Küchenmaschine

Klarstein Lucia Rosso

Vor drei Jahren war meine bisherige Küchenmaschine von Philips kaputt gegangen. Seitdem habe ich Kuchenteige immer mit der Hand, dem Backlöffel und dem Schneebesen zubereitet. Also ein wenig mühsam.

Jetzt habe ich mir endlich eine neue Küchenmaschine geleistet. Ihr Produktname lautet Klarstein Lucia Rossa. Sie ist eine 3-in-1-Küchenmaschine, wobei man jedoch eher von einer 5-in-1-Küchenmaschine sprechen kann.

Alle Produktbilder ©Amazon

Sie beinhaltet eine klassische Küchenmaschine zum Mischen, Rühren und Kneten von Zutaten. Einen Mixer für Obst und Gemüse. Und einen Fleischwolf. Mit diesem lässt sich jedoch nicht nur frisches Hackfleisch zubereiten. Sondern auch frische Wurst und frische Nudeln.

Sie ist ein richtiges Schmuckstück in meiner Küche. Vor der Zustellung hatte ich eine halbe Nacht vor Aufregung nicht geschlafen. Und habe mich sehr über die neue Küchenmaschine gefreut.

Ein erster Versuch mit der Zubereitung von Maccheroni klappte auf Anhieb nicht, aber das lag definitiv am falschen Nudelteig. Die Zubereitung eines ersten Rührkuchen folgt dann als nächstes.

Wichtig war mir beim Kauf der Küchenmaschine ein leistungsstarker Motor mit 2000W. Das braucht die Küchenmaschine auch bei der aufwändigen Nudelzubereitung. Und natürlich die zur klassischen Küchenmaschine zusätzlichen Funktionen. Der Kauf einer normalen Küchenmaschine und einer zusätzlichen reinen Nudelmaschine wäre definitiv teurer geworden.

Nachspann – der Tag nach der Nudelzubereitung mit einem optimalen Nudelteig aus Semola und Weichweizenmehl Tipo 00: Ich warne eindrücklich vor dem Kauf und Gebrauch dieser Küchenmaschine aufgrund möglicher Gesundheitsgefährdung! Die

erste Nudelzubereitung ging ja schief, es war der falsche Nudelteig. Bei der zweiten Nudelzubereitung hatte ich einen optimalen Nudelteig aus zwei italienischen Mehlen zubereitet. Am darauffolgenden Tag habe ich das Einfüllrohr mit der Schnecke, die den Nudelteig zur Nudelplatte transportiert und hindurchdrückt, gereinigt. Ich stellte fest, dass ein Teil der Schnecke, aus Gusseisen gefertigt, agebrochen war. Grobe Metallteile blieben im Einfüllrohr hängen, aber minimalste Metallsplitter waren in den Nudelteig gelangt. Ich habe dies auch beim Essen nicht festgestellt und ein leichtes Knirschen auf den verwendeten Semola, ein Hartweizen mit gröberem Mahlgrad und mehr Biss, zurückgeführt. Und dies trat bei der zweiten Nudelherstellung auf! Das ist eine potentielle Gesundheitsgefährdung und hätte sogar zu inneren Blutungen des Verdauungstraktes führen können, wenn man Metallsplitter mitisst. Das „Schmuckstück“ wurde umgehend zurückgeschickt. Es ist mal wieder ein Gerät, das in China hergestellt wurde. Ich gebe bei einem erneuten Kauf einer Küchenmaschine gerne 50 % des jetzigen Kaufpreises mehr aus, wenn ich dafür dann auch gute Qualität erhalte. Wenn Sie sich mit dem Gedanken an einen Kauf dieser Küchenmaschine tragen, warne ich davor!