

Procesador de alimentos Braun Tribute Collection FX 3

Hay muchas más ventajas! Muchos accesorios diferentes y todo lo que necesitas. Si hubiera plástico de la misma calidad que antes, volverán a comprar sin pensarlo.

Compacidad, fiabilidad, versatilidad.

muchas boquillas, muchas cubas, muchas funciones

Me gusta todo, he estado usando durante muchos años. Un gran ayudante en la cocina.

Fiable, todos los accesorios que necesita

Fiable Mezcla todo, y completamente Fácil de usar Excelente exprimidor (exprimo: zanahoria, manzana y cítricos)

Dos tazones. Uno grande de dos litros y uno pequeño con un volumen de 0,75 litros se complementan y puede ser muy cómodo trabajar en uno pequeño sin distraerse con un fregadero grande. Una amplia variedad de velocidades, hasta quince de ellas, y siempre puede elegir la velocidad para el trabajo realizado. Hay un modo de pulso interesante, que es muy adecuado para picar alimentos delicados, como verduras, o para una mezcla suave. Un gran juego de boquillas, que incluye una variedad de discos para cortar en rodajas grandes y pequeñas, picar en chips, una boquilla para rallar, batir y, por supuesto, una boquilla para amasar. Tiene la defensa del recalentamiento y en caso de necesidad cesa el trabajo. Antes de volver a encenderlo, solo necesita dejar que el motor se enfríe y después de veinte minutos está listo para funcionar nuevamente. Fácil de montar y desmontar. Además es fácil y sencillo de limpiar.

funcionó durante 11 años (la boquilla de la cubeta, que se pone en el tornillo, se partió), mientras seguimos usando la segunda cubeta). Lo usamos todos los días, a veces varias veces al día, incluida la mezcla de masa no dura, rebanar papas, rallar zanahorias y manzanas, moler carne en una licuadora pequeña (en lugar de una picadora de carne, resulta papilla, pero para chuletas dietéticas está bien) y transferirlo a uno grande para mezclar, moler bayas congeladas, batir cteles, mousses, salsas ... Ah ... tortitas, tortitas, tortitas de patata: todo está en I ... Me siento como tengo que enumerar todo el menú)))), boquillas para jugo que usamos (usamos) solo cítricos - bueno. El modo de pulso es algo bueno. Fácil de lavar. Fácil de usar, sin campanas ni silbatos adicionales, con un clic transformado. Si el recipiente no está completamente cerrado, no se enciende, una buena protección contra el olvido)).

Silencioso. Un gran número de boquillas

Muy convenientes dos tazones de diferentes volúmenes. Cuando hay que picar mucho de todo para

el borscht, uso uno grande, para una sopa, un asado pequeno. Muchos accesorios.

Silencioso, comodo

Modelo inusual, obtuvimos una cosechadora as para mi cumpleaos, a pesar de que ya tenemos un exprimidor, as que este es el nico inconveniente para m. Se hizo interesante, usar tazones separados, que estn uno al lado del otro, result ser mucho menos inconveniente de lo que pensaba. Es decir, estn hechos de tal manera que las manijas miran hacia un lado y los tazones se instalan en un solo movimiento, para que no interfieran entre s. Interruptores convenientes, hay una perilla de encendido/apagado separada, una configuracin de velocidad separada, por lo que todo es claro y fcil de manejar. Un gran juego de boquillas, siete en total, para que puedas elegir exactamente lo que necesitas, ms fino, ms grande, etc. No uso muy a menudo el exprimidor, as que en principio, parte del aparato me pareca superfluo, simplemente jugaba alrededor con jugos al principio y como algo en nuestra familia no hay amantes especiales de jugos frescos, no lo suficiente como para perder el tiempo. Uso este molinillo casi todos los das. Vi a Jamie Oliver en los programas. que l siempre hace masa en una cosechadora as y ahora tambin la amasa as, solo la amasa con mis manos despus, se volvi mucho ms fcil. El tazn tiene un volumen mediano, por lo que tengo suficiente para una porcin de, digamos, pasteles o bollos para la familia. Pero como el horno es pequeno, es justo lo que necesitas. Si cocinas mucho, entonces solo puedes hacer unas pocas porciones de masa.