

Mezclador Grunhelm GRM -617

Una sencilla batidora de dos velocidades que se puede utilizar tanto para batir huevos/claras/cremas como para amasar masa de hojaldre. Estrictamente hablando, si est interesado principalmente en amasar masa, entonces es mejor mirar hacia las licuadoras estacionarias o comprar una batidora de masa por separado. En tal modelo, los ganchos y el manejo de la masa no son el modo principal. Pero la azota maravillosamente. En la segunda velocidad (la primera para masa y ganchos), los batidores convierten las proteínas en una masa espesa y exuberante en solo tres o cuatro minutos. La batidora se asienta con confianza en la mano, el mango es puramente de plástico, pero de forma ergonómica. Suficiente poder, nunca tuve un problema. El estuche en sí es de tamaño pequeño, ocupa muy poco espacio durante el almacenamiento y es bastante liviano (0,73 kg). Garantía estándar de un año.