

Batidora Bamix Superbox 200

gran modelo Lo tomé en 2012. Es bueno que tomé el juego completo. Entonces era posible hacer esto en 9 mil ... pero el actual 24-25 es demasiado. Con los años de trabajo, ha demostrado ser excelente con el uso diario. Ahora rara vez lo usamos. A veces preparo carne picada (en un recipiente grande del juego): todo está bien, lo principal es no llenar el recipiente al máximo y cortar la carne en trozos pequeños de antemano ... uno debe comprender que esto no es una picadora de carne. Las críticas negativas aquí son completamente incomprensibles. Las boquillas se quitan con fuerza, sí, pero no causa ningún problema. Pero se mantienen firmes y ocupan poco espacio. Masa... para panqueques, no hay problema. Vamos a hacer pan o pizza: aquí es más adecuada una máquina de pan o una batidora normal con un tazón. Mayonesa: de alguna manera complacida, todo salió bien, pero esta no me gusta. Algo con leche: depende en gran medida del contenido de grasa y la temperatura de la leche. Puede que funcione o no, lo desarmé ese año. Todo el interior es de alta calidad. Fue necesario desmontar. Lubricación necesaria. No siempre era correcto lavarlo después de usarlo (asegúrese de sumergirlo en agua y encenderlo durante unos segundos) y, a veces, lubricarlo con aceite de girasol (como está escrito en las instrucciones), no haga esto, se vuelve rancio, se seca y espesa por el calor! Compre un lubricante de grado alimenticio normal y lubrique un poco de vez en cuando. Llamé al servicio, especifiqué cómo desmontar: todos sugirieron, dijeron, que era posible pedir piezas de repuesto (parte completamente inferior, luego costaba alrededor de 3 mil). Saqué el eje, limpié todo allí, saqué los pedazos secos de los que no sé qué, saqué también la junta de fondo, la lavé, la volví a poner, la lubricé. Todo está funcionando.

modelo terrible Experiencia en el uso de licuadoras durante más de 10 años, la vieja se rompió y tuve que comprar una nueva. En general, los vendedores en la tienda simplemente mintieron para comprar equipos costosos e inútiles

..

gran modelo Nunca ahorres en ti mismo

gran modelo A pesar de las deficiencias, la licuadora agrada

gran modelo Regalado a mi esposa, ella Silencioso, no vibra, no produce ruidos extraños durante el funcionamiento, crea la misma sensación de mecánica precisa que un taladro costoso. Nada más encenderlo me di cuenta que tenía que tomarlo, no se rompió nada, hace batidos. Cocino con esta licuadora Bamix 3 veces al día: puré de sopas para un niño, verduras ralladas, diversos cócteles y postres.

excelente modelo Llevo 1 día usándolo, aunque estoy satisfecho, elegí durante mucho tiempo que licuadora es mejor comprar, y según De las reseñas, la elección recayó en el Bamix M200 Swissline Superbox, espero que sirva por mucho tiempo. Estoy muy satisfecho con la compra hasta ahora.

gran modelo En general, un producto de calidad que vale la pena tener en la cocina! Lo tomaban antes del nacimiento de un niño, para hacer purés, sopas de puré, etc. Como resultado, nos hacemos coteles, tanto con leche como con hielo picado, molimos azúcar para azúcar en polvo, nueces en pasteles y, en general, siempre a mano todos los días. Lo hemos estado usando durante más de 2 años. Cuando lo compré, el vendedor dijo algo maravilloso: "Si el dispositivo está siempre a la vista, siempre se usará, todos los días". Esto se aplica no solo a esta licuadora, por supuesto, pero también, no escondas a este hombre guapo en los estantes! Que esté siempre a la vista, siempre en el trabajo, me parece que es bastante capaz!, como un anuncio aquí, lo conseguí :) Pero es verdad! Llévatelo y no te arrepentirás.

excelente modelo En general estoy satisfecho con la compra, lo uso desde hace más de un año. Por cierto, la leche al 3,2% (que se da en la cocina de una lechera) se bate hasta obtener una espuma muy densa, igual que la leche desnatada, lo nico que debe estar muuy fra. Y el 22 % de la nata debe batirse con una batidora.

gran modelo Decidimos escribir una reseña en apoyo de la marca. Mi mamá y yo compramos una licuadora durante la próxima preparación para la temporada de vacaciones de verano. Preparamos de forma fácil y rápida diversos batidos de frutas, batidos y "yogures". (queremos señalar que la licuadora no debe funcionar durante más de 5 minutos seguidos) Después de leer la mayoría de las reseñas, Me gustará instar a los lectores posteriores a que estudien cuidadosamente las instrucciones + hay un video de demostración en Internet que muestra las técnicas básicas de operación: sumerja una licuadora en funcionamiento en un plano inclinado arriba y abajo de las paredes de recipientes preferiblemente angostos. nuestra familia se acostumbró a usar Bamix para moler el relleno de pasteles, ingredientes para sopas borscht. Durante mucho tiempo y dolorosamente, mi madre eligió a su próximo asistente en la cocina (la cosechadora Bosh sirvió fielmente durante 4 años, pero 1 inconveniente es voluminoso y difícil de lavar, 2) muchas "cerraduras": un tazón de licuadora + un cuenco multifuncional al mismo tiempo) Quiera algo compacto y cómodo de usar. Cuando finalmente decidí comprar el modelo Bamix, estaba muy nervioso: me avergonzaba la alta relación de precios y la presencia de críticas extremadamente negativas. PD: Estamos muy contentos con la compra. Te aconsejo que entiendas claramente lo que quieres obtener como resultado.

gran modelo No tuve tiempo de traerlo de la tienda, como lo primero que saqué leche del refrigerador, era solo el 2,5%, vertí 200 ml en un vaso y ahora ya tengo el doble de leche magníficamente espumosa. Sper!!! Ya no compro batidos en los centros comerciales!

gran modelo Antes de eso, usamos la licuadora MIOSTAR durante más de 7 años, comprada como ZEPTEK mixSY (según tengo entendido ahora, el análogo completo de Bamix). Para la preparación de purés de verduras y frutas para un niño pequeño, la cosa es simplemente insustituible. Los batidos, la crema batida se hacen para uno o dos. Puede moler un balde de 7-10 litros de bayas en puré de papas para mermelada viva para el invierno de manera fácil y rápida. Un producto excelente, de muy alta calidad y que vale la pena, a diferencia de la masa de artesanías desechables de las marcas más famosas, diseñado para funcionar solo durante el período de garantía. Altamente recomendado.

gran modelo Por este dinero puedes comprar un par de licuadoras ms, PERO no de este nivel! Calidad al ms alto nivel. S, hay un problema con las instrucciones, pero esto no es un avin, lo resolvers. Puede encontrar instrucciones con recetas en el sitio web de Letonia: todo est en ruso all. No s cmo alguien no pudo batir la leche! No intente con 3,2%, lo ideal es 0,5% y muy fro, solo una masa espesa en un minuto, corte las verduras para el borscht, un par de minutos, muela, bata, ralle, mezcle, etc. etc. todo es simple y de alta calidad. Fcil de limpiar, simplemente colquelo bajo el chorro de agua. S, y lea las reseas en los foros, lo mximo que escriben es que no funcion para vencer a algo y ni una reseas sobre el desglose Compralo y no te arrepentirs del dinero gastado!

excelente modelo en realidad, la revisin me hizo escribir un comentario desde arriba. En cuanto al hecho de que no azota, solo necesita sacar las manos de un lugar y luego todo estar bien! Entonces el pan se hornea en mquinas de pan y todo lo dems! Siempre uso leche descremada, preenfriada y la bate perfectamente en cuestin de segundos, la uso desde hace 3 aos, otras licuadoras queman los motores o se desgastan los contactos durante este tiempo, se niegan a hacer nada en el centro de servicio, e incluso queda una hoja en blanco del recibo de compra, en la que no se ve nada, por lo que te quedas con un montn de boquillas en las manos, y el motor de todo esto est roto y tienes que comprar la misma licuadora en la configuracin ms simple debido a esto y cuesta mucho ms dinero, mientras que cocinar o batir aumenta, ya que la velocidad es muy dbil en comparacin con el bamix

buen modelo El precio es alto - si el presupuesto lo permite - no te arrepentirs

buen modelo Tom un muho tiempo para elegir un modelo de licuadora, los requisitos principales eran la compacidad, la calidad, la durabilidad y algunas funciones, en particular, un rallador de panqueques de papa. Estudiamos mucha informacin en Internet y en uno de los foros llegamos al fundador de las licuadoras sumergibles: Bamiks.. La licuadora justifica completamente los costos de compra. Slice tiene defectos. Conclusin: le aconsejo que lleve una licuadora y, por separado, algo ms para rebanar y rallar.