

# 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.

## 3-IN-1: LEISTUNGSSTARKE KÜCHENMASCHINE



### SELBSTGEMACHT

Fleischwolf für  
frisches Hack,  
Wurst oder Pasta



Knetet selbst  
schwere Teige  
bis zu 2 kg



### FÜR ALLE BACKWÜNSCHE

Kneten, Quirlen &  
Rühren

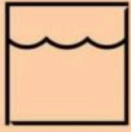


### FRISCH & FRUCHTIG

Mixer-Aufsatz für  
Obst oder Gemüse

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.



## 1,5-LITER-MIXER

Glasaufsatz zum  
Zerkleinern und Pürieren



## 5-LITER- EDELSTAHL- SCHÜSSEL

Für bis zu 2 kg Teig

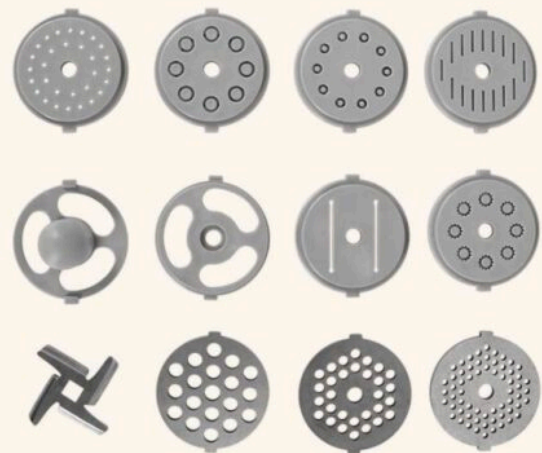
Sie ist ein richtiges Schmuckstück in meiner Küche. Vor der Zustellung hatte ich eine halbe Nacht vor Aufregung nicht geschlafen. Und habe mich sehr über die neue Küchenmaschine gefreut.

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.



## FLEISCHWOLF

Mit Einsätzen für  
Fleisch & Pasta



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