

Mezclador Zelmer 491.4

motor

- Econmico

Todo es genial!

- Econmico

Rpido, potente, hace todo en segundos. Muele y bate cualquier cosa, incluso carne sin grumos. Un buen juego de boquillas, todo lo necesario en principio, una batidora, una batidora propiamente dicha, una picadora. Hay un vaso, es decir, un conjunto normal, se pueden cocinar muchas cosas. Puedes picar hielo, en verano suelen hacer ccteles, se bate y se mezcla perfectamente. Hice purs de verduras, carne picada, incluso una picadora de carne no es necesaria, puedes hacer algo como carne picada. una licuadora de un ao despert a mis vecinos) un aparato adecuado bastante potente, a un precio adecuado.

Fcil de lavar, sin quejas sobre el trabajo.

compacto, no ruidoso

cmo, silencioso

Polaco asamblea

Como una licuadora es bastante normal.

Potencia

Esto es algo! Hizo que cocinar fuera mucho ms fcil! Cmodo, fcil de limpiar y no ocupa mucho espacio! Un milagro, no un dispositivo

Es conveniente sostenerlo en la mano, ergonmico, slido, no se calienta (si se usa dentro de un lmite razonable, no ms de 2 minutos). El botn del interruptor de velocidad est en una posicin conveniente - puede cambiar la velocidad con el dedo sin interrumpir la velocidad. 3 meses Los cuchillos de la minimalaxer (picadora) no estn afilados, no puedes cortarte deslizando el dedo, pero pican todo a la perfeccin. Mi esposo se ofreci a afilarlos, me negu, aunque tal vez si hago carne picada con carne cruda, se necesitarn cuchillos ms afilados? Pero mis manos an no han llegado a la carne picada, Aunque hice pescado, qued genial! Cocin muchos otros platos. Picadora: cocinar verduras para borscht: a velocidad 1, picar cebollas durante 3 segundos, zanahorias durante 10

segundos, remolachas durante 10 segundos. cocine todo el okroshka - 15 minutos! un gran ahorro de tiempo! Por supuesto, no corta cubos, sino al azar, pero en una ensalada esto es completamente imperceptible. Un anlogo de una zanahoria en un rallador fino: 10 segundos a 15 velocidades, habr partculas de 1 mm x 1 mm. Verduras para ensalada (perejil con eneldo) poner un poco - esparcir en las paredes, poner mucho - picar no muy finamente. Es normal para m, pero mi esposo se adapt a echar eneldo y perejil junto con cebollas o pimientos, luego picar es normal. Pie: Requesn batido (requesn, cualquier fruta y un poco de crema agria) El resultado es excelente, mejor que el comprado en la tienda, solo si el requesn no es granulado sino suave. Crumbly tambin es delicioso, pero los granos no se rompen en crema Masa para panqueques: el resultado es como un batidor manual solo 5 veces ms rpido. Pequeos grumos de harina, como con un batidor de mano, no se rompen Sopa de pur: se muele bien, pero las partculas de comida se distinguen, es decir. una consistencia homognea como una crema no funciona. para los adultos esto es normal pero para un nio pequeo no s si servir Mayonesa y salsas varias: el contenido no debe ser muy espeso y no debe ser demasiado pequeo. Entonces el resultado es genial. Otra ventaja es que es muy fcil de limpiar! El picador pone un vaso, un cuchillo, una tapa bajo el chorro de agua y todo queda limpio. La pierna es un poco ms difcil, ya que es necesario lavar alrededor del cuchillo, es decir, no se puede con un simple enjuague, se necesita una esponja. Ocupa poco espacio, lo que tambin es importante en una cocina pequea.

Todo me queda bien.

Potente, asistente seguro, cmodo y hermoso.Hecho en Polonia2 aos de garanta

Haba una licuadora en casa y cuando se trataba de alimentar a un nio, result que no poda hacer frente a la tarea. Tuve que estudiar el mercado y elegir un nuevo modelo. En la bsqueda, las reseas jugaron un papel importante, as que decid dejar una resea tambin. Compr Zelmer 491.20 (pero aqu se presenta un modelo similar 491.40, as que decid escribir una resea al menos aqu la diferencia est en el modelo 20 ms un miniixer grande con dos ralladores de doble cara: una buena ventaja, pero no la principal una). La licuadora muele verduras hervidas en un pur homogneo sin grumos. la pata sumergible es de metal, entonces puedes calentarla con seguridad. Minimalaxer tambin muele bien (nueces, manzanas, cebollas, zanahorias, carne, etc.). Bate bien la tortilla o la masa con un batidor, la masa ms espesa se bata con un pie sumergible (licuadora). segun la revision de potencia, que hay que llevar menos para que no salpique, no estoy de acuerdo, porque se puede trabajar a baja velocidad (1-3) y nada salpica.Estoy satisfecho con la eleccion. Lo uso regularmente varias veces al da.