

Batidora Kenwood Triblade System HDP 304WH

excelente modelo, me gust muchoLa licuadora no est mal, pero fue diseada especialmente para tener ms consumidores, el caso es que en el ancla de hierro se le pone un eje de plstico, se recalienta un poco y se enrolla el eje, no durar mucho- por qu no un eje de duraluminio?, esto es para que se rompan... Y el eje de plstico para que la licuadora no se forre mucho)))) (

Ayudante de cocina fuerte y poderosoMi esposa era adicta a un estilo de vida saludable y solicit esta licuadora. Por supuesto que lo compr, pero trat la compra como otra de sus excentricidades. Pero solo un par de meses despues de la compra, tuve un problema dental con mis dientes frontales, seguido de cuatro meses de prtesis. Como pueden imaginar, era extremadamente difcil para m comer alimentos slidos en ese momento. Y la licuadora en este momento fue til. Ni siquiera s qu comera sin l.

gran modelo

La masa interfiere, rpidamente y sin grumos, tanto para panqueques como gruesos. Satisfecho con el trabajo.

Pata de metal resistente. Me sumerjo en cualquier plato hondo, siempre llega al fondo. No me preocupo por la temperatura de la sopa, por ejemplo, u otra cosa, la pierna no se derretir y no le pasar nada. Licuadora genial. Muele casi cualquier carne a la perfeccin, las sopas de crema son buenas y, lo ms importante, resultan rpidas, y todo lo dems se muele con fuerza. Las protenas se baten perfectamente en una espuma empinada. Lo uso para hacer ccteles, todo tipo de mayonesas, pasta de cuajada, etc. Bato protenas, crema, masa de galletas con un batidor. No puedo imaginar cmo me las habra arreglado sin l.