es que usas un cappuccinatore y no esta basura. Ella no bate la leche que se vende en las tiendas ordinarias. Quien no est de acuerdo, proporcione un enlace al video donde abri un paquete de leche y bati esta leche con l

gran modelobuscaba una buena licuadora de alta calidad como regalo para mi esposa, y cuanto ms leo las reseas, ms me doy cuenta de que TODAS son iguales, difieren solo en el precio y el nombre de la compaa, pero por pura casualidad encontr una marca como Bamiks, la le, mir el anuncio , pes todo, lo compr. Eleg el modelo Deluxe + compr por separado gafas Bamiks y un procesador adjunto. Primero, sobre los vasos: el precio de un juego de 2 piezas (600 ml y 300 ml) es de aproximadamente 1000 rublos (febrero de 2014) es mucho o poco, que cada uno decida por s mismo, solo puedo decir que el casting es excelente, productos muy duros triturados en ellos, no hay ni el ms mnimo rasguo, se lavan muy fcilmente, su dinero definitivamente vale la pena. Ahora, la licuadora en s est hecha con alta calidad, nada cruje en ninguna parte, se adapta perfectamente a la mano, 2 botones de velocidad muy suaves, la licuadora en s no es para nada pesada, NO ruidosa. En primer lugar, decid batir la leche en crema como en el anuncio: la leche estaba grasosa, la enfri un poco, en resumen, no pas nada, pero no esperaba esto, luego hicimos una tortilla (la ms fcil, huevos, leche, sal) result ser una espuma exuberante, y yo mismo la tortilla es deliciosa, definitivamente una pasada, el mayor desafo hasta ahora ha sido picar fresas congeladas que son duras como una piedra, us el multi- accesorio de propsito que est ingeniosamente curvado pero esta tarea result ser difcil ... la licuadora se calent, se detuvo, pero pic las fresas, al final result pur , se agreg leche all, el azcar tambn se mezcl con esta boquilla, luego se bati con una boquilla en forma de panqueque redondo, result ser un cctel increble, la segunda porcin se hizo ms fcil: agreg un poco de leche a las fresas, esper un minuto , se trituraba todo MUCHO mas facil, creo que el bamix solo raya las fresas con delirio. El accesorio del procesador es algo til, pero el volumen es pequeno ... las especias se molieron rpidamente, el anuncio dice que incluso 1 guisante de pimienta negra se puede moler con un disco de moler, declaro responsablemente: esto es una santa verdad, lo intent especialmente)) Resumen: la licuadora vale No s mi dinero, no conozco ningn anlogo a l

un buen modelo Aconsejo a todos, es simplemente necesario en la casa para facilitar la cocina y diversificar sus platos.

excelente modelo Yo mismo trabajo en ventas de electrodomsticos, y me enga 2 veces comprando licuadoras de marcas famosas. Estaban Mulinexs y Brown, ambos no trabajaron ni durante medio ao, cuando se cansaron de tirar el dinero y discutir con los servicios, se despojaron y ahora no hay problemas por mucho tiempo. Compr una buena licuadora y te deseo lo mismo.

modelo terrible Absolutamente no vale la pena! Probablemente tres veces ms caro. Por tanto dinero no aconsejar a nadie!

excelente modelo Bamix es un verdadero sueo! Cocina para toda la familia. E incluso mi esposo se enganch))))) Tambn nos regalaron un libro de recetas de marca de Bamix. Todo se cocina tan rpido que me siento como un chef profesional cuando tengo Bamix en mis manos! Debo decir de

inmediato que la leche debe batirse con un bajo porcentaje de contenido de grasa. (todos los matices de la cocina con Bamix estn listados en su web). Mezclo en diferentes recipientes para no volver a llenar en exceso. No salpica nada por el hecho de que los ingredientes parecen succionados por dentro. Lo principal en esta licuadora es la calidad. El fabricante de bamix ofrece una garanta de 5 aos y, si algo sale mal, lo repararn o reemplazarn sin cargo dentro de los 5 aos. Nunca he visto tal servicio de nadie. Yo recomiendo! Sin defectos!

Gran modeloGran modelo! Nada de lo que quejarse. Para ser honesto, estoy sorprendido por las crticas negativas. La sensacin de que no estn escritos sobre Bamix. He estado usando mi licuadora Bamix durante ms de 2 aos y la compr 2 veces como regalo. Todos estn satisfechos! Y convierte bayas congeladas en mousse, corta carne y bate leche, pero ni siquiera estoy hablando de purs de verduras y frutas! Es solo que si estudia las instrucciones y mira el video en el sitio web Bamix.ru y usa las boquillas correctamente, entonces todo saldr rpido y eficientemente. Bamix es una licuadora muy poderosa y dicen absolutamente bien en la publicidad. Lavar la licuadora Bamix es mucho ms conveniente que las licuadoras donde se quita el pie. No necesitas desenroscar nada en esto, solo debajo del chorro de agua y listo. Y el montaje es suizo!

gran modeloSi alguien no puede batir la leche, lea las instrucciones y estar bien. 500 rublos? Pens que aquellos que toman productos bamix entienden que este es el estndar. Ellos inventaron las licuadoras de inmersin, son de una calidad insuperable y sus licuadoras nunca se rompen. Por lo dems, la transmisin de par se realiza a travs de una transmisin de plstico y el destino de todas las licuadoras es que tarde o temprano se rompa esta transmisin de plstico. Inmediatamente, el eje de acero del rotor se dirige inmediatamente a las cuchillas. Estas son realmente las mejores licuadoras domsticas. Ms fiable solo industrial, para hostelera, que estn diseados para trabajo permanente y tienen un recurso ms largo. Pero tambin son mucho ms caros.

modelo terribleDecepcin total a un precio elevado. Lo compr para reemplazar a Philips, que se lo iba a regalar a mi madre. Compar dos unidades justo en la cocina: Philips tritura todo en un santiamn y Bamiks, elogiado por los vendedores, se qued atascado en vegetales elementales! Lo llev a la tienda, simplemente perd tiempo. El requisito principal era - funcionamiento silencioso (mientras el nio duerme) Lo principal despus de la compra es ver la presentacin y leer las instrucciones. Luego todo ser batido, cortado, triturado y mezclado como en la publicidad. Y colquelo exactamente donde se recomienda: entre el fregadero y la estufa, usted mismo se sorprender de la frecuencia con la que comenzar a usarlo. Resultado: se justifica bastante para hacer ccteles, sopas trituradas, purs ordinarios, muelo caf en el molino. TODOS. Batir los huevos normalmente es sencillamente imposible, ni para una tortilla, ni para un sufl. Un Vitek ordinario por 200 rublos late mejor. No hay nada TANTO como para pagar 5 mil dlares en este bamix. Todas las funciones son las mismas que las de las batidoras baratas, o incluso menos (mi colega bate genial con su plstico barato). No repitas mis errores.

gran modeloCaro, pero sirve para todos, incluso clsico no quiero mirar. La esposa pide comprar uno nuevo, pero solo el mismo)

mal modeloMs o menos.

excelente modelo por ejemplo, el molino en el conjunto es realmente un molino) para volúmenes muy pequeños y muele en harina, de lo contrario las piezas serían muy heterogéneas. un cuchillo para carne también está diseñado para volúmenes muy pequeños, literalmente para un par de albóndigas