

# Batidora Braun Tribute Collection JB 3010

No es el mejor modelo. No es una mala licuadora, pero nada especial. La potencia a menudo no es suficiente para productos ms o menos slidos, da miedo cargarla mucho, parece que el motor no lo soportar. Para sopas cremosas o batidos, servir, pero no recomiendo moler algo slido. La construccin en general no es mala, aunque a veces se puede sentir el olor a plstico.

Lo recomiendo. Lo ms importante es que comprenda que esto es solo una licuadora. Compr esta licuadora estacionaria porque confo en el fabricante (tengo checo). Adems, uso el sumergible de la misma marca desde hace 5 aos. Para comprender si una licuadora es buena o mala, debe compararla con otras. Entonces, despus de haber pasado por muchas opciones, puedo decir con confianza que esta licuadora es una de las mejores. Como consejo, recuerda: cualquier licuadora a priori ama la presencia de humedad en los ingredientes mezclados. Aqu es donde radican sus xitos y fracasos.

excelente modelo Estoy satisfecho con la compra y lo recomiendo a todos aquellos que duden de la compra

un modelo con graves defectos

un excelente modelo Blender como licuadora, lo suficientemente potente. La salsa estaba suave, no hubo problema.

Una excelente opcin para una licuadora vertical para un pequeno bar o cafetera. Obtuve esta para mi pequeno bar. Estamos ubicados en el centro de la ciudad, no lejos de varias universidades y una parte significativa de nuestros visitantes son jvenes. Y ahora est avanzado y muchos estudiantes llevan un estilo de vida saludable. Por lo tanto, el alcohol es solo una parte (aunque muy importante) del surtido. Los jugos, batidos y ccteles a base de leche, crema, frutas, jugos de vegetales y purs tienen una demanda estable.

excelente modelo Le las reseas, me confundieron, pero segn la descripcin me gust mucho el modelo, as que todava lo tom. Y no me arrepiento) Pero lo tom principalmente para batidos, batidos, sopas de pur, etc. Lo enfrenta con una explosin. Me sorprendieron las reseas en las que las personas escriben que no muelen zanahorias crudas))) Ests seguro de que esta es la tarea de la licuadora? Para procesar verduras (en particular, zanahorias), existen procesadores de alimentos. Una licuadora (Blender del ingls - mezclador, batidora) - es para batir y mezclar ingredientes semilquidos y no necesita exigirle ms. Cuando se trabaja, el recipiente realmente no se fija en la base, por lo que es mejor sostenerlo un poco desde arriba, pero no me caus emociones negativas, no bat nada en l durante ms de un minuto, y puedes sostenerlo por tal o cual tiempo) Pero el tazn es liviano y simplemente enorme, me hace muy feliz)

modelo terrible Los ccteles son buenos y las sopas en pur delgadas. Y moler incluso las bayas es difcil: en el primer segundo se forma un embudo, el aire desciende y luego los cuchillos giran en esta burbuja de aire, y el resto de la masa del producto queda encima sin moverse. Tienes que agitar constantemente el frasco.

mal modelo Lamento la compra.

psimo modelo arriba

modelo normal Se supone que debe usarse para frutas y verduras crudas .

mal modelo

gran modelo todo est bien

gran modelo Lo recomiendo. Justifica su dinero. Precio y calidad.

gran modelo Estoy satisfecho. La compr para hacer batidos.

excelente modelo Eleg una licuadora durante mucho tiempo, mucho, donde se deca que se necesita buena potencia de 700 watts en adelante, por eso la los ojos se posaron en este. Ya tengo muchos electrodomsticos de cocina, pero an no he tenido una licuadora estacionaria. Lo tom para hacer sopa de gazpacho principalmente, ya que estoy harto de botes sumergibles con grandes volmenes. El producto digno no decepcion, no solo venci rpidamente a toda la masa, sino tambien la calidad que result ser. Nunca se ha conseguido un gazpacho as en todo el verano, la consistencia es tan homognea, como un jugo de tomate, aunque ni siquiera pel los tomates, los pepinos y los pimientos. El sabor es simplemente increble. Eso s, muchos llevan batidoras para hacer ccteles, harn ccteles a lo grande, si el gazpacho ya ha sido calificado como "excelente". No soy un gran admirador de la tecnologia alemana, bsicamente todo es japons, pero este producto merece atencin y el precio no es muy mordaz: 2750 rublos. comprado en Kostroma. Dice en la parte inferior de la licuadora que est hecho en la Repblica Checa. porque estoy cansado de los sumergibles jugando con grandes volmenes. El producto digno no decepcion, no solo venci rpidamente a toda la masa, sino tambien la calidad que result ser. Nunca se ha conseguido un gazpacho as en todo el verano, la consistencia es tan homognea, como un jugo de tomate, aunque ni siquiera pel los tomates, los pepinos y los pimientos. El sabor es simplemente increble. Eso s, muchos llevan batidoras para hacer ccteles, harn ccteles a lo grande, si el gazpacho ya ha sido calificado como "excelente". No soy un gran admirador de la tecnologia alemana, bsicamente todo es japons, pero este producto merece atencin y el precio no es muy mordaz: 2750 rublos. comprado en Kostroma. Dice en la parte inferior de la licuadora que est hecho en la Repblica Checa. porque estoy cansado de los sumergibles jugando con grandes volmenes. El producto digno no decepcion, no solo venci rpidamente a toda la masa, sino tambien la calidad que result ser. Nunca se ha conseguido un gazpacho as en todo el verano, la consistencia es tan homognea, como un jugo de tomate, aunque ni siquiera pel los tomates, los pepinos y los pimientos. El sabor es simplemente increble. Eso s, muchos llevan batidoras para hacer ccteles, harn ccteles a lo grande, si el gazpacho ya ha sido

calificado como "excelente". No soy un gran admirador de la tecnología alemana, básicamente todo es japonés, pero este producto merece atención y el precio no es muy mordaz: 2750 rublos. comprado en Kostroma. Dice en la parte inferior de la licuadora que está hecho en la República Checa. También es la calidad de la misma. Nunca se ha conseguido un gazpacho así en todo el verano, la consistencia es tan homogénea, como un jugo de tomate, aunque ni siquiera por los tomates, los pepinos y los pimientos. El sabor es simplemente increíble. Eso sí, muchos llevan batidoras para hacer ccteles, harán ccteles a lo grande, si el gazpacho ya ha sido calificado como "excelente". No soy un gran admirador de la tecnología alemana, básicamente todo es japonés, pero este producto merece atención y el precio no es muy mordaz: 2750 rublos. comprado en Kostroma. Dice en la parte inferior de la licuadora que está hecho en la República Checa. También es la calidad de la misma. Nunca se ha conseguido un gazpacho así en todo el verano, la consistencia es tan homogénea, como un jugo de tomate, aunque ni siquiera por los tomates, los pepinos y los pimientos. El sabor es simplemente increíble. Eso sí, muchos llevan batidoras para hacer ccteles, harán ccteles a lo grande, si el gazpacho ya ha sido calificado como "excelente". No soy un gran admirador de la tecnología alemana, básicamente todo es japonés, pero este producto merece atención y el precio no es muy mordaz: 2750 rublos. comprado en Kostroma. Dice en la parte inferior de la licuadora que está hecho en la República Checa. para hacer ccteles, los ccteles se harán con fuerza, si el gazpacho se ha frotado en una calificación de "excelente". No soy un gran admirador de la tecnología alemana, básicamente todo es japonés, pero este producto merece atención y el precio no es muy mordaz: 2750 rublos. comprado en Kostrom. Dice en la parte inferior de la licuadora que está hecho en la República Checa. para hacer ccteles, los ccteles se harán con fuerza, si el gazpacho se ha frotado en una calificación de "excelente". No soy un gran admirador de la tecnología alemana, básicamente todo es japonés, pero este producto merece atención y el precio no es muy mordaz: 2750 rublos. comprado en Kostrom. Dice en la parte inferior de la licuadora que está hecho en la República Checa.