











# Handmixer im Test

11. Februar 2014

										
<b>Marke</b>	<b>Turmix</b>	<b>Bosch</b>	<b>Braun</b>	<b>Satrap</b>	<b>Durabase</b>	<b>Moulinex</b>	<b>Krups</b>	<b>Primotecq</b>	<b>Trisa</b>	<b>Rotel</b>
<b>Bezeichnung</b>	Handmixer CX 500 weiss	MFQ 3520	Multiquick M 1050 M	Single mix KJ-1306H	Handrührwerk	Powermix Deluxe	3 Mix 5000	HM 687	Vario Mix	Starlet 4500 Plus
<b>Eingekauft</b>	M-Electronics	Fust	Coop City	Coop	M-Electronics	Coop City	Fust	Fust	Interdiscount	Manor
<b>Ebenfalls erhältlich</b>	Coop	Galaxus.ch					Galaxus.ch		Media Markt	Fachhandel, Coop, Manor
<b>Preis</b>	<b>89.90</b>	<b>49.90</b>	<b>145.00</b>	<b>29.95</b>	<b>19.90</b>	<b>79.95</b>	<b>99.00</b>	<b>39.90</b>	<b>29.90</b>	<b>99.90</b>
mit Pürierstab/Cutter?	Nein	Nein	Ja	Nein	Nein	Ja	Nein	Ja	Ja	Ja
<b>Praxistest (35 %)</b>	<b>5.6</b>	<b>5.6</b>	<b>5.6</b>	<b>5.3</b>	<b>5.2</b>	<b>5.6</b>	<b>5.4</b>	<b>5.7</b>	<b>5.4</b>	<b>5.7</b>
Rahm schlagen (30 %)	5.5	5.5	5.5	4.5	5	5.5	5	5.5	4.5	5.5
Kuchenteig (25 %)	6	6	6	6	5	6	6	6	6	6
Eiweiss schlagen (20 %)	5.5	5.5	5.5	5.5	5.5	6	5.5	6	6	6
Brotteig kneten (15 %)	5.5	5.3	5.3	–	5.3	4.8	5.3	5.5	5.3	5.3
Babybrei pürieren (10 %)	–	–	5.3	–	–	5.5	–	5.4	5.3	5.1
<b>Bedienung (35 %)</b>	<b>4.9</b>	<b>4.8</b>	<b>4.7</b>	<b>5.2</b>	<b>4.5</b>	<b>4.1</b>	<b>4.3</b>	<b>3.8</b>	<b>3.9</b>	<b>4.0</b>
<b>Dauerlauf (20 %)</b>	<b>6.0</b>	<b>6.0</b>	<b>6.0</b>	<b>6.0</b>	<b>6.0</b>	<b>6.0</b>	<b>6.0</b>	<b>6.0</b>	<b>4.0</b>	<b>1.0</b>
<b>Geräusch (10 %)</b>	<b>5.0</b>	<b>5.0</b>	<b>4.8</b>	<b>3.3</b>	<b>4.0</b>	<b>4.5</b>	<b>4.5</b>	<b>4.0</b>	<b>4.0</b>	<b>3.3</b>
<b>Gesamtnote</b>	<b>5.4</b>	<b>5.3</b>	<b>5.3</b>	<b>5.2</b>	<b>5.0</b>	<b>5.0</b>	<b>5.0</b>	<b>4.9</b>	<b>4.5</b>	<b>3.9</b>
<b>Gesamturteil</b>	<b>gut</b>	<b>gut</b>	<b>gut</b>	<b>gut</b>	<b>gut</b>	<b>gut</b>	<b>gut</b>	<b>gut</b>	<b>genügend</b>	<b>ungenügend</b>