



Stiftung Warentest kürt eine MUM 5 zum Testsieger¹ bei Küchenmaschinen

November 2018

PI 8849-1118

- ▶ In der „test“-Ausgabe 12/2018 schneidet die MUM58L20 in der Kategorie Küchenmaschinen mit Schwenkarm von oben mit der Gesamtnote 2,6 („befriedigend“) ab.
- ▶ Die MUM58L20 setzt sich im Test als Preis-Leistungs-Sieger¹ gegen die anderen Modelle durch.
- ▶ Die OptiMUM MUM9D33S11 wird in der Kategorie Küchenmaschinen mit Schwenkarm von oben als „bester Teigmacher im Test“ bewertet und belegt den zweiten Platz.

München. Pünktlich zum Start in die weihnachtliche Backsaison hat Stiftung Warentest Küchenmaschinen getestet. In der „test“ Ausgabe 12/2018 der renommierten Verbraucherorganisation landeten gleich zwei Küchenmaschinen aus dem Hause Bosch in der Kategorie Küchenmaschinen mit Schwenkarm von oben auf dem Siegertreppchen. So sicherte sich die MUM58L20 Platz 1 unter den Testmodellen und ging zudem als Preis-Leistungs-Sieger¹ hervor. Auf den zweiten Platz schaffte es die OptiMUM MUM9D33S11, die als „bester Teigmacher im Test“¹ überzeugte.

Der Alleskönner in der Küche

Die MUM 5 ist ein echtes Multitalent in der Küche. Mit ihrem kraftvollen 1.000-Watt-Motor verarbeitet sie bis zu 1 kg Mehl plus Zutaten. Das entspricht etwa 48 Muffins! Doch die Küchenmaschine eignet sich nicht nur zum Kneten und Rühren von Teig, sondern auch für viele weitere Arbeitsschritte beim Kochen. Das bestätigt nun auch Stiftung Warentest: Im Funktionstest schnitt die MUM58L20 von allen getesteten Modellen mit der Gesamtnote 2,3 („gut“) am besten ab. Besonders die guten und gleichmäßigen Ergebnisse beim Möhren raspeln und Lauch schneiden sowie beim Mixen und Pürieren wurden als gut bis sehr gut bewertet. Auch beim Sahneschlagen punktete die MUM58L20.

„Wir freuen uns sehr, dass die MUM 5 vor allem im Bezug auf ihre Funktionalität überzeugen konnte“, sagt Uwe Meergans, BSH Hausgeräte GmbH, Leitung

¹ Laut Ausgabe „test“ 12/2018: Im Test 8 Küchenmaschinen mit Schwenkarm von oben, 5x befriedigend, 1x ausreichend, 2x mangelhaft

Vertrieb Central Europe, Consumer Products. „Denn uns ist es wichtig, mit unseren Produktkonzepten den Alltag der Verbraucher zu vereinfachen.“

Neben der Funktionalität wurde auch der niedrige Geräuschpegel der MUM58L20 beim Rühren und Mixen besonders hervorgehoben und mit der Note 2,0 („gut“) bewertet. Das geringe Gewicht und die praktische Aufbewahrung sowie Handhabung der Maschine lobte Stiftung Warentest ebenfalls. Zudem überzeugte die MUM58L20 im Punkt „Haltbarkeit“. In einer Prüfmethode, die den moderaten Verbrauch der Küchenmaschine für bis zu 5 Jahre simuliert, schnitt die MUM58L20 mit der Note 1,0 („sehr gut“) ab.

Vielseitig und leistungsstark

Mit der MUM58L20 können Hobbyköche selbst entscheiden, was sie zum Kochen brauchen. Dank der vielfältigen Auswahl an Zubehör bietet der Küchenhelfer mehr als 100 verschiedene Funktionen. Zur Standardausstattung der MUM58L20 gehören neben einer hochwertigen Rührschüssel aus Edelstahl sowie einem Patisserie-Set mit Schlagbesen, Rührbesen und Knethaken auch ein Durchlaufschnitzler mit drei Scheiben zum Raspeln, Reiben und Schneiden. Im Lieferumfang enthalten ist zudem ein Mix-Aufsatz.

Bester Teigmacher im Test

Neben der MUM58L20 überzeugte auch die OptiMUM MUM9D33S11 die Tester von Stiftung Warentest. Sie glänzte vor allem mit sehr guten Ergebnissen bei der Teigverarbeitung von Hefeteig sowie leichten und schweren Rührteigen. Dank ihrer extragroßen Schüssel aus gebürstetem Edelstahl mit 5,5 Liter Kapazität verarbeitet sie auch große Teigmengen von bis zu 3,5 kg Rührteig oder 1,5 kg Mehl plus Zutaten bei Hefeteig mühelos. Wie bei der MUM58L20 wurden die Handhabung und der Geräuschpegel der MUM9D33S11 im Test mit „gut“ bewertet. Auch bei der Haltbarkeit schnitt sie mit „sehr gut“ ab.

Produkt	Typennummer	Farbe	Ausstattung	UPE
MUM 5 Creation Line	MUM58L20	mineral grey/ silber	<ul style="list-style-type: none">• Universal Küchenmaschine für häufiges Kochen und Backen• Einfache Verarbeitung von großen Mengen von bis zu 1 kg Mehl plus Zutaten• Kraftvoller Motor mit 1.000 Watt• Edelstahl-Rührschüssel (3,9 l Volumen) mit spezieller Innenform und optimaler Vermengung dank 3D PlanetaryMixing - für bis zu 2,7 kg Rührteig / 1,9 kg Hefeteig• Komfortable Bedienung mit EasyArmLift• Einfache Befüllung der Schüssel	349,00 €

			dank automatischer Parkposition der Rührwerkzeuge <ul style="list-style-type: none"> • hochwertiges Patisserie-Set (Schlagbesen, Rührbesen, Knethaken), Durchlaufschnitzler mit 3 Scheiben zum Raspeln, Reiben, Schneiden und Mix-Aufsatz 	
OptiMUM Küchenmaschine	MUM9D33S11	Edelstahl	<ul style="list-style-type: none"> • Kraftvoller Motor mit 1.300 Watt • 3D Planetary Mixing: Schnelle und gründliche Vermengung aller Zutaten • Edles und langlebiges Vollmetall-Gehäuse mit hochwertigen Details. • Extragroße Schüssel aus gebürstetem Edelstahl mit 5,5 l Fassungsvermögen für große Teigmengen wie 3,5 kg Rührteig oder 3 kg Hefeteig (1,5 kg Mehl plus Zutaten) • Farbmarkierung zur einfachen Montage des Zubehörs • Dreiteiliges Profi-Patisserie-Set aus Edelstahl • Durchlaufschnitzler mit 3 Edelstahl-Scheiben zum Schneiden, Raspeln, Reiben und mehr. 	699,00€

Pressebilder: 8849-01 - 05

Journalistenkontakt:

Franziska Knöckelmann

+49 (0)89 4590 4919

presse.bosch@bshg.com

Der Name Bosch steht seit Generationen für wegweisende Technik und herausragende Qualität. Diesem Anspruch sind die Hausgeräte von Bosch seit über 80 Jahren verpflichtet: Bosch ist Europas führende Hausgerätemarke. Mit ihr verbinden Konsumenten weltweit effiziente Funktionalität, verlässliche Qualität und ein international ausgezeichnetes Design. Der respektvolle Umgang mit Mensch und Natur, der sich nicht zuletzt im Leitgedanken „Technik fürs Leben“ widerspiegelt, ist selbstverständlich für Bosch. Er drückt sich unter anderem in nachhaltigen Produkten und ressourcenschonenden Prozessen aus.

Mehr Informationen unter www.bosch-home.de.