

## Handmixer oder Küchenmaschine?

30.08.2016, 10:56 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Ronald Gutscher*

---

In der Welt der Küchenelektronik gibt es manch spannende Frage, so auch die, ob es sich lohnt eine ganze Küchenmaschine anzuschaffen oder ob ein handelsüblicher Handmixer für Teig, Pudding & Co. ausreicht. Wie immer im Leben kommt es ganz darauf an. In diesem Beitrag geht es daher um die Frage, was eine Küchenmaschine überhaupt ist und wo die Vor- und Nachteile gegenüber Handmixern liegen.

### Handmixer

Na, wer kennt die nicht? Handmixer gibt es als Massenware seit rund 50 Jahren am Markt und einer der ersten Firmen, die sie als Stangenware produziert haben, war Krups. Im Lieferumfang sind meist zwei Rührbesen und zwei Knethaken (für die Teige) enthalten. Es gibt aber auch Zubehörteile, wie zum Beispiel ansteckbare Stabmixer, Schneebesen oder Mixbecher und Zerkleinerer. Der Vorteil bei einem Handmixer ist die Handlichkeit, meistens der Preis und die einfache Handhabung (auspacken, anstecken, mixen). Von der Leistung her liegen Handmixer im Bereich von 300 - 750 Watt, wobei es zu empfehlen ist, Geräte mit zumindest 450 Watt anzuschaffen.

### Küchenmaschinen

Eine Weiterentwicklung zu Handmixern stellen Küchenmaschinen dar. Diese sind mit einem vollautomatischen Rührwerk ausgestattet und haben eine Schüssel mit dabei. Diese dreht sich ebenfalls und mit dem Rührwerk simuliert die Maschine die menschlichen Handbewegungen wieder, die auch beim Mixen mit einem Handrührer gemacht werden. Küchenmaschinen haben den Vorteil, dass sie leistungsmäßig deutlich über den Handmixern liegen (800 - 1200 Watt) und auch in der Handhabung sehr praktisch sind. Immerhin haben Sie immer beide Hände frei, um Zutaten beizumengen oder nebenbei etwas Anderes zu machen. Preislich liegen diese Geräte deutlich über den Handmixern, dafür ist auch mehr dabei und die Maschine kann mehr.

### Fazit

Es kommt, wie oben schon erwähnt, darauf an. Eine Küchenmaschine kostet mehr aber Sie können auf vielseitige Art und Weise kochen und backen. Sind Sie aber eher ein Hobbybäcker, der nur alle zwei Wochen einen Kuchen macht, reicht ein Handmixer völlig aus. Tipp: Achten Sie auch hier auf Qualität, Marke und Preis. Schließlich gibt es mitunter signifikante Unterschiede zwischen den Modellen.

Weitere Tipps und allerlei zu Handmixern und Küchenmaschinen gibt es auf <http://handmixer-abc.net>

### Portrait

Ronny Gutscher  
33 Jahre alt  
Hauptberuflich Bautechniker

Nebenberuflich Blogschreiber und Webseitenersteller

---

News-ID: 916192 • Views: 929 (Stand: 04.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/916192/Handmixer-oder-Kuechenmaschine.html>