



**Küchenmaschinen sind beliebte Haushaltshelfer, die beim Kochen und Backen die Arbeit sehr erleichtern.** mso/Foto: Pexels

**Kneten, mixen oder zerkleinern**

---

# Küchenmaschinen, die fleißigen Helfer

Kochen und Backen macht Spaß. Doch oft fehlt heutzutage die notwendige Zeit, um sich allzu lange in der Küche aufzuhalten. Da hilft eine moderne Küchenmaschine. Sie erledigt viele Aufgaben im Nu: ob Kuchenteig rühren, Pizza- und Brotteige kneten, Shakes und Smoothies mixen und frische Kräuter hacken. TÜV SÜD erklärt die Unterschiede zwischen Kompaktgeräten und Standgeräten mit Schwenkarm.

Kompaktgeräte sind platzsparend und können auch in kleinen Küchen aufbewahrt werden. Sie sind häufig günstiger als andere Küchenmaschinen. Meistens haben Kompaktgeräte nur ein

Schneidmesser und einen Rührereinsatz. Diese eignen sich gut für die Verarbeitung von kleinen bis mittelgroßen Mengen, sind allerdings für schwere Hefeteige wegen fehlender Kraft und Knethaken eher ungeeignet.

Standgeräte mit Schwenkarm bieten Zubehör für verschiedene Einsatzmöglichkeiten. Auch die Leistung ist meist höher als bei Kompaktgeräten, so dass die Knetwerkzeuge mit mehr Kraft und der Mixer mit einer höheren Drehzahl versorgt wird. Allerdings benötigt das Gerät mehr Platz. Manche Modelle können aber mit ihrem schönen Design zum Hingucker der Küche werden. (mso)