



Multifunktionskocher

11. März 2020

Multifunktionskocher – das ultimative Küchengerät?

Anmoderationsvorschlag: Das ist doch eine feine Sache. Da legt man einige Zutaten in die Küchenmaschine, drückt ein paar Knöpfe und im Handumdrehen ist das Mittagessen fertig. Realistisch oder schöne Werbewelt? Sind Multifunktionskocher das ultimative Küchengerät? Marco Chwalek hat für uns nachgefragt:

Sprecher: Wer kaum Ahnung vom Kochen hat, freut sich über die praktische Erfindung einer Küchenmaschine, die eine Kochfunktion beinhaltet. Aber ist die teure Anschaffung sinnvoll, und was ist das Besondere an so einem Küchengerät? Wir haben den TÜV SÜD-Experten Christian Kästl gefragt:

O-Ton Christian Kästl: 25 Sekunden

„Wenn im Haushalt noch wenige Küchengeräte vorhanden sind, dann stellen sie natürlich eine gute Alternative dar. Sie arbeiten jedoch selten so gut wie die Sologeräte. Meist umfassen sie die Bereiche Kochen, Hacken, Rühren, Kneten, Mixen, Häckseln und auch Wiegen. Sie sind dann vor allem nützlich, wenn bereits viele Gerichte programmiert sind oder Online vorhanden sind. Dann gelingen verschiedene Speisen ohne großen Aufwand und eben ohne große Vorkenntnisse.“

Sprecher: Die Anschaffung eines Multifunktionskochers ist ja eine höhere Investition, darum sollte man vor dem Kauf einiges bedenken:

O-Ton Christian Kästl: 22 Sekunden

„Wichtig ist immer, an die Füllmenge zu denken, auch wie groß ist die Familie und wie oft kocht man für den Besuch. Man sollte auch auf die Qualität achten. Und es ist auch wichtig, auf die Standfestigkeit zu achten, denn die Maschinen können nicht nur rühren, sondern auch hacken und kneten. Eine gute Hilfe für die Kaufentscheidung bietet hier das Prüfsiegel von TÜV SÜD, denn es werden hier Gebrauchstauglichkeit und Haltbarkeit getestet sowie auch die elektrische Sicherheit.“

Sprecher: Nun ist Multikocher nicht gleich Multikocher. Sie unterscheiden sich nicht nur in der Optik:

O-Ton Christian Kästl: 24 Sekunden

„Die Geräte variieren natürlich in der Funktion, der Füllmenge, der Temperaturstufen und auch der Mixqualität. Es gibt Unterschiede in Größe und Gewicht, wobei größere Geräte natürlich einen größeren Platzbedarf haben. Und ganz wichtig ist die Bedienbarkeit: Also gibt es Knöpfe oder Touchdisplay, wie und in welcher Qualität ist die Gebrauchsanweisung vorliegend, und ist das Gerät selbsterklärend und somit die Bedienung einfach oder schwierig?“

Abmoderationsvorschlag: Jetzt liegt die Entscheidung bei Ihnen, ob ein Multifunktionskocher auch in Ihre Küche einzieht.

FÜR DIE REDAKTEURE:

Ein extra Service für Sie: Den dazugehörigen Podcast finden Sie auf der Website von TÜV SÜD:

<https://www.tuvsud.com/de-de/presse-und-medien/audio-pr>.

Pressekontakt:

Dirk Moser-Delarami TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail dirk.moser-delarami@tuev-sued.de Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 24.000 Mitarbeiter 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. www.tuvsud.com/de