

Gib Power! Der Hochleistungsstandmixer Revoblend RB 500 im Praxistest



Mein Mann und meine zwei Mädels bekommen schon sehr lange Zeit morgens Saft aus frischem Obst und Gemüse aufgetischt. Bisher habe ich diese Säfte mit unserem Entsafter zubereitet. Umso mehr habe ich mich darüber gefreut, den Hochleistungsmixer Revoblend RB 500 einmal genauer unter die Lupe nehmen zu dürfen.

Wo doch Smoothies in letzter Zeit in aller Munde sind und man um sie scheinbar nicht herumkommt, wenn man sich gesund ernähren möchte. Doch nicht nur für Smoothies ist dieses Powergerät bestens geeignet. Im Handumdrehen lassen sich mit ihm feine Suppen, Pestos, Dips, Cremes, Nussmus, Shakes oder Sorbets herstellen.

Doch zunächst einmal zur Erklärung.

Was ist überhaupt ein Hochleistungsmixer und was zeichnet ihn aus?

Von einem Hochleistungsmixer spricht man, wenn ein Gerät eine hohe Umdrehungszahl von zirka 25.000 in der Minute vorweisen kann. Beim Revoblend RB 500 liegt die **Umdrehungszahl** sogar noch etwas höher, nämlich bei **38.000 pro Minute**. Diese hohe Umdrehungszahl ist nötig, um Lebensmittel so schnell wie möglich zu zerkleinern.

Das hat den Vorteil, dass die Lebensmittel sich beim Zerkleinern nicht erwärmen und somit keine wichtigen Nährstoffe verloren gehen. Außerdem stellt die hohe Umdrehungszahl sicher, dass die verschiedenen Lebensmittel zerkleinert werden und eine Masse entsteht, die schön fein und cremig, eben "smooth" ist. Das ist wichtig, denn je mehr die Lebensmittel gespalten werden, umso besser können sie von unserem Körper aufgenommen werden.



So geht das Mixen wie von selbst – der Revoblend mit praktischem Zubehör. © Heidi Zimmermann | Die Feinschmeckerin

Der Revoblend 500 im Überblick

Der Revoblend RB 500 setzt sich zusammen aus einem Motorblock, der in den Farben Schwarz, Weiß und Rot erhältlich ist. Auf ihn wird der **Mixbecher** aufgesetzt. Dieser ist schön breit, hat **2,0 Liter**

Gib Power! Der Hochleistungsstandmixer Revoblend RB 500 im Praxistest

Fassungsvermögen und besteht aus Tritan-Kunststoff (BPA-frei). Verschlussen wird der Mixbecher mit einem Deckel, in den ein kleiner Messbecher integriert ist. Außerdem gibt es noch einen sehr praktischen Stößel. Zudem ist im Lieferumfang ein kleines Rezeptheft vom Hersteller mit verschiedenen Rezepten enthalten.

Der Zusammenbau der Maschine ist einfach und geht sehr schnell. Aufgrund seiner Größe findet der Revoblend RB 500 vielleicht nicht in jeder Küche seinen dauerhaften Platz – der Motorblock ist etwas groß und mit einer Höhe von fast 49,5 cm in zusammengebautem Zustand passt die Maschine nicht unter jeden Küchenschrank. Jedoch ist der Mixer mit seinen 5,2 kg nicht zu schwer und lässt sich problemlos in jeder Küchenschublade oder Speisekammer unterbringen. Mich hat das allerdings nicht sonderlich gestört. Viel wichtiger war mir die Leistung, die ihm zugesprochen wird. Denn mit seinem Motor, der immerhin 1500 Watt besitzt, ist der Revoblend RB 500 ein richtiges Kraftpaket.



Frisch-fruchtiges Smoothie-Allerlei – schnell gemixt mit

dem Powermixer. © Heidi Zimmermann | Die Feinschmeckerin

Handhabung des Revoblend

Alle Teile des Mixers sind hochwertig und gut verarbeitet. Die Bedienung ist einfach und versteht sich eigentlich von selbst. An der Rückseite befindet sich ein Schalter für die Stromzufuhr. Das Netzkabel kann platzsparend im Bauch des Motorblocks verstaut werden.

An der Vorderseite gibt es drei Schalter. Mit dem ON/OFF-Schalter setzt man das Gerät in Betrieb. Um eine höhere Umdrehungszahl und somit mehr Power zu erreichen, betätigt man entweder den **Geschwindigkeitsregler**, der 6 Stufen besitzt, oder die **Pulsfunktionstaste**. Diese ermöglicht eine stufenlose Geschwindigkeitsregelung. Mit diesen beiden Schaltern lässt sich die Dauer, die Stärke und die Anzahl der Umdrehungen selbst bestimmen und so hat man die Möglichkeit, den Inhalt nach seinen eigenen Wünschen feiner oder gröber zu mixen.

Gib Power! Der Hochleistungsstandmixer Revoblend RB 500 im Praxistest



Dank intuitiver Bedienung geht die Zubereitung einfach und schnell. © Heidi Zimmermann | Die Feinschmeckerin

Auch rohes Gemüse, Nüsse oder gefrorene Himbeeren sind für die **6 wellenförmigen Messer**, die aus japanischem Edelstahl sind, kein Problem. Alles ist in sehr kurzer Zeit zerkleinert.

Die Maschine hat mit ihrem starken Motor zudem eine große Standsicherheit. Bei allen Arbeitsvorgängen steht sie sehr stabil. Es kommt zu keinem Vibrieren auf der Arbeitsfläche.

Was mir sehr gut gefallen hat, war die **einfache Reinigung** des Profimixers. Er darf zwar nicht in die Spülmaschine, aber das muss auch gar nicht sein. Nach einem normalen Smoothie-Mixvorgang reicht es vollkommen aus, den Mixbehälter mit einem halben Liter warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel zu füllen und das Gerät für zirka 5-10 Sekunden laufen zu lassen. Danach alles nur kurz unter dem Wasserhahn abspülen.

Ich drehe ihn dann einfach um und lasse ihn trocknen. Aber auch nach dem Herstellen einer etwas festeren Masse, wie z.B. einem Nussmus, Pesto oder Eis, lässt der Mixbehälter sich gut reinigen. Die Wände lassen sich mit einem haushaltsüblichen Teigschaber gut saubermachen. Man kommt damit problemlos zwischen die Messer, sodass keine großen Reste im Behälter zurückbleiben. Danach genügt der Spülvorgang wie beim Smoothie.

Zur Lautstärke muss ich sagen, dass der Powermixer nicht zu überhören ist. Da die Mixvorgänge jedoch meist nur wenige Sekunden dauern, ist das vollkommen akzeptabel. Denn der Revoblend besitzt immerhin 1500 Watt und bringt es laut Hersteller auf 38.000 Umdrehungen pro Minute. Dies macht ihn zu einem Profimixer der Spitzenklasse.



Extra scharf: Die Klingen sorgen selbst bei hartnäckigen Zutaten für feine Ergebnisse. © Heidi Zimmermann | Die Feinschmeckerin

Daten und Fakten

- Mixbehälter schön breit
- 38.000 Umdrehungen pro Minute im Leerzustand
- 6 Wellenschliff Messerklingen

Gib Power! Der Hochleistungsstandmixer Revoblend RB 500 im Praxistest

- 2-Liter-Behälter aus Tritan
- Maße (B x H x T): 24 x 49,5 x 27 cm
- Farben Weiß, Schwarz, Rot
- Gewicht 5,2 kg
- 10 Jahre Garantie
- es lässt sich trocken und nass in einem Behälter arbeiten
- einfache Bedienbarkeit
- stufenloser Antrieb
- vibrationsarmer Bechersockel
- verstärkte Edelstahlkupplung
- Speisen bis 100 °C können verarbeitet werden

bedenkt, dass er eine Garantiezeit von 10 Jahren hat. Es macht mir großen Spaß, mit ihm fast täglich vitaminreiche Smoothies zu mixen. Aber nicht nur das! Gerade in der Grillzeit entpuppt er sich auch als großer Küchenhelfer, denn es lassen sich sehr schnell leckere Dips, Brotaufstriche, Pestos und Eis aus frischen Zutaten herstellen.

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



Gröber oder fein – das Powergerät mixt genauso, wie du es willst. © Heidi Zimmermann | Die Feinschmeckerin

Fazit

Der Revoblend RB 500 ist ein tolles Kraftpaket und sein hoher Preis auf alle Fälle gerechtfertigt, wenn man zudem