

Siemens beste hurtig

Siemens får best resultater i vår test av hurtigmiksere, og er den eneste som får bra i samlet karakter. Til gjengjeld er den nesten dobbelt så dyr som nummer to, nemlig Braun.

tekst PERNILLE MENGSHOEL foto SCANPIX

test fakta



PRODUKTER

Vi har testet sju hurtigmiksere som finnes på det norske markedet.



SAMARBEID

Testen er utført på oppdrag fra den nederlandske forbrukerorganisasjonen Consumentenbond.



HVA ER TESTET?

Hurtigmiksere er testet på egenskaper som sikkerhet, holdbarhet og håndterbarhet. Dessuten er de testet på prestasjoner.



TOTALKARAKTER

Ved alle målinger og vurderinger er det gitt delkarakterer i en skala fra 1 til 5. Prestasjonene teller samlet 60 prosent, de tekniske undersøkelsene teller 40 prosent av den totale karakteren.



LEVERANDØRER:

Siemens: BSH Husholdningsapparater AS, tlf: 22 66 06 00

Braun: Gillette Group Norge, tlf: 22 72 88 10

Princess: Retro Electric AS, tlf: 55 98 70 30

Kitchen Aid: Howard AS, tlf: 22 12 17 00

Krups: Tefal Norge AS, tlf: 23 19 69 70

Clatronic: Reuro AS, tlf: 63 99 09 50

Kenwood: Wilfa AS,

HURTIGMIKSERNE ER TESTET på forskjellige matvarer for å finne ut hva de kan prestere. De fikk prøve seg på å lage milkshake, majones, fruktpuré og babymatpuré og på å kverne nøtter og isbiter. Det viste seg at de forskjellige hurtigmiksere gjør det bra på ulike matvarer.

Det ferdige produktet skal ha jevn konsistens. Noen slet med å lage en homogen milkshake, slik at melken og bananene ikke blandet seg skikkelig. Når det kom til babymatpuré, var det flere som ikke greide å male opp bitene av hvalkjøtt. Siemens, som gjorde det best i testen, viste seg å være blant de beste på alle områdene, men falt igjennom da den skulle kverne isbiter.

Et billigere alternativ

Et lite stykke bak vinneren, kommer hurtigmiksere fra Braun og Princess. For den som vil spare penger, kan det være verdt å merke seg at Braun koster 698 kroner, som bare er litt mer enn tredjeparten av hva testvinneren koster. Braun fikk blant annet beste karakter for knusing av isbiter, noe som kan være aktuelt for den som skal mikse drinker.

Lette å bruke

I testen er det lagt vekt på at hurtigmiksere skal være lette å bruke, det vil si håndterbarhet. Det som trekker ned for noen av modellene, er at de er vanskelige å gjøre rene. Det regnes som en fordel at knivene kan tas ut og rengjøres, eller at det i det minste er tilstrekkelig avstand mellom kniven og kolben.



Siemens MB91101/03 klarer det meste med godt resultat

Sprut og søl

Det er også viktig å kunne lage mat uten å søle. Testerne har blant annet sjekket om det er fare for å skru på apparatet uten at kolben er skikkelig festet, eller uten at lokket er på. Det er også lagt vekt på om det er tydelige merker for hvor mye det er plass til i hurtigmikseren. I testen ble hurtigmiksere fylt opp til maksimum. I de tilfellene hvor det var mulig å starte uten lokk, ble testen også kjørt uten lokk. For flere av modellene medførte dette en del søl. Testpanelet mener det ikke

er godt nok at det står i brukerveiledningen at hurtigmikseren ikke bør brukes uten lokk. En slik enkel sikkerhetsmekanisme bør være på plass. Bare Siemens er umulig å starte uten lokk.

Sikkerhet

Flere av apparatene fikk anmerkninger når det gjelder elektrisk sikkerhet. Resultatene fra dette er ikke regnet med i hovedkarakteren, men er likevel ført opp i tabellen. Mer enn halvparten av hurtigmiksere var utilstrekkelige i sikkerhetsdelen av testen.

gsmikser



Suppe på minuttet

Alt du gjør med en stavmikser, kan du gjøre med en hurtigmikser. Den passer for supper og alle andre produkter som skal være flytende, og det beste er at det går fort.

Hurtigmikseren ble opprinnelig brukt for å mikse drinker i barer, men den er også et nyttig kjøkkenredskap.

- Alt som skal være jevnt og homogent, kan du i prinsippet mikse i en hurtigmikser, sier Harald Osa ved Holmenkollen Restaurant.

Han bruker hurtigmikseren flittig både hjemme på kjøkkenet og på jobb. Til hjemmebruk har han en enklere hurtigmikser, av den typen som kan skrues fast på toppen av kjøkkenmaskinen, og mener den gjør sammen nytten.

Finmales

Hurtigmikseren er best egnet for å lage flytende produkter. For faste masser og farser anbefales heller en matprosessor.

Hurtigmikseren maler finere. Gode bruksområder kan være fromasj, dressinger, barnemat, marinade, grillsaus eller bærpuré, som for eksempel bringebærsaus. I prinsippet kan du gjøre de samme tingene som du gjør med en stavmikser. Harald Osa anbefaler også å lage pannekakerøre i hurtigmikseren.

- Det er den raskeste veien, sier han.

Suppe i en fei

Har du dårlig tid, og samtidig er opptatt av å lage maten fra bunnen, kan en suppe være tingen. Osa foreslår kald tomatsuppe, og viste oss hvordan den tilberedes på minutter. Alle ingrediensene opp i hurtigmikseren, på med knappen, og så er den klar.

Kald tomatsuppe

- 300 g modne tomater
- 1 fedd hvitløk
- 1 selleristilk
- 3 dråper tabasco
- 1 skive loff uten skorpe

salt og hvit pepper fra kvern
4 skiver bagett skåret på langs
litt salat

Slik går du fram:

Grønnsakene til suppen vaskes og renses. Alt has i en hurtigmikser og kjøres til en glatt og jevn masse. Smakes til med salt og pepper. La suppen stå kaldt i minimum én time før servering. Stek bagettstivene i ovn til de blir sprø og anrett salaten på skiven. Server suppen godt avkjølt med bagett og salat på en tallerken. Tiltsett gjerne terninger av agurk før servering.

Smaken kan varieres på mange måter. Prøv gjerne litt frisk paprika, rotselleri eller friske krydderurter som basilikum, persille eller gressløk. Eller reker eller scampi. Med litt tomatpuré og frisk chili, blir suppen til en dip som passer til tortilla chips.



Merket	Modell	Pris	Volum, liter	Milksnake	Mjølones	Fruktpuré	Babymatpuré	Kverne nøtter	Kverne isbiter	Total prestasjoner 60%	Håndterbarhet 10%	Brukervelledning 5%	Konstruksjon 5%	Holdbarhet 10%	Fare for sprut 5%	Elektrisk sikkerhet 15%	Samlet testresultat 5%	Total karakter
Siemens	MB91101/03	1900	1,3	5	4	4	4	4	3	4	3	5	4	5	5	4	4	Bra
Braun	MX 2050	698	1,8	3	3	4	3	3	5	4	5	4	3	4	2	4	4	Bra
Princess	2046	995	1,5	3	4	3	4	5	2	4	3	5	3	5	2	3	4	Bra
Kitchen Aid ¹	5KSB5EGR3	2200	1,1	4	3	3	4	4	5	4	4	4	4	5	2	2	2	Under middels
Krups	577	1249	1,5	2	2	3	1	4	5	3	4	5	3	4	3	2	2	Under middels
Clatronic	UM2620	598	1,3	4	4	2	2	2	3	3	4	3	3	5	3	2	2	Under middels
Kenwood	BL901	998	1,2	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	3	2	2	Under middels

¹Heter Ultra Power Blender i Norge

© Forbruker-rapporten 5 = svært bra! 4 = bra 3 = middels 2 = under middels 1 = dårlig! 1 = best i test
Forbruker-rapportens produkttester finner du på www.forbrukerradet.no