



Viele Möglichkeiten – ein Mixer

Der Trend zum selbst Gemachten geht immer weiter. Gerade bei Smoothies und Babynahrung möchte man genau wissen, was enthalten ist, und somit ist selber machen hier der beste Weg, um alle Inhaltsstoffe genau zu kennen.

über viele Automatikprogramme verfügt, werden sie nur selten benötigt. Die eigentliche Bedienung des Mixers erfolgt über ein Touch-Control-Bedienfeld. Es leuchtet auf, sobald der Mixer mit dem Strom verbunden wird. Der KSB-300 verfügt über sechs automatische Programme, darunter Smoothies, Milchshakes oder zerkleinern. In der Mitte des Bedienfelds befindet sich eine Anzeige für Zeit und Geschwindigkeit.

Behälter aus Tritan-Kunststoff

Bevor eines der Programme ausgewählt wird, muss selbstverständlich der Behälter gefüllt werden. Hier stellt sich die Frage, warum ein Behälter aus Kunststoff gewählt wurde, wo ein Glasbehälter einen hochwertigeren Eindruck macht. Da es sich bei dem vorliegenden Modell um einen Hochleistungsmixer handelt, der Geschwindigkeiten bis zu 23.000 Umdrehungen pro Minute erreicht, ist die Verwendung eines Tritan-Mixbehälters die sicherere Lösung. Tritan ist ein Kunststoff, der sowohl lebensmittelecht

als auch stoßfest, bruchsicher und hitzebeständig (bis 140 °C) ist. Hinzu kommt, dass Kunststoff wesentlich leichter ist und somit in der Handhabung angenehmer.

Da auch hartes Mixgut wie Nüsse oder Eiswürfel verwendet werden sollen, könnte es sein, dass ein Glasbehälter bei hohen Umdrehungen zerspringt. Mit dem hier verwendeten Tritan kommt es zu keinerlei solchen Schwierigkeiten.

Nutzung

Der Tritan-Mixbehälter fasst bis zu zwei Liter und verfügt über einen Griff und eine Messskala in Millilitern und Cups dem einen Deckel. Dieser muss fest an dem Behälter angebracht werden; sitzt der Deckel fest, rasten die seitlichen Laschen sichtbar ein.

Der Deckel verfügt über zwei Mittelstücke, die dem Gerät beide beiliegen. Hierbei handelt es sich um eine klassische Verschlusskappe, die den Deckel komplett schließt, und einen Stampfer. Mit diesem können hartnäckige Lebensmittel besonders schnell und sicher verarbeitet werden. Beide verschließen den KSB-300 sicher.

Die Abnahme des Deckels gestaltet sich etwas komplizierter, da er wirklich sehr fest auf dem Gerät sitzt. Das gemixte Ergebnis lässt sich aber tatsächlich nur ohne den Deckel entnehmen.

Zunächst ist besonders positiv zu erwähnen, dass KeMar bei der Verpackung auf recycelten Karton und ölfreien Aufdruck setzt. Auch als Innenpolsterung wurde statt Styropor recycelter Karton genutzt. Der Hochleistungsmixer der Firma KeMar steht auf einem stabilen Sockel mit Anti-Rutsch-Noppen, an dem die Bedienung erfolgt. Es gibt einen großen Drehschalter, der als Knopf zudem für das Ein- und Ausschalten zuständig ist. Über diesem Drehschalter sind drei schmale, silberne Tasten angebracht, an denen Zeit und Geschwindigkeit eingestellt werden können, doch da der Mixer



Der KeMar KSB-300 kann in drei Farben bestellt werden



Die Füllmenge des Tritan-Kunststoffbehälters beträgt zwei Liter

Ist das Mixgut eingefüllt, wird der Mixbehälter auf der Basis platziert. Hier fällt auf, dass der Behälter recht locker auf dem Sockel sitzt, sodass es sich empfiehlt, ihn während des Mixvorgangs festzuhalten. Das Mixen an sich funktioniert jedoch nur, wenn der Behälter auf dem Sockel sitzt. Ist der Behälter ordnungsgemäß platziert, kann das entsprechende Programm auf dem Touch-Control-Bedienfeld gewählt werden. Wir haben unterschiedliche Programme getestet, die durchweg gute Ergebnisse lieferten. Die jeweiligen Programme verfügen über eine voreingestellte Zeit- und Geschwindigkeitseinstellung. Hierbei wird bei Bedarf eine Kombination aus reinem Mixen und der Pulse-Funktion verwendet. Gerade bei Smoothies und Milchshakes sorgt dies für eine saftige, cremige Konsistenz. Je nach Belieben können die Einstellungen der Zeit und der Geschwindigkeit natürlich über die silbernen Symboltasten abgeändert werden. So kann sichergestellt werden, dass das gemixte Ergebnis dem eigenen Wunsch oder Geschmack entspricht.

Suppenmodus

Besonders spannend ist das Suppenprogramm, welches sich auch für Brühen oder Babynahrung eignet. Dieses Programm läuft mit sieben Minuten relativ lange; anschließend sollte der Mixer eine Ruhepause zum Abkühlen bekommen. Im Verlauf des Programms erreicht der

Mixer eine Temperatur bis zu 100 °C und wird so extrem heiß. Die Zubereitung von Suppe ist also komplett im Mixer möglich. Nach Ablauf der Zeit ist lediglich darauf zu achten, dass der Deckel mit besonderer Vorsicht zu öffnen ist, da es sonst zu Verbrennungen kommen kann.

Reinigung

Der Mixer an sich sollte per Hand gereinigt werden, da die Messer fest am Boden installiert sind. Reinigungssalze und Klarspüler könnten die empfindlichen Messer angreifen und die Leistung des Mixers wäre gemindert. Die Reinigung mit herkömmlichem Spülmittel und warmem Wasser ist jedoch ausreichend. Zudem besteht die Möglichkeit, eine automatische Reinigung durchzuführen. Hierbei wird der Mixer zur Hälfte mit warmem Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel gefüllt. Anschließend wird der Behälter auf dem Sockel platziert und die Pulse-Funktion für 20–30 Sekunden gedrückt. So wird jeder Bereich des Mixers erreicht und gesäubert. Nach Ablauf der Zeit sollte das Behältnis dann lediglich noch mit klarem Wasser abgespült werden.

Um die Basis des Mixers zu reinigen, genügt es, sie mit einem feuchten Tuch abzuwischen. Sollte sich der Tritan-Behälter einmal verfärben oder trüb



Im Deckel kann auch ein Stampfer eingebaut werden

erscheinen, gibt es in der Betriebsanleitung des KSB-300 nützliche Tipps, um diese Verfärbungen zu entfernen oder ihnen vorzubeugen.

Fazit

Der Hochleistungsmixer KSB-300 von KeMar verfügt über nützliche Programme, die sofort verwendet werden können. Die Verarbeitung des Geräts ist gut, jedoch fällt auf, dass der Mixer etwas wackelig auf der Basis steht.

In der Anwendung ist der Mixer sehr angenehm und erleichtert die tägliche Arbeit. Die Ergebnisse mit den Automatikprogrammen waren durchweg zufriedenstellend. Pesto, Dips und Milchshakes erreichten in kurzer Zeit eine cremige, angenehme Konsistenz bei vollem Geschmack.

Kemar Hochleistungsmixer KSB-300

· Preis:	um 280 Euro
· Vertrieb:	KeMar, München
· Internet:	www.kemar.shop
· Telefon:	089 2885726

Technische Daten:

· Leistung:	1500 W
· Gesamthöhe:	48 cm
· Basis (H x B x T):	23,5 x 19 x 19cm
· Behälter (H x B x T):	28 x 25 (mit Griff) x 12 (unten) 20 (oben)
· Gewicht:	ca. 4,7 kg
· Kapazität Mixbehälter:	2 Liter
· Material Gehäuseunterteil:	Kunststoff
· Material Behälter:	Tritan, BPA-frei
· Display:	LSC Touch Panel, Hintergrundlicht
· Bedienung:	Touch Button Knöpfe
· Programme:	6 automatische (Zerkleinern, Milkshake, Sauce, Saft, Smoothie, Suppe), 10 Geschwindigkeiten, manuelle Zeiteinstellung, manuelle Geschwindigkeitsanpassung
· Klingen:	Aircraft Graded Steel, 6-flügelig

Bewertung

- angenehme Bedienung
- Automatikprogramme
- Mixbehälter schwer zu öffnen

Note

· Verarbeitung:	20 %	1,2
· Funktion:	40 %	1,1
· Ausstattung:	30 %	1,2
· Handhabung:	10 %	1,1

KÜCHE & HAUSHALT

Note

Oberklasse
Preis/Leistung: **gut**

1,1