

Pressemitteilung

TÜV SÜD gibt Tipps zum Kauf und Gebrauch von Küchenmaschinen

2. Dezember 2024

Mit Küchenmaschinen sicher und einfach Köstlichkeiten zubereiten

München. Küchenmaschinen sind unverzichtbare Helfer in modernen Haushalten und ermöglichen die bequeme Zubereitung von Speisen. Ob für das Kneten von Teig, das Zerkleinern von Zutaten oder das Mixen von Getränken – die richtige Auswahl, Nutzung und Pflege dieser Geräte spielt eine wichtige Rolle für die Sicherheit in der Küche. TÜV SÜD-Expertin Sonja Unterholzner weiß, worauf es bei der Kaufentscheidung und dem sicheren Umgang mit Küchenmaschinen ankommt.

Vielfalt der Küchengeräte: Welches Gerät passt zu mir?

Die klassischen Küchenmaschinen sind ideal für Aufgaben wie Teigkneten, Rühren oder Zerkleinern. Sie sind besonders geeignet für Hobbybäcker oder alle, die häufig Backwaren zubereiten. Hochwertige Modelle bieten oft Erweiterungen wie Fleischwölfe, Mixer oder Entsafter.



Multifunktionsküchenmaschinen vereinen zahlreiche Möglichkeiten in einem: Kochen, Dampfgaren, Rühren, Mixen, Zerkleinern und sogar Wiegen. Diese Alleskönner sparen Platz und ersetzen mehrere Einzelgeräte.

„Multifunktionsküchenmaschinen sind ideal für Haushalte mit wenig Platz oder für Personen, die vielseitige Funktionen in

einem kompakten Gerät schätzen“, erklärt Sonja Unterholzner, Expertin für Haushaltsgeräte bei TÜV SÜD.

Konnektivität für mehr Komfort

Moderne Küchenmaschinen gehen noch einen Schritt weiter: Sie lassen sich via WLAN mit dem Internet verbinden. Dadurch stehen Nutzern via Display immer aktuelle Rezepte,

Zutatenlisten und Schritt-für-Schritt-Anleitungen zur Verfügung. Dies bietet nicht nur mehr Komfort, sondern eröffnet auch neue Möglichkeiten, kreative Köstlichkeiten auszuprobieren.

Einsatzmöglichkeiten definieren

Da die Entscheidung für die Anschaffung einer Küchenmaschine in vielen Fällen eine höhere Investition darstellt, gilt es vor dem Kauf zu überlegen, welche Funktionen wirklich benötigt werden.

- **Küchenmaschinen:** Wichtig sind eine hohe Motorleistung (mindestens 1.000 Watt für Teige) und robustes Zubehör, das der Belastung durch Kneten standhält.
- **Multifunktionsküchenmaschinen:** Modelle mit intuitiver Bedienung, hochwertigen Materialien und präzisen Einstellungen erleichtern die Handhabung.

Qualität, Sicherheit und Energieeffizienz

Hochwertige Materialien wie Edelstahl, stabiler Kunststoff und rutschfeste Standfüße gewährleisten Langlebigkeit und Sicherheit. „Geräte mit Sicherheitsmechanismen wie Überlastschutz, Kindersicherungen und Deckelverriegelungen bieten nicht nur Komfort, sondern schützen auch vor Unfällen“, so Unterholzner. Vor allem bei Multifunktionsküchenmaschinen ist es wichtig, dass diese energieeffizient arbeiten, um Stromkosten zu deckeln. Modelle mit Energiesparmodi bieten hier zusätzliche Vorteile.

Sicherer Umgang und Pflege

Ein guter Standort für Küchengeräte ist auf stabilen, rutschfesten Flächen mit ausreichend Abstand zu Kanten und heißen Oberflächen oder externen Wärmequellen. Eine regelmäßige Reinigung beugt Bakterienbildung aufgrund von Rückständen vor. Abnehmbare Teile sollten spülmaschinengeeignet oder leicht von Hand zu reinigen sein, während das Hauptgerät lediglich mit einem feuchten Tuch abgewischt werden kann, um die Elektronik zu schützen. Gelegentliche Wartungen, wie im Benutzerhandbuch empfohlen, können die Langlebigkeit der Geräte erhöhen. Stecker, Kabel und bewegliche Teile sollten regelmäßig überprüft werden. Stumpfe Klingen oder beschädigte Dichtungen müssen rechtzeitig ersetzt werden, um das Gerät weiterhin sicher einsetzen zu können.

Qualität und Sicherheit beim Kauf

Wer von seiner Anschaffung länger etwas haben möchte, sollte vor dem Kauf auf Qualität und das blaue TÜV SÜD-Oktagon und das GS-Zeichen für Geprüfte Sicherheit achten. Die erfahrenen Produktexperten von TÜV SÜD prüfen Küchengeräte im Dauertest auf die Haltbarkeit. Im Sinne der Nachhaltigkeit ist gerade die Haltbarkeit eines elektronischen Gerätes sehr wichtig. Vor Marktzugang müssen Geräte, die im Alltag ständig zum Einsatz kommen,

zahlreichen Tests und Prüfungen unterzogen werden. So wird neben der Sicherheit auch die Gebrauchstauglichkeit unter die Lupe genommen. Bei Geräten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, werden unter anderem auch sensorische Tests vorgenommen, um auszuschließen, dass nach der Zubereitung ein verfälschtes Aroma in der Speise oder im Getränk auftritt.

Weitere Informationen gibt es [HIER](#).

Hinweis für Redaktionen: Die Pressemeldung und das Bild in reprofähiger Auflösung gibt es im Internet unter tuvsud.com/presse.

Pressekontakt:

TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstraße 199 80686 München	Dirk Moser-Delarami Telefon +49 89 5791-1592 E-Mail dirk.moser-delarami@tuvsud.com Internet tuvsud.com/presse
---	--

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Rund 28.000 Mitarbeitende sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. tuvsud.com/de