

# Knivigt att välja rätt mixer

**VÄLMIXAT** Greppvänlig, lättstyrd och inte för högljudd. Det utmärker en bra stavmixer. Icakuriren har testat tio.

AV ANNE MEISNER FOTO ERIK HEDMAN, ANN JONASSON

Det kallas både för stavmixer och mixerstav, redskapet som snabbt finfördelar och mixar ihop såväl soppor, såser och smoothies, som puréer, majonnäs och pesto till pastan. I Svenska Akademiens ordlista finns endast stavmixer, så då säger vi väl det.

Icakuriren har testat tio stavmixrar i olika prisklasser från 129 till 1 749 kronor.

Stämpeln bäst går till Philips. Den mixar allt jämnt, väl och snabbt. Staven är lätt att styra och arbeta med och ger ett bra grepp. Mycket bra är även Bosch, som också finfördelar jämnt, är lätt att arbeta med och montera, men inte är riktigt lika snabb.

Sämst är usla Waver. Den klarar inget av mixerproven, utan

lämnar många hela bär och bitar i samtliga blandningar. Stavmixern har också ett vasst och obekvämt startreglage. Som om det inte var nog arbetar den med ett högt skrikigt och irriterande ljud.

## Greppet är viktigt

En bra mixerstav har ett bekvämt grepp så att den ligger naturligt i handen.

Det kan visserligen bero på handens storlek, men är staven utformad rätt passar den de flesta händer.

Vikten har liten betydelse för om den är tung att arbeta med, i stället är det placeringen och

designen av knappar och reglage som är avgörande.

Vissa har hårda, tröga reglage, som Menuett, Coline och Dualit, vilket ger ett krampaktigt grepp även för en stark hand. Andra, som till exempel OBH Nordica, har fått sina reglage felplacerade, det gör det svårt för handen att hitta det rätta greppet.

De flesta stavmixerarna har två knivar, men Kenwood har tre. Den gör inte ett bättre jobb för det.

Hur bra och jämnt en stavmixer finfördelar beror i stället på placeringen och utseendet hos knivarna och designen av knivhuset. Ett tydligt exempel



Ett bra grepp är viktigt. Staven ska vara utformad så att den passar de flesta händer.



Det går snabbt att fixa en god smoothie med stavmixern.

på det är testets sämsta stavmixer Waver, som både har små knivar och en design på knivhuset som gör att råvarorna aldrig fångas upp.

Även om man bara använder en stavmixer högst en minut åt gången, ska den inte vara högljudd. Vi har inte mätt ljudet, men kan konstatera att det är

skillnad på ljudstyrkan mellan apparaterna. Ingen av dem arbetar tyst, men flera är rejält skrikiga. Värst låter Colin och Waver som också har ett bjärt ljud.

Stavmixerarna har upp till 13 lägen, vissa är steglösa. Vi märker liten skillnad mellan lägena. Tillverkarna ger också mycket få tips om hur och när de ska användas.

Därför rekommenderar Icakuriren att man alltid mixar på det högsta läget. En stavmixer går att använda i olika bunkar och kärl, men till flera följer det med bågare, men också tillbehör som hack och ballongvispar. Många tillbehör blir säkert liggande som hyllvärmare, då ingen av dem fungerar särskilt bra.

Ballongvisparna ger inte äggvitan någon volym, utan den blir platt.

Hacktillsatserna å andra sidan både hackar och mal. De flesta hackar mandeln ojämnt; det blir både grova stora bitar och mjöl i botten, medan Philips stora hack mer mal än hackar den. □

Icakuriren

## Test: Stavmixrar

Så testade vi Testet är gjort av Birgitta Rasmusson, tidigare chef på Ica Provkök.

Stavmixerarna har testats genom en serie försök. Varje försök har gjort två gånger.

Vi har mixat smoothies av frysta jordgubbar, apelsin i bitar och yoghurt, ärtpuré av gröna ärter och kokt lök i bitar. Morotspuré av 100 gram och 200 gram kokta morötter, samt pesto.

Under provningen har vi bedömt hur stavmixerarna är att hantera.

Mixerstavarna är inköpta i Stockholmsområdet under december 2013.

Priset är det vi betalade i butik.

Betygsskalan är 1-5, där 5 är bäst.



Märke/modell	Matsui/M24HBW09E	Menuett/802-360	Waver/Kitchen line HB 103733	Coline/34-8025
Pris	129 kr	199 kr	199 kr	299 kr
Effekt	170 W	200 W	170 W	400 W
Antal lägen	1	2	1	2
Sladdlängd	0,84 m	1,02 m	1,08 m	1,19 m
Tillbehör	-	Bågare, kniv, visp, skål och lock.	-	Hack, visp, bågare och lock.
Resultat				
Mjölkdirk	2	5	1	5
Ärtpuré	4	4	1	4
Morotspuré	4	5	1	5
Pesto	3	5	1	4
Plus & minus	+ Lätt att arbeta med och styra. - Högt ljud. Kort sladd. Fast mixdel. Blir varm.	+ - Jobbig att arbeta med och hålla knappen intryckt. Högt ljud. Kort sladd. Blir varm.	+ - Jobbig att arbeta med och hålla knappen intryckt. Högt skrikigt ljud. Fast mixdel. Blir varm.	+ Lätt att montera. - Jobbig att arbeta med. Hård knapp. Högt, skrikigt ljud.
Totalbetyg	☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆	☆☆☆☆

Köpställen, sidan 60

Fler tester hittar du på [icakuriren.se](http://icakuriren.se)



Märke/modell	Electrolux/Easy compact ESTM 5400	OBH Nordica/6712	Kenwood/Kmix 850	Bosch/MSM6 ErgoMixx	Philips/HR 1372	Dualit/DHB 1
Pris	600 kr	695 kr	799 kr	800 kr	995 kr	1 749 kr
Effekt	600 W	400 W	700 W	750 W	700 W	500 W
Antal lägen	2	Steglöst	5	13	6	5
Sladdlängd	1,8 m	1,2 m	1,12 m	2,5 m (utdragen)	1,4 m	1,7 m
Tillbehör	Hack, visp, bågare och lock.	Mixerblad, blandarblad, vispblad och bågare.	-	Hack, visp, bågare, lock och iskniv.	Hack, stor hack, visp, bågare och lock.	Elvisp, hack, visp, bågare och lock.
Resultat						
Mjölkdirk	2	5	5	5	5	4
Ärtpuré	5	4	4	5	5	5
Morotspuré	5	5	5	5	5	3
Pesto	3	5	5	5	5	5
Plus & minus	+ Bra bruksanvisning. - Jobbig att arbeta med och att hålla knappen intryckt. Kräver kraft. Högt ljud.	+ - Jobbig att arbeta med och att hitta greppet. Bladen svåra att montera. Högt ljud. Blir varm.	+ Lätt att arbeta med och montera. - Tung. Högt ljud.	+ Lätt att styra och arbeta med. Lätt att montera.	+ Lätt att styra och montera. Ligger bra i handen. - Mixerfoten svår att lossa.	+ - Jobbig att arbeta med, kräver kraft. Svår att montera. Högt ljud.
Totalbetyg	☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆