

PRESSEMITTEILUNG

Welcher Mixertyp sind Sie?

Wien, 22. Juli 2021. Welcher Mixertyp sind Sie? Welcher Mixer passt zu mir? Hand, Stab, Stand oder doch lieber ein Zerkleinerer? Machen Sie den Test.

Kreuzen Sie an, was auf Sie zutrifft

1 = trifft kaum zu 2 = trifft ein wenig zu
3 = trifft ziemlich zu 4 = trifft voll zu

Zählen Sie am Ende die erreichten Punkte zusammen. Auswertung unten.

Ich mag lieber den Mixer machen lassen und nicht lange selbst mit der Hand – auch wenn das Gerät noch so ergonomisch in dieser liegt – rühren.	1 2 3 4
Ich bin bereit, für einen Mixer oder Zerkleinerer beim Kauf auch mehr auszugeben.	1 2 3 4
Backen zählt nicht zu meinen Lieblingsbeschäftigungen.	1 2 3 4
Obst und Kräuter zerkleinere ich gerne, bevor ich diese weiterverarbeite.	1 2 3 4
Einem guten Mixer räume ich gerne auch etwas Platz ein.	1 2 3 4
Einen Teig kaufe ich lieber fertig. Denn das ist schon eine große Zeitersparnis.	1 2 3 4
Ich esse lieber ein Müsli mit gehackten Nüssen als eine Torte.	1 2 3 4
Es muss einfach schnell gehen. Ich mag nicht so viel Zeit mit dem Mixen und Zerkleinern von Speisen verbringen.	1 2 3 4
Das Umfüllen von Speisen in eigene Behälter stört mich nicht.	1 2 3 4
Mir ist es wichtig, dass mein Gerät mit voller Power arbeitet. Daher achte ich auf die Wattanzahl.	1 2 3 4

AUFLÖSUNG

Bis 15: Der Süße – der Handmixer

Wer kennt ihn nicht? Den klassischen Handmixer. Ideal für all jene, die das Backen lieben. Im Prinzip ist ein Handmixer ein elektrisch betriebener Schneebesen. In das Gehäuse können jedoch verschiedene Aufsätze eingesetzt werden. Immer mit zur Grundausstattung gehören zwei Rührstäbe, mit denen man Schlagobers oder Eischnee aufschlagen, Kuchenteige oder Cremes rühren kann. Für festere Teige eignen sich Knethaken besser, die meist ebenfalls mitgeliefert werden, wie im Grundig Handmixer HM 6840. Dank hochwertiger Edelstahl-Rührstäbe und Edelstahl-Knethaken und seiner 425 Watt gelingt das Mixen und Verarbeiten von Schlagobers, Saucen, Mayonnaise, Desserts und verschiedensten Teigarten mit ihm im Handumdrehen. Dieser liegt mit seiner ergonomischen Bauweise gut in der Hand und knetet in vier Geschwindigkeitsstufen und einer Turbostufe den Teig schnell durch. Aufgrund der glatten Oberfläche und der spülmaschinen-geeigneten Rührstäbe und

Knethaken lässt sich der HM 6840 ganz einfach reinigen und ist nach Gebrauch in kurzer Zeit wieder einsatzbereit. Wichtig ist außerdem, dass man ihn zwischen den Arbeitsgängen bequem auf der Arbeitsfläche abstellen kann, ohne dass er vornüber kippt. Alle Knöpfe und Schalter sind ganz einfach mit dem Daumen zu bedienen, während man das Gerät in der Hand hält. Handmixer sind auch sehr platzsparend und lassen sich einfach verstauen. Ideal für alle gängigen Aufgaben rund ums Backen. Für Backfans, die sich aufgrund von begrenztem Platz oder Budget keine Küchenmaschine anschaffen wollen, ist ein Handmixer eine perfekte Wahl.

Bis 25: Der Allrounder – der Stabmixer

Der Stabmixer ist für viele ein unverzichtbarer Küchenhelfer. Kaum ein anderer Mixertyp ist so vielseitig, platzsparend und preisgünstig. Der Stabmixer besteht aus einem Korpus und einem Pürierstab mit rotierenden Messerscheiben. Am Griff kann die Geschwindigkeit in Stufen oder stufenlos reguliert werden. Der Aufsatz ist bei den meisten Modellen abnehmbar, was die Reinigung erleichtert. Gegenüber Standmixern bieten Stabmixer den Vorteil, dass die Speisen gleich im Topf oder der Schüssel zerkleinert werden können und dafür nicht umgefüllt werden müssen. Mit dem Edelstahlmixfuß mit Vierfachmesser des Grundig BL 6840 und dank kraftvoller 600 Watt gelingt das Zerkleinern, Pürieren und Mixen von Fleisch, Obst oder Gemüse im Handumdrehen. Ergonomisch geformt, liegt er bequem in der Hand. Stabmixer verfügen über genügend Power, um auch Nüsse und Kräuter in kleinen Mengen zu zerkleinern. Will man öfter Nüsse oder Kräuter in größeren Mengen klein kriegen, empfiehlt es sich über einen Standmixer oder Zerkleinerer nachzudenken. Wie Handmixer lassen sich auch Stabmixer leicht und praktisch verstauen und nehmen nicht viel Platz weg. Ideal für cremige Suppen, sämige Saucen, Fruchtspiegel, Smoothies, Pesto, Salsa, Hummus, Mayonnaise oder Vinaigrettes.

Bis 35: Der Schnelle – der Standmixer

Standmixer sind die Spezialisten für Getränke und flüssige Speisen. Sie bestehen aus einem Standblock und einem abnehmbaren Mixbehälter mit Messereinsatz. In diesen werden alle Zutaten eingefüllt, mit einem Deckel verschlossen und es kann losgehen. Ein guter Standmixer verfügt über ein rutschsicheres Gehäuse, das einen festen Stand auf der Arbeitsplatte gewährleistet. Bei dem SM 6860 von Grundig sorgen Gummifüße dafür, dass er auch auf voller Stufe immer standfest bleibt. Standmixer mit Pulsfunktion ermöglichen es, festere oder gefrorene Zutaten stoßweise bei hoher Drehzahl zu zerkleinern. Der Awardgewinner des ETM Testmagazins verfügt über diese sowie über drei Geschwindigkeitsstufen und über 600 Watt Power. Ein weiterer Vorteil der Standmixer: Der Mixbehälter hat einen Ausgießer, der sauberes Umfüllen ermöglicht und ist hitzebeständig, so dass heiße Speisen direkt aus dem Topf eingefüllt werden. Der Behälter des SM 6860 hat ein Fassungsvermögen von 1,5 Litern und kann im Geschirrspüler problemlos gereinigt werden. Feine Säfte ohne Kerne gelingen schnell und einfach mit dem mitgelieferten Fruchtfilter. Für Menschen, die schnell und einfach eine gesunde Mahlzeit zubereiten wollen. Ideal für Smoothies, Shakes, Cocktails, Suppen, Saucen, Dressings oder Nicecreams.

Über 35: Das Powerpaket – der Zerkleinerer

Für all jene, die Lebensmittel auf einfachste Weise sehr schnell zerkleinern wollen – eignet sich ein Zerkleinerer. Denn dafür ist nur ein leichter Druck notwendig. Und schon wird alles zerkleinert, geschreddert und gehäckselt. Wer lieber gehackte Nüsse als Smoothies hat, wird mit einem Zerkleinerer seine wahre Freude haben. Im Grundig Kompakt-Zerkleinerer CH 8680 sorgen vier robuste Edelmessers, zwei Geschwindigkeitsstufen und 800 Watt dafür. Auch die härtesten Nüsse sind für ihn kein Problem und werden ganz schnell klein gemacht. Aber ebenso gelingt das manuelle Zerkleinern von Fleisch, Obst, Gemüse und Kräutern im Handumdrehen. Petersilie, Zwiebeln oder Paprika – alles ist im Nu klein. Dank seines Fassungsvermögens von einem Liter und einem Glas-Arbeitsbehälter eignet sich der CH 8680 für die Zubereitung unterschiedlichster Zutaten. Eine

integrierte Anti-Rutsch-Unterlage und spülmaschinenfeste Bestandteile sorgen dabei außerdem für zusätzlichen Bedien- und Reinigungskomfort. Das fanden auch das Garten+Haus Magazin und das ETM Testmagazin und haben den CH 8680 ausgezeichnet. Er ist – wie viele andere Zerkleinerer auch – sehr kompakt und lässt sich daher auch leicht und platzsparend in der Küche verstauen.

Fotocredit:

Foto: Typ Handmixer ...

oder doch eher Typ Zerkleinerer?

Fotocredit: Grundig / Elektra Bregenz AG, Abdruck honorarfrei

Über Grundig

Grundig ist einer der führenden Anbieter von Produkten aus den Bereichen Unterhaltungselektronik sowie kleine und große Haushaltsgeräte. Mit einem Portfolio von über 500 verschiedenen Produkten – angefangen von Ultra HD-TVs und mobilen Audiogeräten über Hairstyler, Bodenstaubsauger und Küchengeräten bis hin zu Backöfen, Geschirrspülern und Waschmaschinen – bietet die Marke für jeden Raum im modernen Zuhause eine Lösung. Als europäischer Vollsortimenter setzt Grundig mit seinen Home-Electronics-Produkten kontinuierlich neue Maßstäbe mit dem Fokus auf Qualität, Design und Innovation. Grundig ist Teil von Arçelik A.S., die Nummer drei in Europa im Bereich Elektrogroßgeräte und Teil der international tätigen, börsennotierten Koç-Gruppe mit über 80.000 Mitarbeitern. Weltweit arbeiten über 1.000 Mitarbeiter im Bereich Forschung & Entwicklung, um zukunftsweisende und umweltfreundliche Produkte herzustellen. Grundig Produkte werden hauptsächlich in eigenen Produktionsstätten in Europa produziert und in über 55 Ländern weltweit vertrieben. Entdecken Sie mehr unter www.grundig.at.

Rückfragen richten Sie bitte an:

Dr. Alexandra Vasak

Reiter PR

Tel.: +43/699/120 895 59

alexandra.vasak@reiterpr.com

Philipp Breitenecker/Head of Marketing

Elektra Bregenz AG

Tel.: +43/664/384 42 30

philipp.breitenecker@elektrabregenz.com