

Powergerät im Retro-Look: Der KitchenAid Hochleistungsstandmixer Artisan im Test



Ich habe Zuwachs bekommen: einen wunderschönen Hochleistungsstandmixer von KitchenAid. Das Baby mit Namen Artisan bringt mich dazu, noch viel mehr Smoothies zu machen, als ich sowieso schon gemacht habe. Als KitchenAid dieses Wunderwerk mit einem Motor mit Magnetkupplung herausgebracht hat, hatte ich schon gehört, dass diese Maschine ‚life changing‘ sei. Und da ich immer für Lebensveränderung offen bin, konnte ich es kaum abwarten, das Gerät auszuprobieren.

Das Ergebnis kurz zusammengefasst: Ich bin ein Fan. Der Mixer ist fantastisch.

Wer wissen will warum, der sollte sich den ausführlichen Testbericht durchlesen. Los geht's.

Retro-Design

Der Mixer kommt im Retro-Look aus den 50ern daher. Sehr schnittig und gut aussehend. Mir gefällt die cremige Farbe ausgesprochen gut. Wer es poppiger möchte, kann aus sieben Farben auswählen. Von Himbeer über zwei Rottöne bis zu perlglänzendem Weiß, Grau, Schwarz und eben cremig.

Power pur

Mit 1,8 Pferdestärken ist der Mixer extrem schnell. Man kann aus vier Stufen eine Voreinstellung auswählen, um Saft, Suppen, Saucen, Milchshakes oder Smoothies zu mixen. Wenn man die entsprechende Voreinstellung eingestellt hat, sorgt das Gerät selbständig für die richtige Geschwindigkeit des Rotors. Außerdem stoppt er von selber, wenn die perfekte Konsistenz erreicht ist. Ihr könnt also nebenher etwas anderes machen, während der Mixer seine Arbeit tut.

Ein Piepton meldet das fertige Ergebnis. Wer trotzdem der Meinung ist, die Konsistenz passt noch nicht, muss nicht erst groß herumschrauben, sondern kann über die Öffnung im Deckel Flüssigkeit oder andere Zutaten während des Betriebs nachfüllen, ohne dass es spritzt. Dabei hilft ein Messbecher, der in die Öffnung oben eingelassen ist. So weißt du immer, wieviel du von welcher Zutat hinein gegeben hast. Wie cool ist das denn?

Powergerät im Retro-Look: Der KitchenAid Hochleistungsstandmixer Artisan im Test



2-in-1: Messbecher und Nachfüllhilfe © Elle Teuscher | Elle Republic

„State of the art“ Technologie

Im Gegensatz zu anderen Hochgeschwindigkeitsmixern wird der Mixbecher per Magnet fixiert. Magnetisch wird auch der 1300 Watt starke Motor betrieben. Das macht die Maschine so einzigartig. Denn es gibt keine Löcher am Boden des Mixbechers durch die sonst der Rotor angetrieben wird. Also kann auch nichts auslaufen und außer dem Mixbecher selber und dem Deckel muss nichts gereinigt werden.

Perfekt für die Küche angepasst

Artisan wurde konstruiert, um ein fester und sichtbarer Bestandteil der Küche zu sein. Er hat die richtige Höhe, um unterhalb der Oberschränke zu stehen und er ist viel zu schwer, um jedes Mal nach Benutzung weggeräumt zu werden. Ich finde das gut so, denn schon der tägliche

Blick auf das Gerät macht Lust, einen Smoothie oder Shake zu machen. Und der Mixbecher ist so einfach herauszunehmen, wie eine Kaffeekanne. Ein kleiner Hebel an der Seite schiebt ihn noch zusätzlich nach vorne.

Für Individualisten

Neben den vier Voreinstellungen kann man aber auch die Geschwindigkeit mit einem Steuerrad manuell einstellen. Man muss also nicht unterschiedliche Geschwindigkeitsstufen wählen, sondern dreht einfach am Rad auf die gewünschte Geschwindigkeit. Zusätzlich gibt es noch die Stufe ‚P‘ für ‚Pulse‘. Damit kann man Nüsse knacken. Und da der Hersteller Vertrauen in sein Produkt hat, gibt er gleich sieben Jahre Garantie. Nicht schlecht!



Smoothies, Shakes, Eis – für alles gibt's das passende Programm © Elle Teuscher | Elle Republic

Powergerät im Retro-Look: Der KitchenAid Hochleistungsstandmixer Artisan im Test

Gibt es Nachteile?

Artisan ist nichts für schwache Nerven. Soll heißen, er ist ganz schön laut. Daran muss ich mich erst gewöhnen. Bei den ersten Versuchen dachte ich, mir fliegt das Gerät gleich um die Ohren. Aber das liegt wahrscheinlich daran, dass mir mal eine Mokkakanne auf dem Herd in die Luft geflogen ist. Das war aber ein Bedienungsfehler. Und ich muss sagen, bei dieser High-Tech-Maschine kann man eigentlich nichts falsch machen. Wahrscheinlich ist der Lärm beim Mixen der Tribut, den man für den starken Motor zahlen muss. Und wenn KitchenAid den Mixer noch mehr isoliert hätte, würde er nicht mehr so gut aussehen. Ich nehme das also gerne in Kauf, wenn ich dafür Power und Design bekomme.



Das Powergerät mixt dir in Sekunden cremige Smoothies

© Elle Teuscher | Elle Republic

Die Features im Überblick

- Magnetischer Antrieb ohne Kontakt wie bei anderen Herstellern
- 1,8 PS bzw. 1.300 Watt Motor
- 4 Geschwindigkeits-Voreinstellungen plus variable Einstellung per Steuerrad
- Intelli-Speed-Control zur automatischen optimierten Geschwindigkeitseinstellung
- MagnaLock-System, um den Mixbehälter magnetisch zu sichern
- BPA-freier, spülmaschinenfester Mixbehälter mit 1,8 Litern Fassungsvermögen
- Geruchs- und geschmacksfreie Edelstahlklingen
- Deckel mit Nachfüllöffnung, um während des Betriebs Zutaten ohne Spritzer nachzufüllen
- Ein schönes Retro-Design in sieben verschiedenen Farben
- 7 Jahre Garantie

Zusammenfassung und Fazit

Ich finde, es macht unglaublich viel Spaß, mit verschiedenen Zutaten und Aromen Smoothies auszuprobieren. Vor allem wenn man wie ich bisher mit einem Pürierstab arbeiten musste und jetzt so ein Hochleistungsgerät vor sich hat. Mit einem Knopfdruck kann ich jetzt die härtesten Nüsse knacken und mich so richtig austoben. Und da ich abwaschen hasse, ist dieser Hochleistungsmixer genau richtig für mich. Alles geht einfach und ist schnell sauber gemacht. Ich spüle den Mixbehälter übrigens per Hand aus. Das geht schnell und ich kann sofort wieder loslegen, wenn mir danach ist.

Powergerät im Retro-Look: Der KitchenAid Hochleistungsstandmixer Artisan im Test



Harte Mandeln – für die scharfen Edelstahlmesser eine Leichtigkeit © Elle Teuscher | Elle Republic

Um dir zu zeigen, welche exotischen Leckereien man mit dem Mixer machen kann, habe ich mir ein Rezept für selbstgemachte Mandelbutter (Mandelmus) vorgenommen, die sehr schön aufs Brot oder in einen grünen Smoothie passt. Du kannst sie sogar als Basis für deine selbstgemachte Schoko-Nuss-Creme nehmen. Wer braucht schon Nutella?

Für den Test hat Springlane der Autorin ein Produktmuster zur Verfügung gestellt. Die im Beitrag wiedergegebene Meinung ist die subjektive Meinung der Autorin.