



### 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



KüchenTools

### Standmixer Ultatec 1,7 Liter im Härtestest

Mit herausnehmbare Mix-Stab sowie Rührbesen

- Standmixer mit 800 Watt
- Spatial Mix-Technologie mit 6 Klängen
- Ideal auch zum Ice-Crushen

[Sonos Streaming System](#)

[LED-Beamer LG PA1000T](#)

[DVB Linux Satreceiver Atemio Nemesis](#)

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

[Sennheiser MM 550-X](#)

- Regalpreis (Amazon.de) 74,99 Euro



### Bleaching einfach wie nie

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

[Hier Angebot  
sichern!](#)

twi@go



Im Test der Standmixer Ultatec 1,7 Liter mit 800-Watt Leistung und Spatial-Mix-Technologie

### Pürieren, zerkleinern, mixen und vermengen

Ein Gesundheitstrend der letzten Jahre sind Smoothies und Shakes. Um diese einfach und in ausreichenden Mengen selber machen zu können, bedarf es eines Standmixers. Auch ambitionierte Köche und Köchinnen wissen Hilfe eines Mixers zu schätzen. Denn auch Saucen und süße Desserts lassen sich mit einem Standmixer rasch zubereiten.

Anzeige:

Der Standmixer ist ein vielseitiger Helfer und aus vielen Küchen mittlerweile nicht mehr wegzudenken, denn sie zerkleinern jedes noch so widerstandsfähige Lebensmittel. Häckseln, Pürieren und Vermischen sind mit einem Standmixer in wenigen Sekunden erledigt. Im Handumdrehen lassen sich leckere Smoothies, gesunde Gemüshakes, Aufstriche und Saucen oder Ice-Crush(-Drinks) herbeizaubern. Auch wenn vor allem Rohkostfreunde auf Geräte mit maximal hoher Watt- und Umdrehungszahl schwören, braucht es für gute Mix-Ergebnisse nicht zwingend einen Kraftprotz auf dem Küchentisch. Zumal bei einer

es kann so gut sein, dass die meisten zugehörigen Teile im Lieferumfang des Gerätes enthalten sind. Die Leistung des Gerätes beträgt eine Wattzahl von 1.000 und mehr auch mit mehr Lärm zu rechnen ist. Um so ein Gerät handelt sich bei dem 800 Watt-Mixer von Ultratec.





Unboxing - das Gerät kann in wenigen Minuten in Betrieb genommen werden

### **Für welchen Anwendungsfall lohnt sich ein Standmixer?**

Grundsätzlich gilt: Je höher der Wasseranteil des Mixguts, desto besser kommt ein Standmixer damit zurecht. Das liegt an ihrem Aufbau: Auf dem Motorblock mit Regler ist der Mixbehälter befestigt, an dessen Boden sich die Messer befinden. Bei unserem tetsgerät befinden sie sich auf drei Ebenen, jeweils zwei Flügelmesser. Damit das Mixgut möglichst homogen zerkleinert wird, muss es immer wieder zu den Messern gelangen. Je nach Viskosität ist dies bei flüssiger Mixgut einfacher möglich als bei vergleichsweise zähem Brei. Wer also häufig Smoothies, Cocktails oder Suppen mixt, dem ist ein Standmixer eher zu empfehlen. Je nach Anwendungsfall kann dies aber variieren. Frisch gebackene Eltern, die vor allem Babybrei zubereiten möchten sind ggf. besser mit einem Pürierstab bedient. Und wer ohnehin viel kocht und backt, für den ist eine Küchenmaschine mit eingebauter Mixfunktion möglicherweise die lohnendere Investition.





Lieferumfang des Standmixers von Ultratec

Alternativ wäre zwar auch ein Stabmixer möglich - aber die Arbeit gestaltet sich dann schon schwieriger. Bei einem Standgerät werden alle Zutaten eingefüllt, mit dem Deckel wieder verschlossen auf den Knopf drücken und los geht's.

### **Optik und Funktion**

Der Ultatec 1,7 Liter ist ein Standmixer für Kunden mit Ansprüchen an Design und Leistung. Die Basistation ist in Metalloptik gehalten. Der Kunststoffbehälter hat ein Arbeitsvolumen von 1,7 Litern. Das Fassungsvermögen ist prädestiniert für einen 2-3 Personenhaushalt. Das Gerät nimmt durch seine Bauart nur wenig Platz in der Küche ein. Eine Besonderheit ist hier der Spatialmixer mit (!) sechs Klingen über drei Ebenen. Diese erweisen sich im weiteren Test als sehr effektiv und ermöglichen auch mit "nur" 800 Watt Leistung extrem gute Ergebnisse. Damit hat der Standmixer von Ultratec nur wenige, direkte Wettbewerber.





Die Messer in Spatialanordnung auf 3 Ebenen

### Lieferumfang

- Motorbasis
- Kruggefäß
- Sicherheitsdeckel
- Rührbesen
- Spatialklinge mit 6 Messern
- Bedienungsanleitung



Die Unterseite des Mixers mit den Lüftungsschlitzen für das mit dem Elektromotor gekoppelte Gebläse



## Inbetriebnahme

Die Motoreinheit muss rutsch und standsicher auf der Arbeitsplatte fixiert werden. Die Kabellänge erweist sich mit einer Länge von 110 cm als ein guter Kompromiss.

Anschließend wird das Kruggefäß auf die Motoreinheit gesetzt und im Uhrzeigersinn ca. eine viertel Umdrehung gedreht, bis es hörbar einrastet. Anschliessend wird die Edelstahlklinge oder der Rührbesen senkrecht vorsichtig in die Aufnahme an der Achse im Krug gesteckt. Aufgrund der scharfen Klingen und zur Vermeidung von Verletzungen darf hierzu möglichst nur an den Schaft gefasst werden. Nun noch das Mixgut eingefüllt und der Deckel so verschlossen, dass die Sicherung im Deckel ebenfalls einrastet. Das Gerät ist mit zwei Sicherheitsschaltern ausgestattet. Der Mixer funktioniert nur, wenn der Krug und Deckel richtig aufgesetzt wurden. Nur so läßt sich der Standmixer überhaupt einschalten. Dies dient der Sicherheit. Ein Nachfüllen während des Betriebs ist so nicht möglich. Nun kann der Mixvorgang über den Drehknopf gestartet werden. Das Gerät ist leicht zu bedienen, hat zwei verschiedene Leistungsstufen und eine Impuls Funktion, mit der kurzes und gezieltes Zerkleinern möglich ist.

## Schalterstellungen

1. P = Pulse
2. 0 = aus
3. 1 = niedrig
4. 2 = hoch

Der Hersteller weist darauf hin dass nur Zutaten in den Krug gefüllt werden dürfen, die nicht heißer als 82°C sind. Der Mix-Stab und der mitgelieferte Schneebesens sind beide leicht einzusetzen, beide Teile können einfach im Kunststoffgefäß aufgesetzt werden. Der herausnehmbare Mix-Stab sowie Rührbesen lassen sich mit wenigen Handgriffen in sekundenschnelle wechseln. Mit dem verschließbaren Deckel wird das messer oder Rührwerk auch oben fixiert und gesichert. Die Basis des Ultratec Standmixers bietet dank der kleinen Saugnäpchen einen sicheren und rutschfesten Stand auf glatten Arbeitsplatten.









Der Rührbesen und die SpatialKlinge mit 6 Messern lassen sich schnell wechseln

### Standmixer Testkriterien und Qualitätsmerkmale

Sowohl preislich als auch in der Qualität finden sich bei Standmixern große Unterschiede. Häufig kommt es auf die kleinen Details an.

Im Standmixer-Test des Ultratec 1,7 Liter musste das Gerät zeigen was es in Sachen Power zu leisten imstande ist. Die Funktionen Pürieren und Zerkleinern wurden ausgiebig getestet. Nicht alle Standmixer schaffen es auch Crushed Ice herzustellen. Beim Ultratec 1.7 sorgen sehr hochwertige Messer und unterschiedliche Geschwindigkeitsstufen dafür, dass jedes Gericht die gewünschte Konsistenz bekommt und der Mixer lange hält. Eine einfache und sichere Handhabung und unkomplizierte Reinigung sind bei diesem Standmixer gewährleistet. Natürlich musste der Standmixer im Test auch mit einer guten Materialauswahl und Verarbeitungsqualität überzeugen. Der BPA-freie Kunststoffkrug mit einer Wandstärke von ungefähr 6 mm punktet mit einer leicht abzulesenden Skala in den Einheiten Milliliter (ml) und bietet ein maximales Fassungsvermögen von 1,7 Litern.



Der Standmixer steht auf sehr rutschfesten Saugnäpfen

Hier empfiehlt es sich zu beachten, dass sich das Mixgut durch Lufteinschluss wie z.B. bei Milchshakes im Volumen aufblähen kann. Im Gegensatz zu den Glasgefäßen ist es auch im gefüllten Zustand noch leicht im Handling. Der Deckel mit doppelter Gummilippe und Drehverschluss hält das Gefäß sicher unter Verschluss und bietet gleichzeitig einen Spritzschutz während des Mix-Vorgangs.

Durch die konische Form des Mixbehältnisses und Messeranordnung werden die zu verarbeitenden Zutaten in einen Wirbel versetzt; hierdurch werden die Zutaten gleichmäßig an die Messer herangeführt.

Unsere anfänglichen Vorbehalte zur Materialauswahl erweisen sich im Testverlauf als unbegründet. Zwar ist der Behälter bei diesem Modell aus Plastik, aber in einer guten Qualität. Der 625 g schwere Krug erweist sich im Test als sehr robust.

Technische Daten Ultratec Standmixer 1,7 Liter	
Hersteller:	Ultratec-Küche
ASIN	B00YXULNTA
Modellnummer	33140000161
Bauart	Standmixer
Artikelgewicht	3 Kg
Produktabmessungen	42,4 x 23,4 x 21,6 cm
Fassungsvermögen	1.7 Liter
Leistung	800 Watt
Online-Bedienungsanleitung	ja / <a href="#">[LINK]</a>
Stromversorgung:	DC 5V
Preis:	74,99 Euro <a href="#">Amazon</a>

### **Besondere Messeranordnung sorgt für besonders gute Ergebnisse**

Die Bedienung ist denkbar einfach alle Funktionen werden über den großzügigen Drehknopf ein und ausgeschaltet. Der Motor verfügt über eine Leistung von 800 Watt. Deutlich mehr als die Einstiegsklasse mit meist nur 500 Watt und absolut ausreichend für die meisten Anwendungen. Erstaunlich gute Ergebnisse erhalten wir sogar bei der Königsdisziplin Crushed Ice für Cocktails. Die auf 3 Ebenen jeweils angesetzten zwei Messer erweisen sich als hervorragend für die Zerkleinerung von Eis. Hierfür bietet der Standmixer zwei verschiedene Leistungsstufen an: Eine Impulse-Funktion mit der kurzes und gezieltes Zerkleinern nach Bedarf möglich ist. So hat man bei Bedarf in Sekundenschnelle frisches Crushed Ice.



Selbst feste Eiswürfel sind für den Ultratec 1,7 Liter kein Problem

Die Messer in Spatial-Anordnung sind immer deutlich besser in Kontakt mit dem Mixgut, deswegen ist auch eine besondere Aufmerksamkeit der Qualität zu schenken. Korrosion bspw. kann sich hier gesundheitsschädigend auswirken. Im Test erweise sich die Klängen als korrosionsbeständig. Beim Reinigen ist aufgrund ihrer Schärfe allerdings eine besondere Vorsicht geboten.

Die komfortable Bedienung und das große Kunststoffgefäß sind weitere Pluspunkte dieses auch unter optischen Gesichtspunkten ansprechenden Standmixers. Ein Manko vieler Mixer ist deren Lautstärke und Standfestigkeit über die Lebensdauer. Hier weist sich der Mixer, dank guter Belüftung als sehr ausdauernd und temperaturfest.

#### **Leichte Reinigung**

Nach jedem Gebrauch müssen der Krug, das Messer oder Rührteil sowie Deckel gereinigt werden. Die gestaltet sich einfach mit warmen Seifenwasser. Unter klarem Wasser abspülen. Anschließend gründlich abtrocknen. Alternativ steht auch die Reinigung per Spülmaschine offen. Die Klängen, Rührbesen, Krug und Deckel sind vollständig spülmaschinenfest.

### Kein Leisetreter

Der Motor des Standmixers erweist sich als relativ laut. In Anbetracht der Leistung aber vollkommen okay. Da der Mixvorgang nur von kurzer Dauer sein sollte ist dies akzeptabel.



Der Mixer beherrscht auch statt Zerkleinerung auch über eine eine Rührfunktion

### Fazit: Top-Standmixer in der Klasse bis 100 Euro

Wer gerne köstliche Milchshakes, Cocktails oder Smoothies genießt, für den lohnt sich der Kauf eines Standmixer. Die Leistung und Bedienung des modernen Standmixers vermochte im Test zu überzeugen. Der Ultratec 1.7 präsentiert sich als schlichtes und edles Gerät mit einer kinderleichten Bedienung. Der Standmixer überzeugt beim Zubereiten und Pürieren von Smoothies und sogar Eiscrushen. Neben der leichten Bedienung sind es auch die guten Reinigungseigenschaften die den Standmixer von Ultratec zu einer Empfehlung für Standard-Anwendungen machen. Ein kleiner Nachteil bleibt bleibt bei den scharfen Spatial-Klingen und der dabei gebotene Vorsicht beim Reinigen. Dafür erweist sich das sechs Klingen-System als wesentlich effizienter gegenüber der Klingenanordnung klassischer Bauart im Boden des Mixergefäßes. Die Zutaten müssen nicht durch den Sog des am Boden befestigten Rührwerks transportiert werden. Der 800-Watt-Mixer präsentiert sich ohne gravierende Schwächen und punktet zudem mit einem guten Preis-Leistungsverhältnis. Für die meisten Anwendungen in einem Privathaushalt dürfte dies genügen. Dennoch vermag es der Mittelklasse-Standmixer durchaus mit anderen Preisklassen aufzunehmen. Ausgezeichnete Ergebnisse beim Pürieren weicher Früchte sowie beim Zerkleinern von Eiswürfeln machen den Ultratec-Standmixer zudem zu einem echten All-in-One- Universalgerät für die Zubereitung von Smoothies, Cocktails, Crushed Ice und cremigen Desserts. Unterstützt durch seine innovativen Spatial-Klingen erweist sich der 800 Watt-Mixer in seiner Leistungsklasse als überdurchschnittlich leistungsfähig.



Testurteil: Gut 1,8

Artikel als PDF downloaden 



2 Personen gefällt das. [Registriere dich](#), um sehen zu können, was deinen Freunden gefällt.

Weitere Informationen unter:

[www.ultratec.net](http://www.ultratec.net)

[FernW](#) [NEWS MAGAZINE](#) [HANNOVER EVENT](#) [PRESSEHOUSE](#) [MOTOR MOBILES](#) [HANNOVER EVENT](#)

[IMPRESSUM](#)