Geschenkideen für Sie und Ihn

Kraftvoll mixen, sicher genießen

Ob cremige Smoothies, geschmackvolles Pesto, Proteinshakes oder zerkleinerte Nüsse - Standmixer sind wahre Multitalente in der Küche. Doch nicht jedes Gerät eignet sich für alle Einsatzzwecke gleichermaßen. Christian Kästl vom TÜV Süd erklärt, worauf man vor dem Verschenken achten sollte.

„Vor dem Kauf sollte man sich überlegen, welche Zutaten hauptsächlich verarbeitet werden“, rät Kästl. Für weiches Obst und Gemüse reichen Modelle mit 400 bis 600 Watt Leistung in der Regel aus. Wer jedoch regelmäßig Eiswürfel crushen, gefrorene Früchte oder Nüsse zerkleinern möchte, sollte auf eine Leistung von 600 Watt oder mehr achten. Neben der Wattzahl ist auch die Drehzahl entscheidend: Hochleistungsmixer erreichen bis zu 20.000 Umdrehungen pro Minute und liefern besonders feine Ergebnisse. Neben der Leistung lohnt sich auch ein Blick auf den Energieverbrauch, denn Geräte mit hoher Wattzahl benötigen zwar mehr Strom, arbeiten aber oft effizienter, wenn regelmäßig harte Zutaten verarbeitet werden.



Standmixer arbeiten mit scharfen Messern, weshalb die Sicherheit besonders wichtig ist. Werkfoto: TÜV Süd

Glasbehälter sind hitzebeständig und geschmacksneutral, aber vergleichsweise schwer. Kunststoffbehälter sind leichter und bruchsicherer, können sich jedoch mit der Zeit verfärben. Edelstahl ist robust und langlebig, dafür lässt sich der Mixfortschritt nicht beobachten. Ein Fassungsvermögen von 1,5 bis zwei Litern ist für Familien ausreichend, für Single-Haushalte sind auch kleinere Modelle geeignet. Wer beispielsweise Babybrei aus Fleisch oder größeren Gemüsestücken herstellen möchte, sollte darauf achten, dass der Behälter breit genug ist, damit sich der Inhalt nicht verkeilt, sondern bis zu den Messern am Boden fällt.

Standmixer arbeiten mit scharfen Messern und hoher Geschwindigkeit, weshalb die Sicherheit besonders wichtig ist. Verbraucher sollten auf einen rutschfesten Stand, einen Deckel mit sicherem Verschluss und eine automatische Abschaltung achten, wenn der Behälter entfernt wird oder der Motor überhitzt. „Ein stabiles Gehäuse und eine klare Verriegelung des Behälters gehören zur Basisausstattung für eine sichere Anwendung“, so der Profi.

Praktische Geräte lassen sich einfach zerlegen und verfügen über spülmaschinengeeignete Teile. Eine Pulse-Funktion erleichtert die Steuerung, etwa beim Zerkleinern von Eis oder Nüssen. Viele Modelle verfügen zudem über vorprogrammierte Automatikprogramme für Smoothies, Suppen oder Eis, was Zeit spart und die Bedienung erleichtert.

Leistungsstarke Mixer sind oft laut. Wer empfindlich ist oder den Mixer frühmorgens nutzen möchte, sollte dies beim Kauf berücksichtigen und im Laden testen. Hochwertige Materialien sowie die Möglichkeit, Ersatzteile wie Messer oder Dichtungen nachzukaufen, verlängern die Lebensdauer und tragen zur Nachhaltigkeit bei.

Eine gute Orientierung beim Kauf bieten das GS-Zeichen für geprüfte Sicherheit und das blaue TÜV Süd-Oktagon. Die Experten prüfen Standmixer unter anderem auf elektrische Sicherheit, Verarbeitung, Materialqualität und mechanische Stabilität. So können Verbraucher sicher sein, dass ihr Gerät zuverlässig und sicher im Alltag eingesetzt werden kann.

Leichtgewicht



Wer am Fahrzeug die Reifen wechseln oder lange Schrauben in harte Kanthölzer treiben möchte - zum Beispiel für den Bau eines Carports, - der hat es mit diesem Gerät einfacher. Es ist im Sortiment des Herstellers für Heimwerker der erste akku-betriebene Drehschlagschrauber mit Vierkantaufnahme und löst dank des hohen Lösemoments von 560 Newtonmetern selbst stark festsitzende Radmuttern oder korrodierte Schrauben. Das Gerät zählt mit knapp über einem Kilogramm Leergewicht zu den Leichtgewichten im Markt. Der Akku-Drehschlagschrauber arbeitet kraftvoll mit bis zu 3 400 Schlägen pro Minute und verschraubt damit mühelos Schrauben mit bis zu zehn Millimetern Durchmesser und bis zu 140 Millimetern Länge. Werkfoto: Bosch

„Nuit“: Hommage an faszinierende Stunden

Ein Premiumhersteller von Koch- und Tischwaren stellt mit „Nuit“ einen neuen Blauton vor, der eindeutig von den Geheimissen der Nacht inspiriert ist und Träume lebendig werden lassen soll.

Nuit, das französische Wort für „Nacht“, ist eine Hommage an faszinierende Stunden, in denen sich die Handlung verdichtet und viele Feste und Feierlichkeiten beginnen. Die neue Farbe fängt diesen Zauber und die Anziehungskraft in einem unverwechselbaren Farbverlauf ein. Eine komplexe Nuance, die sich nur schwer in ihrer Tiefe erfassen lässt, wie ein mondbeschienener Ozean oder ein glänzendes Licht inmitten des dunklen Nachthimmels. Die luxuriöse, samtige Farbe wechselt von Schwarz zu tiefem Blau, akzentuiert durch den silberfarbenen Deckelknopf.



„Nuit“ möchte Freiheit, Genuss und Lebensfreude verkörpern. Werkfoto: Le Creuset

Jeder gedeckte Tisch erzählt eine Geschichte voller Schönheit und Spannung, ganz egal, ob es sich um ein Abendessen zu zweit oder eine große Feier handelt, „Nuit“ bildet die nahezu perfekte Bühne für bleibende Erinnerungen. Der Deckelknopf aus Edelstahl schimmert dabei wie das Mondlicht über dem dunklen Meer - so kann jeder Abend zu einem ganz besonderen Erlebnis werden.

Erhältlich ist „Nuit“ in einer großen Auswahl, vom Gusseisen-Sortiment mit Brätern, Gourmet-Profitopf, La Marmite und Pfannen bis zu Auflaufformen, Förmchen, Mini-Cocotte, Löffelablage, Tellern, Müslischale, Salatschüssel sowie Bechern aus Steinzeug. Hinzu kommt die beliebte Coupe Collection mit Speise-, Frühstücks- und Suppentellern, Müslischale, Servierschale und Becher. Darüber hinaus gibt es Produkte in den Sortimenten Silikon, Wasserkessel und Mühlen.

Kompendium



Dieses Buch (432 Seiten) ist ein umfassendes Kompendium aller jemals gebauten Raketen. Ohne Raketen gäbe es keinen Zugang zum Weltraum, unsere Welt mit ihrer globalen Kommunikation wäre undenkbar! Als ausgewiesener Fachmann präsentiert Eugen Reichl alle bedeutenden Raketensysteme von den Anfängen der Raumfahrt bis in die jüngste Gegenwart und stellt die Typen vor, welche die Raumfahrt künftig prägen werden. Neben Daten und Fakten zu den Trägersystemen erfährt der Leser auch die Geschichte der einzelnen Raumfahrtnationen. Extra angefertigte, aufwändige Grafiken runden diese aktualisierte und erweiterte Neuauflage ab.
ISBN: 978-3-613-04785-3

Elegante Blütenform und weihnachtliche Farbgebung

Sie gehört zur Advents- und Weihnachtszeit genauso wie Kerzen, Zimt und Zapfen: die Amaryllis.

Die auch Ritterstern genannte Winterblüte ist mit ihrer eleganten Form und der weihnachtlichen Farbgebung eine passende Blume zum Fest. Sie verleiht jeder Wohnung einen festlichen Glanz. Ihre Farben reichen von klassischem weihnachtlichem Rot und edlem Weiß über festliches Rot-Weiß im Zuckerstangen-Look bis hin zu Pink und Apricot für ein modernes Weihnachtsfest.

Tanne und Ilex

Floristische Kreationen tragen dabei klangvolle Namen wie „Kaminzauber“, „Winterkleid“ oder „Dezembermorgen“. In kräftigem Rot erfreut sie den klassischen Weihnachtsfan in Kombination mit Tannengrün und Ilexzweigen genauso wie den Pop-Art-Lover in Apricot zusammen mit dunkelblauen Eustomablüten und kräftig-gelben Rosen.

Wer sich an der Amaryllis als Schnittblume in der Vase bis zu zwei Wochen lang erfreuen will, sollte die Blütenstiele öfter mal anschneiden. Weil es aber Hohlstiele sind, die seitlich ausfransen können, ist es sinnvoll, die Schnittenden zum Stabilisieren mit einfachem Klebeband zu umwickeln. Als Standort empfiehlt sich ein nicht zu warmer und auch nicht zu kalter Platz. Circa 15 bis 20 Grad sind ideal. Auch benötigt die Amaryllis nicht allzu viel Wasser. Eine Handbreit reicht aus.



Passende Blume zum Fest: die Amaryllis. Werkfoto: Fleurop

Herstellernachweise: **Kraftvoll:** TÜV SÜD AG, Westendstr. 199, 80686 München, Tel.: 089/5791-0; **Nuit:** Le Creuset GmbH, Einsteinstr. 44, 73230 Kirchheim unter Teck, Tel.: 07021/9749-34; **Elegante:** Fleurop AG, Lindenstr. 3-4, 12207 Berlin, Tel.: 030/71371-291; **Leichtgewicht:** Robert Bosch Power Tools GmbH, Max-Lang-Str. 40-46, 70771 Leinfelden-Echterdingen, Tel.: 0711/400-40990; **Kompendium:** Paul Pietsch Verlage GmbH & Co. KG, Hauptstätter Str. 149, 70178 Stuttgart, Tel.: 0711/21080-0;
Redaktionelle Bearbeitung: AST