

Anzeige:



Nur bis 30.11.2017 sparen

Vier PIRELLI Winterreifen ab 16 Zoll kaufen und bis zu 40 € Servicekosten sparen.

[Mehr erfahren](#)

twiago

Anzeige: mirando.de

Anzeige: mirando.de



Neue Haare nach 1 Woche!

Nachdem ich dieses Produkt 1 Woche angewendet hatte, bemerkte ich neue Haare auf dem Kopf

[Mehr lesen](#)



Rendite-Garant Daimler

Börsen-Experte enthüllt den besten Kaufzeitpunkt, um mit der Daimler-Aktie Profit zu machen

[Gratis-Report sichern](#)



Goldpreis vor Crash?

Goldpreis bald bei 800 oder 2000\$? In diesem GRATIS Goldreport bekommen Sie die Antwort!

[Report anfordern](#)

twiago

Anzeige:

TESTMAGAZINE



Neue Haare nach 1 Woche!

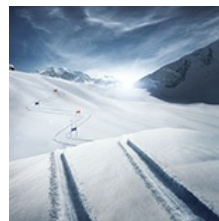
Nachdem ich dieses Produkt 1 Woche angewendet hatte, bemerkte ich neue Haare auf dem Kopf

[Mehr lesen](#)



Fahrerlebnisse

twiago



Nur bis 30.11.2017 sparen

Vier PIRELLI Winterreifen ab 16 Zoll kaufen und bis zu 40 € Servicekosten sparen.

[Mehr erfahren](#)

twiago



Schock !!!

Das hat uns die Abnehmindustrie jahrelang verheimlicht ...

[Video Jetzt ansehen!](#)

TESTMAGAZINE

MOTORMOBILES

TESTMAGAZINE

HANNOVEREVENT

FernW

NEWSMAGAZINE

topnews

- Auto
- Computer
- Multimedia
- Sport
- Reisen

KochTest

Küchenhelfer

Multifunktionsküchenmaschine Jupiter Thermomaster

Der Alleskönner vereint viele Küchenhelfer in einem Gerät

- Jupiter Multifunktionsküchenmaschine 881001
- 10 Temperaturstufen von 37° C bis 130° C
- Geschwindigkeit: Messer: 100 – 8000 UpM (10-stufig rühren bis mahlen)
- Maximale Leistung: 1.500 Watt

[Sonos Streaming System](#)

[LED-Beamer LG PA1000T](#)

[DVB Linux Satreceiver Atemio Nemesis](#)

[Im Rasierer test: Braun Serie 9 9090cc](#)

- maximale Leistung: 1.500 watt
- 2-Liter-Topf aus Edelstahl



Neue Haare nach 1 Woche!

Nachdem ich dieses Produkt 1 Woche angewendet hatte, bemerkte ich neue Haare auf dem Kopf

[Mehr lesen](#)



Daimler Aktie kaufen

Star-Analyst nennt perfekten Kaufzeitpunkt, um mit Daimler-Aktie richtig Geld zu verdienen

[Gratis-Report sichern](#)



Goldpreis vor Crash?

Goldpreis bald bei 800 oder 2000\$? In diesem GRATIS Goldreport bekommen Sie die Antwort!

[Report anfordern](#)

twago

Anzeige:



Im Praxistest: Die multifunktionale Küchenmaschine Thermomaster 881001 von Jupiter

Auch im Detail durchdacht: Universeller Helfer zum Kochen & Backen

Talentierte Küchenmaschinen sind schwer angesagt. Der Thermomaster von Vorwerk hat hier einen neuen Markt geschaffen. Hefeteig kneten, Gemüse raspeln, Sahne schlagen und sogar kochen können auch die Maschinen von anderen Herstellern. Wir haben den Thermomaster All-in-One von Jupiter einem ausführlichen Test unterzogen. Preislich liegt diese Alternative mit ungefähr 500 Euro bei weniger als der Hälfte was ein Thermomix von Vorwerk kostet. Mit der Thermomaster kann man ebenso wie mit dem Thermomix kochen, mixen, zerkleinern, dampfgaren, dünsten, rühren und pürieren: Sie verfügt über einen Dampfeinsatz, einen Messereinsatz, einen Rühraufsatz, einen Spatel und einen Kocheinsatz. Jede Maschine hat Stärken und Schwächen. Wir haben überprüft, wie hilfreich diese universelle Küchenmaschine der deutschen Marke Jupiter ist und inwieweit dieser preiswerte Thermomix-Wettbewerber hier mit seinem doppelt so teuren Vorbild mithalten kann.

Anzeige:

Der Hersteller, die Jupiter GmbH verspricht mit nur 6 Schritten zu einem fertigen Gericht zu gelangen. Die Multifunktionsküchenmaschine Thermomaster All-in-One bietet vielfältige Möglichkeiten in nur einem

[Series 7 709000](#)

[Sennheiser MM 550-X](#)

Gerät. Der Thermomaster vereine viele zeitaufwändige Arbeiten wie Rühren, Zerkleinern und Kneten. Das war aber noch nicht alles. Die Multifunktionsküchenmaschine kann noch viel mehr wie z.B. Schrotten, Schlagen, Mixen, Pürieren, Emulgieren oder auch Garen, Dämpfen und Anbraten.







Vorbildlicher Lieferumfang

Funktionen: Kochen, Zerkleinern, Rühren, Kneten, Mahlen, Schroten, Schlagen, Hacken, Mixen, Pürieren, Emulgieren, Garen, Dampfgaren

Lieferumfang

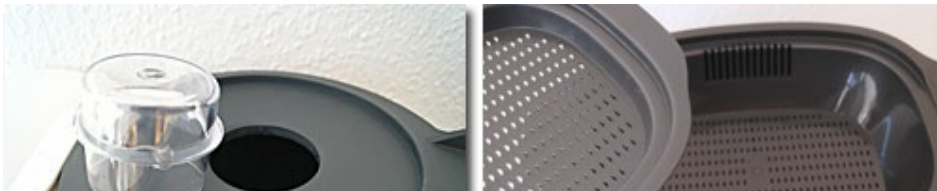
Edelstahltopf mit Deckel, Mischflügel, Messer, Spatel, Garkorb, Dampfgaraufsatz (4-teilig), Messbecher, Rezeptbuch

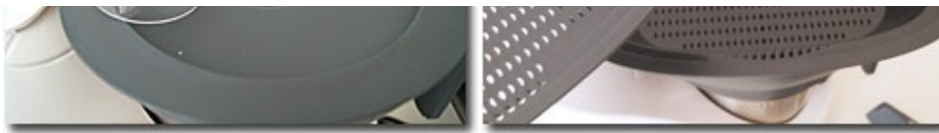


Optik und Verarbeitung

Insgesamt ist die Verarbeitung des Thermomaster ordentlich. Das Design durchaus gelungen. Die Standfläche noch akzeptabel. Der weiße Kunststoff und der Edelstahlbehälter wirken wertig. Als praktisch erweisen sich die Saugfüße zur Fixierung der Maschine. Der Deckel dichtet sehr gut ab und verhindert selbst auf höchster Stufe erfolgreich unerwünschte Spritzer. Der Sicherungsverschluss ist zuverlässig: Öffnet man den Deckel, stellt der Thermomaster das Kochen ein.

Beim ersten Einsatz auf höheren Leistungsstufe dünstet das Gerät noch aus. Dies hat sich nach mehrmaligen Gebrauch deutlich reduziert. Vorsicht ist beim Entnehmen des Kochbehälters mit heißem Inhalt angebracht. Der Kochbecher sitzt relativ Stramm im Gerät, dass sich der Nutzer beim ruckhaften Herausheben nicht verbrüht.





Materialauswahl und Verarbeitung hinterlassen einen guten Eindruck

Bedienung und Inbetriebnahme

Die Maschine verfügt über ein simples und intuitives Bedienkonzept: An drei Bedienelementen lassen sich Temperatur (in 10 Grad-Schritten bis 130 °C), Kochdauer und Mixstufe (zehn Stufen) kinderleicht einstellen. Besonders praktisch: Änderungen sind auch während des Arbeitsvorgangs möglich.

Zudem ist die dezent in hellblau hintergrundbeleuchtete LED-Anzeige so gut strukturiert, dass man selbst mit Absicht kaum etwas falsch gemacht werden kann. Was wir vermissen - im Vergleich zu einem Thermomix - sind etwas komplexere Automatikprogramme und einen rechts-/linkslauf.



Die vier Saugnäpfe fixieren die Küchenhilfe auf der Arbeitsplatte

Sicherheit

Wie auch bei anderen elektrischen Geräten ist es besonders wichtig, dass eine Küchenmaschine über entsprechende Sicherheitsstandards verfügt. Die Jupiter Thermomaster verfügt zum Beispiel genügend Gewicht (über 5 Kilo) sowie Saugfüße um standfest ihren Dienst verrichten zu können. Nicht verrutschen zu können. Auch die Bedienung haben wir als sicher empfunden. Ebenfalls muss die Küchenmaschine mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.



Der mehrgliedrige Garaufsatz ist Bestandteil des Lieferumfangs

Die neue Art zu kochen im Test

Beim Thermomix gibt es neben dem Kochbuch einen Rezept-Chip, der die Kochanweisungen direkt auf das Display bringt. Beim Thermomaster gibt es nur das Kochbuch. Damit entfällt auch die Guided-Cooking-Funktion, die Anfängern das Kochen erleichtern soll. Wir haben dies nicht als gravierenden Nachteil empfunden. Für viele Thermomix-Käufer stellt diese Funktion allerdings ein wichtiges Kriterium dar.

Erstes Testkochen eines Risotto: Die Zwiebelhälften im Topf zerkleinern, laut unserem Rezept in wenigen Sekunden in Stufe 10, klappte hervorragend. Die Zwiebel wurden fein zerkleinert. Mit Öl angebraten und anschließend mit Weißwein abgeschreckt. Anschließend kam noch der Risotto-Reis und Brühe hinzu. Nach 16 Minuten bei Rührstufe 1 kam ein erstaunlich gutes Ergebnis zustande. Beim Geschmackstest kann das Risotto alle Proben überzeugen. In Stufe 1 gerührt ist das Risotto nach 10 Minuten kniefest und

das Risotto alle Probanden überzeugen. In Stufe 1 gerührt ist das Risotto nach 10 Minuten bissfest und noch nicht pampig geworden. Test bestanden.

Pizzateig: Alle Zutaten müssen eigens abgewogen werden. Der Nachteil einer nicht integrierten Waage empfanden unsere Testkocher als nicht so tragisch. Die Knetfunktion für Teige aller Art kann durchaus überzeugen. Auch wenn der Thermomaster nicht wie sein Vorbild Thermomix über eine eigene Knetfunktion verfügt. Der Teig ist erstklassig.

Mit dem Dampfkorb läßt sich Gemüse schonend zubereiten. Mit dem 4-teiligen Dampfgaraufsatz läßt sich kinderleicht Fisch, Geflügel oder Gemüse fettfrei und gesund zubereiten.



Mit dem Dampfkorb läßt sich Gemüse schonend zubereiten. Mit dem 4-teiligen Dampfgaraufsatz läßt sich kinderleicht Fisch, Geflügel oder Gemüse fettfrei und gesund zubereiten.

Eine figurbewusste und gesündere Ernährung per Dampfgaren

Viele weitere Gerichte haben wir ausprobiert. Vor allem das schonende Dampfgaren hat uns überzeugt. Fleisch, Fisch und Gemüse lassen sich besonders gesund zubereiten. Mit dem Dampf-Einsatz der Multifunktionsküchenmaschine bleiben die meisten Nährstoffe und das Aroma der Lebensmittel voll erhalten. Die beim Gar-Vorgang entstehende Feuchtigkeit verhindert das Austrocknen des Garguts. Gemüse bleibt ohne jegliche Zugabe von Fett beim Dampfgaren knackig und verkocht vor allem nicht.



Parmesan ließ sich über die Mahl-Dauer in jeder Körnung herstellen

Mit dem Jupiter Thermomaster lassen sich mit etwas Übung Spitzenergebnisse auf den Teller zaubern. Die Maschine ist nicht perfekt und hat verzeihliche kleine Schwächen. Alles in allem vermag die universelle Küchenmaschine - auch aufgrund ihres guten Preis-/Leistungsverhältnisses - im Praxistest zu überzeugen.

Technische Daten Jupiter Thermomaster

Hersteller:	Jupiter GmbH
Bauart	Multifunktionsküchenmaschine
Maximale Leistung:	1.500 Watt
Rührschüssel	Edelstahl (Kapazität: 2 Liter)
Funktionsstufen:	10
Drehzahlen:	100 – 8.000 (10-stufig rühren bis mahlen)
Temperatur	10 Stufen von 37° C bis 130° C
Ausstattung	Spritz- und Überhitzungsschutz; Heizelement mit innovativer Heizfilmentechnologie, schnelles und gleichmäßiges Garen, Zeiteinstellung mit Alarmfunktion, Pulse-Taste zum Zerkleinern und Pürieren, Darstellung der Einstellungen auf LCD-Display
Funktionen:	Kochen, Zerkleinern, Rühren, Kneten, Mahlen, Schrotten, Schlagen, Mixen, Pürieren, Emulgieren, Garen, Dampfgaren, Anbraten
Material	Kunststoff, Edelstahl
Gewicht Gerät:	5350 g
Farbe	Weiß
Abmessungen BxHxT	410 mm x 300 mm x 240 mm
Fernbedienung:	Ja
Preis:	ca. 500 €

Promo-Video der Jupiter GmbH

Ein Tipp zur Erweiterung der Rezeptbasis: Die vielen Rezepte des Thermomix-Vorgänger TM35 lassen sich problemlos auch auf den Thermomaster von Jupiter adaptieren.



Die Bedienung ist leicht und schnell intuitiv erlebbar

Reinigung

Alle Teile lassen sich leicht reinigen. Nach dem Gebrauch empfiehlt der Hersteller die Reinigung per Hand. Abgesehen von den Gummidichtungen darf aber sämtliches Zubehör auch in die Spülmaschine.

Der Messerblock läßt sich dank des einfachen Klickverschlusses mit zwei Handgriffen aus dem Behälter nehmen.

Garantie und Ersatzteilversorgung

Der Hersteller Jupiter ermöglicht über die [Produkt-Registrierung](#) eine Verlängerung der 2jährigen Garantie auf insgesamt 5 Jahre. Der Hersteller verspricht bis zu zehn Jahre nach einem Produktauslauf die Verfügbarkeit von Ersatzteilen. Jupiter hat hohe Ansprüche an die Qualität der Produkte und hat sich deshalb gerade nach ISO 9001 zertifizieren lassen. Diese Maßnahme soll garantieren, dass alle Abläufe und Verfahrensweisen kontinuierlich nach den strengen Vorgaben der ISO 9001 Norm analysiert und permanent optimiert werden.



Sicherheit: Die Maschine lässt sich nur mit arretiertem Deckel in Betrieb nehmen

FAZIT: Ein talentierter Allrounder

Wer auf Status-Symbole wie die eines Thermomix von Vorwerk verzichten kann, ist mit dem Thermomaster gut bedient. Die Maschine ist die ideale Anschaffung für Suppenliebhaber, Feinschmecker und Schnellkocher. Die Multifunktionsküchenmaschine bietet vielseitige Anwendungsmöglichkeiten für eine frische Küche von Köchen mit wenig Zeit. Der Thermomaster All-in-One von Jupiter liefert im Test eine beachtliche Leistung ab. Viele Testgerichte aus dem beiliegenden Rezeptbuch - zusätzlich gibt es es auch viele kostenlos im Internet - hat unsere Testprobanden voll überzeugt. Selbst weniger begabte Köche schaffen mit dieser Küchenhilfe viele Gerichte, Suppen, Saucen, und Shakes herbeizuzaubern. Ein Thermomix von Vorwerk ist toll, aber auch extrem teuer. Nicht zuletzt auch aufgrund des Direktvertriebs. Die Vorwerk-Maschine kostet mehr als doppelt so viel und bietet dafür zwar auch extrem hochwertige Technik und deutlich mehr Komfort. Aber auch mit dem Thermomaster von Jupiter lässt sich vieles erreichen was bisher der Kochhilfe von Vorwerk vorbehalten war.

Am erstaunlichsten war die Erkenntnis der Tester, dass die teilautomatisierte Küchenhilfe den Spaß am Kochen sogar eher noch steigert.

Testurteil: Gut 1,8

TESTMAGAZINE

Jupiter Thermomaster All-in-One
Multifunktionsküchenmaschine
Testurteil - Gut (1,8)
Test 10/2015

Artikel als PDF downloaden 

 **Gefällt mir**

Teilen

11 Personen gefällt das. [Registriere dich](#), um sehen zu können, w as deinen Freunden gefällt.

Weitere Informationen unter:

www.jupiter-gmbh.de

Fern **NEWSMAGAZINE** **HANNOVEREVENT** **PRESSEHOUSE** **MOTOR MOBILES** **HANNOVEREVENT**

[IMPRESSUM](#)