

Exprimidor Panasonic MJ-L500

Lea las instrucciones antes de usar, y no habr problemas -)Estaba buscando un exprimidor con engranajes de metal, pero despues de estudiar dispositivos industriales por ms de 150,000 me di cuenta de que no hay ninguno, todos estn hechos de plastico.Espero que dure mucho tiempo

buen modeloAprieta muy bien las manzanas duras. A veces parece que el volumen de una manzana es menor que el de ella, como resultado, se obtiene jugo a la salida. Por alguna razn, el pastel de zanahorias no es tan seco, aunque esta verdura es mucho ms dura que cualquier manzana. De una pera, el pastel resulta bastante comestible y bastante jugoso. El apio se exprime mal, pero sin embargo se extrae el jugo. La torta de apio es como si los tallos estuvieran recin triturados, la torta sale casi mojada. Lo que sale como torta de las uvas no se puede llamar torta, es solo pur jugoso, y el sapo me estrangul para tirarle algo - tuve que darle el jugo al nio, y come el "pur de papas" t mismo. La granada exprime la torta de aceite a un estado seco.En general, lo ms probable es que no cambie este exprimidor por otro exprimidor. Bastante satisfecho. Bueno, yo tambien tena miedo de que por problemas con el fregadero, me dara un par de das y me dara pereza lavarlo, y tendra que guardarlo para siempre "en la mesa de luz". Sin embargo, el uso no molesta de ninguna manera: el dispositivo es fcil de montar / desmontar, la malla se lava fcilmente con agua corriente y el cepillo que viene con el kit. Lo uso dos o tres veces al da, y despues de cada uso tambien desarmo el mo, a pesar de que odio lavar))). Por cierto, lavar las piezas de este exprimidor en el lavavajillas no tiene sentido. El nico detalle que tiene sentido lavar all es la malla separadora. Pero el lavavajillas no lo lava: las fibras de los productos permanecen en la perforacin. Es ms fcil cepillar la superficie durante un minuto con un cepillo, y todo queda limpio de inmediato.

un buen modeloLo comparo con el jugo de un exprimidor Bauer para 50t.r., donde hay ms pulpa a la salida y el diseo es ms confiable. De m mismo 2 recetas: - Disuelvo una cucharada de azcar en 1/5 taza de agua, exprimo cualquier jugo de una rodaja de limn en el resto. - Diluyo jugo de zanahoria puro con crema (muy sabroso!) Hacer un vaso es costoso: queda ms pastel en la barrena. ptimo para 3-5 personas. Algo similar en cada hogar arruinar a los productores de jugos envasados "naturales".

excelente modeloCaro, pero vale la pena.

Exprimidor casi perfecto . Relacin calidad-precio entre los cinco primeros. Hay inconvenientes menores en comparacin con las empresas ms conocidas y promocionadas, pero el precio es 2-3 veces ms bajo. Con un accesorio congelador, puede mostrar su imaginacin, ayuda para diferentes propsitos. El pastel sale lejos de estar seco. La espuma todava est presente en el jugo, aunque el motor est funcionando a bajas velocidades. PERO, el sabor y la calidad del jugo en comparacin con los exprimidores centrifugos son el cielo y la tierra. Hemos estado usando el exprimidor durante ms de un mes todos los das. La impresin es que tuvimos suerte con la compra, quiero creer que tampoco nos decepcionaremos en el futuro.mquina de jugo por 5-6 mil y con un monthn de

excelentes críticas y una calificación alta. Es mejor dar 18 mil por algo confiable que tirar 5-6 mil.

gran modelo
Hola a todos! Para ser honesto, esta es mi primera revisión en el Mercado. Pero como ella misma tomó la decisión de comprar estudiando las reseñas en diferentes sitios, decidí escribir. Elegí un exprimidor confiable para que sirviera en el verano en el campo y en Moscú en el invierno. Y no por un año. Necesitábamos uno productivo, porque el año pasado los manzanos estaban fructificando en el sitio y ya no sabemos a quién regalar. Es cierto que en invierno disfrutaron de la mermelada y decidieron este año comprar un exprimidor para conservar los jugos. Es este sin fin Panasonic MJ-L500 que es exactamente lo que necesita! Funciona como un tractor, ya se han prensado docenas de latas de tres litros y este no es el límite! Solo calentando!! En general, estamos muy satisfechos, las manzanas no desaparecen, beberemos vitaminas todos los días en invierno)

un excelente modelo
Desde principios de año, he cambiado por completo a una nutrición adecuada. Ahora solo dominan en mi cocina los productos frescos y sin conservantes! En consecuencia, la cuestión de un exprimidor aumentó considerablemente a principios de verano. En junio compré este exprimidor de barra de Panasonic. Es de barra, porque imita la extracción manual: es más til, estoy muy satisfecho, me llevo el jugo al TRABAJO, not que no se delamina ni para la cena. Cinco puntos!!!!!!

buen modelo
Tengo experiencia de usar exprimidores muy económicos solo para cítricos, el precio promedio es centrífugo, y ahora me decidí por sin fin. Yo lo cogí por 16.500, en mi opinión, un poco caro (aunque para esta clase el precio es bastante normal). Estoy satisfecho con la compra: prensa tanto de zanahorias como de manzanas, así como de verduras y todo tipo de bayas. Es cierto que a partir de productos sólidos lo hace de manera más eficiente. A veces (por avaricia) me salteé el pastel de mango varias veces. Me gusta que el jugo es más denso (en comparación con el centrífugo), hay mucho menos desperdicio, además es muy compacto (ocupa muy poco espacio), elegante y no demasiado ruidoso. De las deficiencias: las manzanas y, a veces, las zanahorias gruesas, ahora deben cortarse en varias partes, no tirarlas enteras, como en una centrífuga, las naranjas deben pelarse (a diferencia de las que tienen un cono de cítricos). No me gusta que el tapón de silicona de la torta, diseñado para simplificar la limpieza, gotee un poco, me temo que se puede inundar la máquina. Y es un poco cansado lavar la malla. Es muy pequeño, de zanahorias, si no se limpia, se puede obstruir. Pero hay un cepillo y es tolerable. La barra en sí es muy pesada, está hecha de plástico y parece duradera. Es cierto que después del primer prensado de zanahorias del negro se volvió verde oscuro, pero esto no tiene sentido. El blanco generalmente será un color terrible :) Si elige entre tornillo y centrífugo, definitivamente tornillo, no hay opciones. No creo que otros modelos más caros sean mejores que el mío. En general, recomiendo 4 solo por una pequeña abertura para productos y un precio relativamente alto.

gran modelo
esto es lo que he estado buscando y eligiendo durante tanto tiempo! Estoy 100% satisfecho, la torta está absolutamente seca, se exprime a una velocidad normal, se exprime todo, con mucha facilidad (ni siquiera presiono). hace postres congelados. bayas con requesón. que milagro! y se mantiene esttico, no hace ruido, fácil de lavar en un santiamén (me toma dos minutos lavar, se le adjunta un cepillo especial) + puede omitir un vaso de agua, lo que simplifica el lavado, lo uso alrededor de un mes . esta es la única opción con una base y tornillos tan livianos, que es muy

duradero y es pequeño, compacto. el pastel está absolutamente seco, se exprime a una velocidad normal, se exprime todo, con mucha facilidad (ni siquiera presión). hace postres congelados. bayas con queso. que milagro! y se mantiene elástico, no hace ruido, fácil de lavar en un santiamén (me toma dos minutos lavar, se le adjunta un cepillo especial) + puede omitir un vaso de agua, lo que simplifica el lavado, lo uso alrededor de un mes. esta es la mejor opción con una base y tornillos tan livianos, que es muy duradero y es pequeño, compacto. el pastel está absolutamente seco, se exprime a una velocidad normal, se exprime todo, con mucha facilidad (ni siquiera presión). hace postres congelados. bayas con queso. que milagro! y se mantiene elástico, no hace ruido, fácil de lavar en un santiamén (me toma dos minutos lavar, se le adjunta un cepillo especial) + puede omitir un vaso de agua, lo que simplifica el lavado, lo uso alrededor de un mes. esta es la mejor opción con una base y tornillos tan livianos, que es muy duradero y es pequeño, compacto. He estado usando durante aproximadamente un mes. esta es la mejor opción con una base y tornillos tan livianos, que es muy duradero y es pequeño, compacto. He estado usando durante aproximadamente un mes. esta es la mejor opción con una base y tornillos tan livianos, que es muy duradero y es pequeño, compacto.