## Audio-PR



2. November 2017

## Standmixer - Darauf sollte man beim Kauf achten

Anmoderationsvorschlag: Wo Zutaten zerkleinert oder verflüssigt werden sollen, kommt ein Standmixer zum Einsatz. Der praktische Küchenhelfer kann Nüsse hacken, Brei und Suppen pürieren und Smoothies aus frischem Obst und Gemüse zubereiten. Worauf man beim Kauf achten sollte, weiß Max Zimmermann:

Sprecher: Das Angebot von Standmixern ist groß und auch das Preisgefüge sehr unterschiedlich. Bevor man sich für ein Gerät entscheidet, sollte man aber einige Basics bedenken. TÜV SÜD-Experte Christian Kästl erklärt uns, worauf es ankommt:

O-Ton Christian Kästl: 17 Sekunden

"Wichtig wäre eine hohe Standfestigkeit für rutschsichere Aufstellung. Dann gilt grundsätzlich: Das Gerät muss automatisch abschalten, wenn ich den Deckel öffne. Und ebenfalls wichtig für den Alltag ist ein geräuscharmer Betrieb, eine einfache Reinigung und eine leichte Bedienung."

Sprecher: Dann sollte man sein Augenmerk auf den Motor lenken. Inwiefern sind Motorleistung und Drehzahl für ein perfektes Mixergebnis wichtig?

O-Ton Christian Kästl: 22 Sekunden

"Fürs Pürieren ist eine gute Motorleistung ausschlaggebend, für cremige Shakes und Smoothies braucht man dagegen hohe Drehzahlen. Hohe Drehzahlen wirken sich aber oft auch auf die Lautstärke aus. Bei der hohen Leistung muss man darauf achten, dass der Motor hitzegeschützt ist und bei starker Beanspruchung auch automatisch abschaltet. Somit wäre hier ein Motorschutzschalter wichtig."

Sprecher: Auf den Fuß, der den Elektromotor enthält, kommt der Mixbecher aus Glas oder Kunststoff. Worauf sollte man beim Mixbecher achten?

O-Ton Christian Kästl: 14 Sekunden

"Es kommt auf ein ausreichendes Fassungsvermögen an und auf eine gute Skalierung. Es sollte eine Einfüllöffnung im Deckel sein, um während des Gebrauchs, Zutaten sicher nachfüllen zu können. Und es ist darauf zu achten, dass auch warme Lebensmittel wie Suppen in den Becher gefüllt werden dürfen."

Abmoderationsvorschlag: Auch die Anordnung und Qualität der Messer ist wichtig, und natürlich muss man auf die Sicherheit eines Standmixers schauen. Das Prüfzeichen von TÜV SÜD bietet hier eine hilfreiche Orientierung.

## FÜR DIE REDAKTEURE:

Ein Service für Sie: Den dazugehörigen Podcast finden Sie auf der Homepage von TÜV SÜD unter <a href="https://www.tuev-sued.de/audio-pr.">www.tuev-sued.de/audio-pr.</a>

## Presse-Kontakt:

Carolin Eckert	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92
TÜV SÜD AG	Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69
Unternehmenskommunikation	E-Mail <u>carolin.eckert@tuev-sued.de</u>
Westendstr. 199, 80686 München	Internet <u>www.tuev-sued.de</u>

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Rund 24.000 Mitarbeiter sorgen an mehr als 800 Standorten in über 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Knowhow. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. <a href="https://www.tuev-sued.de">www.tuev-sued.de</a>