

Bleaching einfach wie nie

Professionelle Ergebnisse. Millionenfach verkauft in den USA. jetzt bestellen!

[Hier Angebot sichern!](#)



Bleaching einfach wie nie

Professionelle Ergebnisse. Millionenfach verkauft in den USA. jetzt bestellen!

[Hier Angebot sichern!](#)

twiago

Anzeige:



Bleaching einfach wie nie

Professionelle Ergebnisse. Millionenfach verkauft in den USA. jetzt bestellen!

[Hier Angebot sichern!](#)

twiago

TESTMAGAZINE



Bleaching einfach wie nie

Professionelle Ergebnisse. Millionenfach verkauft in den USA. jetzt bestellen!

[Hier Angebot sichern!](#)

twiago



Bleaching einfach wie nie

Professionelle Ergebnisse. Millionenfach verkauft in den USA. jetzt bestellen!

[Hier Angebot sichern!](#)

twiago

TESTMAGAZINE ▾

MOTORMOBILES

TESTMAGAZINE

HANNOVEREVENT

FernW

NEWSMAGAZINE

topnews

twiago

- Auto
- Computer
- Multimedia
- Sport
- Reisen



Küchenhelfer

Die neue Multifunktions-Küchenmaschine James The Wondermachine von Severin

All in one Küchenmaschine mit 11 Funktionen

- James the Wondermaschine KM 3895 im Test
- 4 Temperaturstufen von 37 bis 120° C
- 5 Leistungsstufen bis 7.000 UpM

[Sonos Streaming System](#)

[LED-Beamer LG PA1000T](#)

[DVB Linux Satreceiver Atemio Nemesis](#)

[Im Rasierertest: Braun Series 9 9090cc](#)

[Sennheiser MM 550-X](#)



Bleaching einfach wie nie

Professionelle
Ergebnisse.
Millionenfach verkauft
in den USA. jetzt
bestellen!

[Hier Angebot
sichern!](#)

twi@go

- 1,5-Liter-Topf aus Edelstahl; Maximale Leistung: 1.050 Watt
- Manuelle Zeiteinstellung zur Programmierung der Garzeit
- UVP 499,- Euro



Im Praxistest: Die multifunktionale Küchenmaschine "James the Wondemachine" von Severin im Test

Megatrend multifunktionale Thermo-Küchenmaschine

Mit einer multifunktionalen Thermo-Küchenmaschine lassen sich viele Arbeitsschritte vereinfachen und erleichtern. Nicht ohne Grund erfreuen sich multifunktionale Küchenmaschinen einer zunehmenden Beliebtheit. Durch die moderne Arbeitswelt bleibt immer weniger Zeit für die Zubereitung und Kochen von Mahlzeiten. Immer mehr Menschen benutzen diese modernen Küchenmaschinen im täglichen Alltag.

Anzeige:

Vorreiter ist hier sicherlich Vorwerk mit dem Thermomix. Nun ist auch die deutsche Marke Severin auf diesen Zug aufgesprungen. Aus welchen Erwägungen Severin seinen Alleskönner ausgerechnet "James, the Wondemachine" taufte, bleibt das Geheimnis der Marketingabteilung von Severin. Die Wondemachine ist seit April 2015 auf dem Markt. Wie haben das Multitalent aus einem Test unterzogen

wundermaschine ist seit April 2015 auf dem Markt. Wir haben das Multitalent nun einem Test unterzogen und überprüft was dieser Hausfreund James so alles beherrscht. Eins vorweg: Mit dem Thermomix von Vorwerk kann und möchte sich der James gar nicht direkt messen. Der Thermomix spielt in einer nahezu zwei bis dreimal so teuren Liga. Es gibt durchaus preisreagible Kunden die eine günstige Multifunktions-Küchenmaschine suchen, die mehr kann als nur rühren und kneten. Für all diese Kunden ist diese Maschine eine Überlegung wert.





Die Maschine ist schnell aufgebaut und betriebsbereit

Optik und Ausstattung der Wundermaschine

Mit einer Leistung von 1.050 Watt, die Motorleistung liegt bei 500 Watt, sollte der Severin KM 3895 vieles gelingen. Mit der James The Wundermaschine läßt sich Kochen, Dampfgaren, Mahlen, Rühren, Schlagen, Kneten, Mixen, Emulgieren, Vermischen, Zerkleinern – und dies auch noch bei unterschiedlichen Temperaturen.





Sicherheitsverriegelung (offen)

Lieferumfang

- Küchenmaschine
- Mixtopf Edelstahl
- Rühraufsatz
- Dampfgaraufsatz
- Rührstab
- Deckel
- Rezeptbuch
- Einkaufstasche Ökotextil
- Bedienungsanleitung

Inbetriebnahme

Die Maschine ist schnell ausgepackt, aufgebaut und angeschlossen. Durch die Saugnäpfe steht die Maschine auf einer glatten Arbeitsfläche optimal fixiert und rutschfest. Für das Rühren, Kneten und Vermischen bietet die Maschine fünf Leistungsstufen inklusive einer Turbostufe an: 400 U/Min, 1000 U/Min, 3000 U/Min, 6000 U/Min bzw. 7000 U/Min. Für die meisten Aufgaben sollte dies genügen. Der herausnehmbare Mixtopf aus hochwertigem Edelstahl fasst 1,5 Liter Inhalt und besitzt im Topfinneren eine gut ablesbare Füllmengen-Markierung (0,5, 1,0 und 1,5 l). Das Fassungsvermögen ist etwas knapp bemessen, denn schließlich kann man den Topf, je nach Zubereitungsart, nicht immer randvoll machen. Der Mixtopf, der bei allen Koch- und Mixprogrammen und beim Dampfgaren zum Einsatz kommt, kann um einen zweiarmigen Rühraufsatz aus Kunststoff erweitert werden. Ganz einfach, indem dieser auf das Edelstahlmesser aufgesetzt wird. Der Rühraufsatz kommt dann zum Einsatz, wenn etwas emulgiert, geschlagen oder gerührt werden soll.

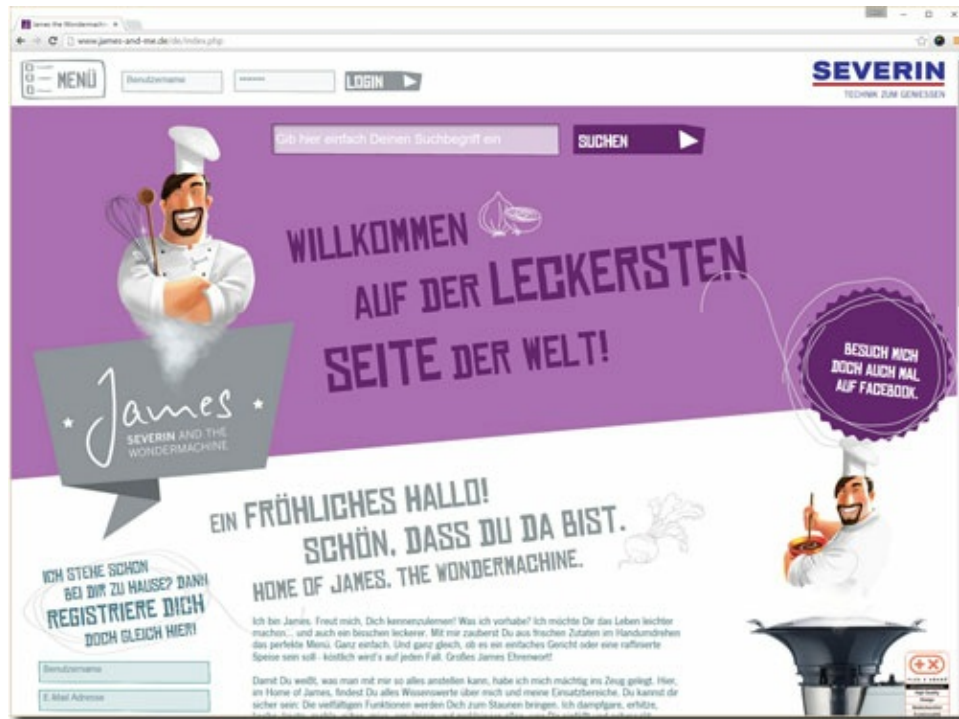




Auf der Rückseite befindet sich die Kabelaufwicklung

Beiliegendes Rezeptbuch ist top!

Ein liebevoll gestaltete Kochbuch erleichtert den Einstieg und ermöglicht sich den "James" zu erschliessen. Es ist zusammen mit der Event-Köchin Barbara Bresser entstanden und bietet für jede Gemütslage (z.B. "Fernweh", "Seelenröster" oder "Liebele") allerlei leckere Gerichte und Menüs. Zu jedem Rezept gibt es eine übersichtliche Einkaufsliste. Die angegebenen Garzeiten wie auch weitere hilfreiche Tipps und Tricks erleichtern die Zubereitung und machen Lust auf mehr. Neben dem beiliegenden wirklich sehr gut gemachten Kochbuch mit über 60 Rezept- und Menüideen lassen sich im Internet auf www.james-and-me.com weitere Rezepte finden. Hier entsteht gerade eine stetig wachsende Rezeptdatenbank. Ausserdem hat Severin auf Facebook eine eigene Seite mit Rezepten für James eingerichtet. Hier kann man immer wieder neues Entdecken und auch seine eigenen Rezepte hinschicken. Die Seite ist wirklich zu empfehlen.



Dampfgaren

Weitere, aber wichtige Nebenfeature der Multifunktions-Küchenmaschine James The Wondermaschine ist sein Dampfaufsatz (mit Adapter, Dampfschale, Dampfgitter, Deckel) und ein praktischer Rührstab. Vor allem das schonende Dampfgaren hat uns überzeugt. Mit dem Dampfgar-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. Fleisch, Fisch und Gemüse lassen sich besonders gesund zubereiten.

Durch den Wasserdampf bleiben die empfindlichen Vitamine weitgehend erhalten, ebenso der typische Eigengeschmack der Lebensmittel. Und Zeit lässt sich damit auch sparen. Während auf dem Dampfgitter beispielsweise Fisch oder Fleisch schonend gegart wird, kann gleichzeitig in der Dampfschale das Gemüse zubereitet werden und im Mixtopf Kartoffeln gekocht werden. Im Handumdrehen lässt sich der Aufsatz auf den Mixtopf setzen, um Gemüse, Fleisch oder Fisch auf drei Etagen zuzubereiten. Die Temperatur ist nicht frei wählbar und hat unseres erachtens zu wenig Temperaturstufen: Für das Dampfgaren und Kochen stehen nur die vier Temperaturstufen 37, 70, 100 sowie 120° C zur Verfügung.

Kochen stehen mit die vier Temperaturstufen 57, 70, 100 sowie 120 °C zur Verfügung.



Reinigung

Ein wichtiges Kapitel kommen der Reinigung nach dem Gebrauch zu. Dieses bereitet keine großen Probleme, allerdings ist der Edelstahlbecher nicht für den Geschirrspüler geeignet. Der Hersteller weist sogar daraufhin, dass der untere Teil des Mixtopfes nicht in Wasser getaucht werden darf. Man muss ihn also mühselig per Hand reinigen. Einige Teile wie Rühraufsatz, Rührstab und Dampfgerst sind dagegen spülmaschinengeeignet.

Die Savarin Küchenmaschine James The Wondermachine ist ab Ende April 2015 zum Preis von 499,00 €

Die Severin Kuchenmaschine James 1 ne Wundermaschine ist ab Ende April 2015 zum Preis von 499,00 € (UVP) erhältlich.





Nach nur 5 Sekunden Turbohäckseln

Technische Daten Severin James The Wondermachine KM3895	
Hersteller:	Severin
Bauart	Multifunktionsküchenmaschine
Maximale Leistung:	1.050 Watt; Motor 500 Watt
Rührschüssel	Edelstahl (Kapazität: 1,5Liter)
Funktionsstufen:	5 Leistungsstufen inkl. Turbostufe 400 U/Min, 1.000 U/Min, 3.000 U/Min, 6.000 U/Min, Turbo: 7.000 U/Min
	4 Temperaturstufen zum Kochen und Dampfgaren 200 U/Min = 37 °C, 70 °C, 100°C, 0 U/Min = 120 °C
	Elektr. Temperaturüberwachung beimja
	Kochen
Funktionen	Kochen, Dampfgaren, Mahlen, Rühren, Schlagen, Kneten, Mixen, Emulgieren, Vermischen, Zerkleinern, Erhitzen
Ausstattung	Sicherheitsverriegelung, inkl. 4-teiligem Dampfgaraufsatz und praktischem Rührstab, 2-armiger Rühraufsatz aus Kunststoff. Rührstab und Dampfgarset sind spülmaschinengeeignet
Funktionen:	Kochen, Zerkleinern, Rühren, Kneten, Mahlen, Schroten, Schlagen, Mixen, Pürieren, Emulgieren, Garen, Dampfgaren, Anbraten
Material	Kunststoff, Edelstahl
Gewicht Gerät:	5.060 g
Farbe	Weiß
Maße inkl. Dampfgaraufsatz	ca.: B = 44 cm, H = 40 cm, T = 31 cm
Maße ohne Dampfgaraufsatz	ca.: B = 33,5 cm, H = 29 cm, T = 27,5 cm
Timer	60 Min
Bedienungsanleitung	www.james-and-me.de/de/data/operating_instructions.zip
Rezept-Onlineportal	www.james-and-me.de/de/recipes.php
Preis:	499 Euro Unverbindl. Preisempfehlung des Herstellers



Das Pitzel ist aus zähem Kunststoff

FAZIT: Ein All-in-One-Multitalent

Wer auf der Suche nach einer preiswerten Multifunktions-Küchenmaschine ist, die einfach mehr kann als nur Teig vermengen oder Zutaten mixen, könnte mit dem James von Severin seinen idealen Küchenhelfer finden. Denn bis auf Wiegen und Linkslauf kann James praktisch alles. Ihre elf Funktionen lassen kaum einen Wunsch offen. Sahne schlagen funktioniert genauso wie ein Risotto und im Nu lässt sich mit James auch Dampfzucker herstellen. Die Nutzung von James erweist sich im Test als praktisch und mit Hilfe des Rezeptbuches als ausgesprochen einfach. Was der Hersteller in der Produktbeschreibung verspricht, wird auch eingehalten. Das Gerät ist vollumfänglich auch für Kochanfänger oder bisherige Nichtköche geeignet. Der Hauptnutzen ist der Zeitgewinn während des Kochens kann James viele Arbeiten übernehmen, die sonst viel Zeit kosten. Z. B. Zerkleinern, schreddern, rühren usw.. Der Komfortgewinn besteht vor allem darin, dass die Zwischenzeiträume sich dann anders nutzen lassen. Alles in allem handelt es sich bei dem Multitalent um eine gute und besonders flexible Küchenmaschine mit einer Vielzahl an Funktionen. Einzige Schwächen sind der etwas schwachbrüstige Antrieb und das zu klein geratene Fassungsvermögen des Edelstahlbehälters.

Testurteil: Gut 2,0



TESTMAGAZINE

Severin James The Wondermaschine
All-In-One Küchenmaschine mit Kochfunktion

Testurteil - Gut (2,0)

Test 11/2015

Artikel als PDF downloaden 

 Gefällt mir  Teilen Registriere dich, um sehen zu können, w as deinen Freunden gefällt.

Weitere Informationen unter:

www.severin.de

FernW NEWSMAGAZINE HANNOVEREVENT PRESSEHOUSE MOTOR MOBILES HANNOVEREVENT

[IMPRESSUM](#)