

Beste Küchenhelfer: 10 nützliche Küchengeräte und -zubehör für deinen Küchenalltag



Kochen und Genuss gehören für dich im Leben dazu? Sehr gut – für uns auch! Aber wer kennt es nicht: Manchmal ist die **Zeit einfach knapp**, die Lust klein oder der Hunger zu groß. Also warum den Küchenalltag nicht ab und zu ein wenig **leichter und effizienter** gestalten?

Deshalb habe ich heute die **10 besten Küchenhelfer** für dich dabei, die dir unliebsame Küchenarbeiten einfach abnehmen oder erleichtern. Ob akkurates Schnippeln, feines Pürieren oder praktisches Kochen – diese **Küchenmaschinen und -utensilien** haben für jeden **Kochtyp und jede Herausforderung** die richtige Lösung parat.

Du bist ein Fan vom **Selbermachen**? Dann mach jetzt auch **frische Pasta**, **Pflanzenmilch** und **Nussmus** ganz einfach auf Knopfdruck selber.

Kaia – der Food Processor



Feine Scheiben mit dem Food Processor

Du liebst es, den Kochlöffel zu schwingen, aber beim Schnippeln hört der Spaß für dich auf? Kein Problem, unsere **Universal-Küchenmaschine** zerlegt dein Obst und Gemüse im Nu in deine Wunschform. Ob in **Spalten, Scheiben oder Raspeln** und von fein bis grob. Das ist aber längst nicht alles, Kaia mixt dir mit ihrem **1000 Watt starken Motor** und **praktischem Zubehör** feinste Pesti, cremige Dips und sorgt sogar für Crushed Ice an heißen Tagen. Noch Wünsche offen?



7 Schneideinsätze und Zubehör

Beste Küchenhelfer: 10 nützliche Küchengeräte und -zubehör für deinen Küchenalltag

Hanno – der Hochleistungsmixer



Hochleistungsmixer in 2 Farben

Ein frischer Smoothie oder Shake gehören für dich zum Start in den Tag einfach dazu? Dann ist Hanno der beste Küchenhelfer für dich. Dank **2,7 PS Motorpower** und **4 verschiedenen Programmen** mixt er auch hartnäckige Zutaten im Handumdrehen cremig – sogar Nüsse für softes Nussmus. Ausgestattet mit einem **6-Klingensystem** und **integriertem Überhitzungsschutz** kannst du mit Hanno sogar eigenes Mehl und Crushed Ice herstellen. Auch um anschließende Spülen musst du dir keine Gedanken machen, denn mit der **Selbstreinigungsfunktion** haben Rückstände keine Chance und der Behälter ist ohne Spülbürste in wenigen Minuten wieder blitzblank.



Mit Hanno Getreide mahlen

Sam – der Stabmixer



Ein Stabmixer ist einfach unverzichtbar, oder? Egal, ob Suppen, Dips oder Pesti – schnell ist er hervorgeholt und genauso fix wieder verstaut. Aber wie wäre es, wenn dein Pürierstab auch noch **kneten, rühren und aufschlagen** könnte? Einfach überragend! Mit seinen **4 Aufsätzen** und **800 Watt Motorpower** erledigt Sam jeden Job für dich im Nullkommanichts.

Das reicht dir noch nicht? Dann schnapp dir Stabmixer Sam **inklusive Küchenmaschine** und auch das Schnippeln erledigt sich wie von selbst. Von **Gemügestiften und -würfeln über Scheiben bis hin zu Raspeln** – mit der praktischen Küchenmaschine sind Ratatouille, Kartoffelgratin oder Zaziki im Handumdrehen vorbereitet.



Stabmixer Sam inklusive Küchenmaschine

Beste Küchenhelfer: 10 nützliche Küchengeräte und -zubehör für deinen Küchenalltag

Nina – die elektrische Nudelmaschine

Gut Ding will Weile haben. Aber nicht frische Pasta mit Nina! Unsere vollautomatische Pastamaschine stellt dir innerhalb von 20 Minuten deine Lieblingspasta her. Du hast heute Lust auf Penne und morgen auf Spaghetti? Kein Problem, wähle einfach aus 7 verschiedenen Nudleinsätzen deine Wunschform und Nina wiegt, knetet und formt deinen Pastateig zu deiner Lieblingsnudel.



Und während Nina werkelt, kannst du dich bequem um Sauce und Beilagen kümmern. Genieß deine Pasta ab jetzt nur noch selbstgemacht!

Mila – der Pflanzenmilchbereiter



Pflanzenmilch mit Mila

Keine Lust mehr auf Industriemilch, fragwürdige Zutaten und Pflanzenmilch-Kartons schleppen? Dann mach dir

deinen Pflanzendrink doch einfach selber: Und zwar genau nach deinem Geschmack. Mit Mila bestimmst du, was in deinen Becher kommt. Egal, ob du Fan von klassischen Drinks wie Mandel-, Soja- oder Hafermilch bist oder es mit Pistazienmilch, Hanfmilch oder Cashew-Tonkamilch lieber experimentierfreudig magst.



Mandeln werden in den Mixbehälter gefüllt

Dank Milas scharfem 4-Klingen-Messer und integrierter Heiztechnologie erhältst du ganz ohne Passieren samtig-feine Pflanzendricks – und sparst mit ihrer automatischen Reinigungsfunktion auch noch wertvolle Zeit.

Wanda – das Waffeleisen



Teig wird in Waffeleisen Wanda gegeben

Okay zugegeben – ein Waffeleisen gehört in der Regel nicht zu den Standard-Küchengeräten für die tägliche Benutzung. Aber warum eigentlich nicht? Mit Waffeleisen Wanda gibt's Waffeln zu jeder Tageszeit und aus jeder beliebigen Zutat. Ob eine Spinatwaffel mit Lachs und Avocado am Morgen, eine süße Quarkwaffel zum Kaffee oder eine herzhafte Kartoffelrösti-Waffel zum Abend. Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – ordentlich Heizpower sowie 5 verschiedener Modi und 7 Bräunungsstufen machen es möglich.



Elektrisches Display mit verschiedenen Programmen

Beste Küchenhelfer: 10 nützliche Küchengeräte und -zubehör für deinen Küchenalltag

Schnellkochtopf – energiesparend kochen



Eintopf mit dem Schnellkochtopf

Oma weiß eben, was gut ist! Gerade weil der gute, alte **Schnellkochtopf** in ein staubiges Image geraten ist, steht er hier an erster Stelle der Küchenutensilien und darf sich ganz klar zu den 10 besten Küchenhelfern zählen.

Er ist in vielerlei Hinsicht ein unterschätztes Küchengerät. Ein Schnellkochtopf **verringert** längst nicht nur die **Kochzeit**, gleichzeitig **konzentriert er den Geschmack** eines Lebensmittels und **schont dabei wertvolle Inhaltsstoffe**. Dank des **Dampfeinsatzes** geht das Garen sogar noch schonender und du hast die Möglichkeit, 2 Komponenten zeitgleich zu garen. Das perfekte Gerät für eine **nachhaltige und gesunde Küche!**



Spargel im Dampfeinsatz des Schnellkochtopfes

Denkst du beim Schnellkochtopf nur an deftige

Hausmannskost wie Rindergulasch oder Linseneintopf? Dann wirst du überrascht sein, wie frisch und intensiv ein Fränkischer Spargelsalat, ein einfacher Spargelsud oder eine gegarte Artischocke schmecken kann.

Gusseisen Kochzubehör – effizient kochen und backen



Cocottes in 3 verschiedenen Farben und Ausführungen

Auch **Gusseisen Kochzubehör** ist längst nichts Neues, sondern vielmehr ein Material, welches sich über viele Jahre hinweg bewährt hat. Es sorgt einerseits für **tolle, aromatische Krusten und Röststoffe** und andererseits für eine **gleichmäßige Wärmeverteilung und -speicherung**. Beste Küchenhelfer für perfekte Brat- und Backergebnisse eben.

Und das Beste: Gusseisen-Kochgeschirr ist unfassbar vielfältig. Von **klassischen Bratpfannen und robusten Grillpfannen** über **Cocottes zum Schmoren** bis hin zu **Kasten-Backformen und Auflaufformen** ist alles dabei. Und auch in der Zubereitung ist Gusseisen ein wahrer Allrounder, da fängt das Garen auf dem Herd an und endet ohne Umwege im Ofen. Praktischer und effizienter kann Kochen kaum sein.

Beste Küchenhelfer: 10 nützliche Küchengeräte und -zubehör für deinen Küchenalltag



Braten in einer Gusseisenpfanne

Küchentextilien – für jeden Einsatz



Textilien sind längst nicht nur Textilien. Das **Material**, die **Rohstoffe** und die **Verarbeitung** entscheiden die Küchenabläufe während und nach dem Kochen maßgeblich mit.

Zum Beispiel eine **Schürze**, die nicht nur vor **Spritzern** schützt, sondern auch **Platz für einen Stift** oder das **Handy** mit der **Rezepte-App** bietet. Im **praktischen Karabiner** eingehakt, ist auch ein **Küchentuch** stets dabei, falls mal etwas daneben gehen sollte.



Küchenschürze mit Taschen und Karabinerhaken

Apropos **Küchentuch** – es gibt ja auch noch ein “nach dem Kochen”. Wie praktisch, wenn dann das lästige

Abtrocknen leicht gemacht wird, die **Gläser** schlierenfrei glänzen und die **Hände** sich auch nach dem Spülen noch **gepflegt** anfühlen. Alles was es dafür braucht, ist das richtige **Material** und eine hochwertige **Verarbeitung** wie **fusselfreier Leinenstoff**, eine **saugfähige Waffelstruktur** oder **weicher Frottee**.



3 Küchentücher für jeden Einsatz

Schneidebretter und Messer



Messer und Bretter

Zum Schluss dürfen natürlich auch die **Basics** nicht fehlen – auch sie können nämlich **beste Küchenhelfer** sein. Denn läuft es bei **Messer** und **Brett** nicht glatt, kann das **Kochen** schnell **unkomfortabel** werden. Gut **geschnippelt**, ist eben schon **halb gekocht**. **Hochwertiger deutscher Klingentahl**, eingebettet in **robusten Akazienholzgriffen** – da **schneiden** sich **Karottenstifte**, **feine Kräuter** oder **krosses Brot** wie von selbst.

Beste Küchenhelfer: 10 nützliche Küchengeräte und -zubehör für deinen Küchenalltag

Rutschfeste Schneidebretter aus Eiche, Kautschuk oder Akazie bieten nicht nur Platz, sondern sind auch noch besonders **robust und langlebig**. Und auch um die Hygiene und Säuberung brauchst du dir keine Sorgen machen. Denn während Kunststoffbretter mit der Zeit immer mehr Rillen sammeln, die ein beliebter Sammelort für Bakterien sind, wirken Holzschneidebretter aufgrund der enthaltenen Gelbsäuren sogar **antibakteriell**. Gleichzeitig arbeitet das natürliche Material nach, sodass kleine Schnitze sich wieder schließen. Mit heißem Wasser und holzfreundlichem Spülmittel ist dein Brett wieder wie neu. Für eine pflegeleichte Säuberung und lange Freude.