

Vår rimelige kjøkkenhjelper



Vi kjenner den alle sammen, arvtakeren til hjulvispen. Håndmikseren har vært i bruk i norske hjem i mange tiår, og er det mest vanlige elektriske hjelpemiddelet vi har.

tekst NINA HOLMEN foto SCANPIX

I VÅR TEST av håndmikserer fant vi ikke de helt store forskjellene.

Har du stor benkeplass, og liker å holde på med mange gjøremål samtidig, kan en håndmikser med bolle og stativ være tingen. Vil du helst gjemme den bort i en skuff, kan du fint klare deg uten dette tilbehøret.

Testens vinner er Braun Multimix. Den har verken bolle eller stativ, men er en av testens raskeste. Mikseren fra Kenwood har ikke eltekroker, og elting er derfor ikke testet på denne maskinen, noe som gir seg utslag i en noe lavere total karakter. Unnlater vi å ta hensyn til eltingen, ville denne blitt en av de beste i testen.

Brukervennlighet er viktig

Når du skal kjøpe en håndmikser,

bør du ta deg tid i butikken til å kjenne hvordan den ligger i hånden, og at den ikke føles for tung. Sjekk om du føler at utstyret er lett å ta av og på, og om du forstår hvordan de ulike redskapene skal brukes.

Noen av håndmikserne slipper vispen under bruk; en liten irritasjonsfaktor du lett kan unngå ved å velge en annen mikser. Er du mest opptatt av at håndmikseren er rask, bør du vektlegge dette.

At krem blir til smør, er en kjent sak. Bosch Turbofix MFQ 2700 og testvinneren har en moment- eller pulsfunksjon som kan hindre fadesen. Når denne knappen skyves fram, starter maskinen, og den stanser igjen når knappen slippes.

Tråd- og bladvisper

Noen av mikserne er utstyrt med

trådvisper, mens andre har bladvisper. Fagkonsulent Sigrid Helstad hos Statens institutt for forbruksforskning (SIFO), forteller at dette ikke spiller noen vesentlig rolle.

– Nei, de fungerer omtrent på samme måte. Den ene typen gir ikke noe bedre resultat enn den andre. Det som er viktig, er hvor lang tid maskinen bruker på å utføre oppgaven, sier hun.

Skal du piske eggedosis av tre egg, varierer tiden fra i underkant av to og et halvt til seks minutter. Bosch Turbofix MFQ 2700 med stativ, Kenwood og Nordica bruker lengst tid på dette.

– Seks minutter er lenge å holde maskinen. Da går tiden sakte, og det kan det være en fordel å ha stativ, mener Helstad. ⚠

**Braun
Multimix
M 700
85 poeng**

Testvinneren! Løste alle arbeidsoppgavene med glans, og bruksegenskapene er meget bra. Grepet er godt. Merking på motordel burde vært tydeligere. Redskapene er lette å montere/demontere, og kan ikke utløses under gang. Spruter ikke. Tilleggsutstyr: hakketilbehør (ser ut som en liten hurtigmikser). Testens laveste støynivå.



LETTVINT SUKKERBRØD

150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver
4 egg

Pisk eggedosis av egg og sukker. Hvetemel og bakepulver siktes i og blandes godt. Hell i en middels stor form som er smurt i bunnen. Stek på nederste rille på 175 grader i ca 30 min.

Bosch Turbofix MFQ 2700
83 poeng



«Vandre» ved bruk. Meget bra mikser for større porsjoner, men deigen spruter litt når man ikke bruker tilhørende bolle, litt urørt masse langs kanten. Sperre for utløsning av redskap under gang, men ikke ved momentinnstillingen. Tung i hånden uten stativet. Tilleggsutstyr: ballongvisp, universalkutter m/kniv, puréstav og puréinnsats m/sil.

Melissa Mix-it OMB # 3001
78 poeng



Klarte alle arbeidsoppgavene på en meget god måte. Spruter ikke. Enkel og oversiktlig betjening. Motordelen står litt ustødig på bakre del. Godt grep og lett i hånden. Det er ikke sperre for utløsning av redskap i påslått stilling. Det er litt tungvint å få smørkrem av vispene. Turbo-knapp.

Philips EssenceHR 1570/71
78 poeng



Har bladvisper, og er utstyrt med et FlexiMix-system, som gjør at vispene beveger seg uavhengig av hverandre opp og ned i forhold til innsiden av bollen, slik at de tilpasser seg bollen som brukes. Sukkerbrødet virket litt tungt. Ikke mulig å utløse redskaper under gang. Spruter ikke. Turboknapp. Tilleggsutstyr: trådvisper, moser og oppbevaringseske.

Krups 3 Mix 2000XL
78 poeng



Spruter ikke ved tillaging av kakedeig, men kaken virker tung. Spruter noe når man lager smørkrem, men konsistensen blir meget fin. Betjeningen er enkel og oversiktlig, og grepet er godt. Motordelen står stødig på bakre del. Redskapene kan ikke utløses under gang. Tilleggsutstyr: ballongvisp, grønnsak-kutteutstyr, puréstav, minikutter og diverse boller.

Bosch Turbofix MFQ 1901
77 poeng



Redskapene er meget lette å montere/demontere, og kan ikke utløses under gang. Pizzadeigen fikk en litt seig konsistens ved elting, og mye av deigen satt igjen på elterne. Litt sprut ved tillaging av kakedeig, men ellers fungerer denne maskinen godt. Tilleggsutstyr: universalkutter m/kniv, puréstav og puréinnsats m/sil.

Wilfa GTM 05 B2
77 poeng



Denne mikseren er utstyrt med en stor plastbolle m/lokk som har vindu. Den egner seg kanskje best til større porsjoner. Den spruter ikke, men ved bruk av stativ fikk ikke elterne med seg alt langs kanten og i bunnen. Redskapene kan utløses under gang. Turbo-knapp. Enkel og oversiktlig betjening.

OBH Nordica 6768 Powermix 200
76 poeng



Motordelen står stødig på bakre del, og betjeningen er enkel og oversiktlig. Redskaper kan utløses under gang. Grepet er godt, og redskapene er meget lette å montere/demontere. Kakedeigen sprutet ikke, men maskinen brukte lang tid ved pisking av eggedosis. Turboknapp.

Kenwood HM 220
75 poeng



Festeanordning for visper, men er ikke utstyrt for elting. Eggedosisen ble ikke helt stiv, men sukkerbrødet ble lett og fint, og det ble stort volum på fløten. Litt tungvint å skrape smørkrem fra bladvispene. Ingen sprut over bollekanten. Redskapene kan utløses under bruk, men det er svært vanskelig.

Tefal prepline 8141
63 poeng



Motordelen står litt ustødig på bakre del. Enkel og oversiktlig betjening. Har turboknapp som kan brukes til å øke hastigheten på hvert trinn. Redskapene kan utløses under gang. Klarte oppgavene meget godt, og sprutet ikke. Grepet virker litt trangt, og maskinen virker litt tung i hånden. Testens høyeste støynivå.

test fakta



PRODUKTER

Vi har testet 10 håndmikserne av de vanligste merkene på det norske markedet.



SAMARBEID

Testen er utført av Statens institutt for forbruksforskning (SIFO) på oppdrag fra Forbruker-rapporten, samt de danske og svenske forbrukerblader.



GJENNOMFØRING

Testen er gjennomført i januar og februar 2004 på enkelteksemplarer av hver modell.



HVA ER TESTET

Håndmikserne er testet ved pisking av eggedosis til sukkerbrød, pisking av fløte, elting av pizzadeig, røring av kakedeig, kjøttdeig og smørkrem. Brukervennlighet og støy er også testet. Der bruksanvisningen har anbefalinger i forhold til mengdeforhold, hastighet og redskap, er dette fulgt.



KARAKTERGIVNING

Sluttkarakterene er gitt på en skala fra 1 til 100. Delkarakterene er gitt på en skala fra 1 til 5, der 5 er best. De ulike parametrene vekting er angitt i prosent i tabellen.



LEVERANDØRER

Bosch: BSH Husholdningsapparater AS, tlf: 22 66 06 30
Braun: Gillette Group Norge AS, tlf: 22 72 88 10
Kenwood: Martin Vinje, tlf: 907 21 000
Krups, Tefal: Groupe SEB Norge, tlf: 23 19 69 70
Melissa: Adexi AB, tlf: 69 28 57 17
OBH Nordica: OBH Nordica Norway AS, tlf: 32 26 51 90
Philips: Philips Norge AS, tlf: 22 74 80 00
Wilfa: AS Wilfa, tlf: 67 06 33 00

Vi tester håndmikser

Merke /modell	Pris	Effekt (W)	Standardtilbehør	Pisking 25 %	Elting 10 %	Røring 15 %	Totalt bruksegenskaper 50 %	Brukervennlighet inkl. støy 40 %	Støynivå (dB(A))	Bruksanvisning 10 %	Totalpoeng	Totalkarakter
Braun Multimix M 700	298,-	280	Trådviper, eltere	5	5	5	5	4	74	3	85	Meget bra
Bosch Turbofix MFQ 2700 ²⁾	499,-	400	Trådviper, eltere, plastbolle, stativ	5	5	5	5	4	80	4	83	Meget bra
Melissa Mix-it OMB # 3001	189,-	220	Trådviper, eltere	5	5	5	5	3	81	4	78	Bra
Philips Essence HR 1570/71	429,-	400	Bladviper, eltere	5	5	5	5	3	78	4	78	Bra
Krups 3 Mix 2000 XL	349,-	200	Trådviper, eltere	5	5	5	5	3	86	4	78	Bra
Bosch Turbofix MFQ 1901	249,-	200	Trådviper, eltere	5	4	5	5	4	82	2	77	Bra
Wilfa GTM 05 B2 ²⁾	299,-	250	Bladviper, eltere, plastbolle, stativ	5	5	5	5	3	82	5	77	Bra
OBH Nordica 6768 Powermix 200	199,-	200	Trådviper, eltere	5	5	5	5	3	81	5	76	Bra
Kenwood HM 220 ¹⁾	244,-*	150	Bladviper	5	i.t.	5	4	5	76	3	75	Bra
Tefal Prepline 8141	299,-	200	Trådviper, eltere	5	5	5	5	2	86	2	63	Bra

¹⁾ i.t. = Kenwood-modellen som er testet, har ikke elteutstyr. Dette er derfor ikke testet.

²⁾ Ved pisking av seks egg oppnår Bosch med stativ og Wilfa karakter 5

* Pris Elkjøp desember 2003

© Forbruker-rapporten. Totalpoengsum: 1-20 = Dårlig, 21-40 = Under middels, 41-60 = Middels, 61-80 = Bra og 81-100 = Meget bra.

Underkarakterer: 5 = best, 1 = dårligst 1 = best i test Forbruker-rapportens produkttester finner du på www.forbrukerportal.no