

Mezclador Vitek VT-1410

excelente modelo muy buena batidora, masa mixta para charlotte, proteínas de merengue, crema de mantequilla y leche condensada. No hay quejas: no se calentaba, no oía a plástico, interfería con todo rápidamente. No veo ninguna razón para comprar un modelo caro si estás cocinando solo para su familia

excelente modelo Batidora de mano simple y conveniente con 2 boquillas. No puedo imaginar la vida sin ella en mi cocina. Aunque el modelo es económico, la batidora está hecha slidamente, el plástico no tiene un olor acre, agradable al tacto, el mango en sí es cómodo, no se desliza en la palma de la mano. Hay 2 accesorios para batir y 2 accesorios para masa. 5 velocidades Exteriormente, todo está bien hecho, incluso diría que es agradable. Me gusta la combinación de plástico blanco y oscuro. En general, el modelo está completamente satisfecho, no hay quejas.

excelente modelo Un mezclador bastante económico, pero slid. Me gusta la calidad del plástico. Esperar, que en seis meses no empezara a desmoronarse (yo tuve uno, no diré el nombre de la empresa, solo diré que es incluso más caro que Vitek). Hay 2 boquillas adicionales para la prueba. No los usé antes, luego miré en YouTube cómo los italianos amasan la masa para sus panes resultó que era algo muy conveniente y til. La potencia estándar para un mezclador de este tipo es de 300 vatios. Es suficiente para todo, desde la masa hasta las cremas de aceite. 5 velocidades + turbo. Simple, confiable y conveniente: las características principales, diría yo. Y, bueno, el precio es atractivo, por supuesto.

mal modelo Supuse que era bastante débil, pero no tanto. No podré sacar algo más espeso que la crema agria, y después de 3 meses murió, para ser honesto, no se molestó con una garantía. que es incluso más caro que Vitek). Hay 2 boquillas adicionales para la prueba. No los usé antes, luego miré en YouTube cómo los italianos amasan la masa para sus panes resultó que era algo muy conveniente y til. La potencia estándar para un mezclador de este tipo es de 300 vatios. Es suficiente para todo, desde la masa hasta las cremas de aceite. 5 velocidades + turbo. Simple, confiable y conveniente: las características principales, diría yo. Y, bueno, el precio es atractivo, por supuesto.

mal modelo Supuse que era bastante débil, pero no tanto. No podré sacar algo más espeso que la crema agria, y después de 3 meses murió, para ser honesto, no se molestó con una garantía. que es incluso más caro que Vitek). Hay 2 boquillas adicionales para la prueba. No los usé antes, luego miré en YouTube cómo los italianos amasan la masa para sus panes resultó que era algo muy conveniente y til. La potencia estándar para un mezclador de este tipo es de 300 vatios. Es suficiente para todo, desde la masa hasta las cremas de aceite. 5 velocidades + turbo. Simple, confiable y conveniente: las características principales, diría yo. Y, bueno, el precio es atractivo, por supuesto.

mal modeloSupuse que era bastante dbil, pero no tanto. No podr sacar algo ms espeso que la crema agria, y despues de 3 meses muri, para ser honesto, no se molest con una garanta. La potencia estndar para un mezclador de este tipo es de 300 vatios. Es suficiente para todo, desde la masa hasta las cremas de aceite. 5 velocidades + turbo. Simple, confiable y conveniente: las caractersticas principales, dira yo. Y, bueno, el precio es atractivo, por supuesto.

mal modeloSupuse que era bastante dbil, pero no tanto. No podr sacar algo ms espeso que la crema agria, y despues de 3 meses muri, para ser honesto, no se molest con una garanta. La potencia estndar para un mezclador de este tipo es de 300 vatios. Es suficiente para todo, desde la masa hasta las cremas de aceite. 5 velocidades + turbo. Simple, confiable y conveniente: las caractersticas principales, dira yo. Y, bueno, el precio es atractivo, por supuesto.

mal modeloSupuse que era bastante dbil, pero no tanto. No podr sacar algo ms espeso que la crema agria, y despues de 3 meses muri, para ser honesto, no se molest con una garanta.