

17.6x37.29	1/2	8 עמוד	ממון - ידיעות אחרונות	17/01/2014	40671056-9
KENWOOD קנווד מוצרי חשמל - 20470					

אל תערבב אותי
5 מיקסרים טוטררו במבחני
קצפת ובצק מפרכים
 שושנה חן | עמ' 8

שושנה חן

מיקסר

גן עשה לי עוגה

לקחנו חמישה מיקסרים ונתנו להם לערבב קילו בצק שמרים, להקציף חלבונים ולערבב מרגרינה עם סוכר • מי הפתיע ומי איכזב? בדיקת "ידיעות אחרונות" בשיתוף ארבעה אשפי אפייה

עבודת המיקסר, כלומר הקצפות וערבולי בצקים שונים. המשימות היו: להקציף שני חלבוני ביצים – משימה שמיקסרים רבים לא עומדים בה; להתמודד עם קילו קמח בבצק השמרים של בצק חלה רך יחסית – מעיד על עוצמת המיקסר; להקציף ארבע ביצים שלמות עם סוכר – ולראות אם המיקסר מקפיץ את הנפח כראוי; לטפל בחבילת מרגרינה עם 200 גרם סוכר – צעד ראשון בהכנת עוגיות ובצק פירורים, וגם בהכנת עוגת ספוג עם תפוזים.

עצות למתחילים

באופן כללי, יש כמה דברים שכדאי לדעת לפני שקונים מיקסר כזה או אחר. מיקסר ביתי פשוט טוב בדרך כלל לעוגות ביתיות פשוטות, כולל כמויות ממוצעות של שמרים. מיקסר כזה יתקשה להתמודד מול כמויות של קילו ומעלה. עבורן צריך את המיקסרים הגדולים. לגבי המהירויות: אל תתרגשו מהיצע גבוה. לרוב המכריע של המשתמשים הביתיים יספיקו שלוש-ארבע מהירויות. כשאתם בחנות אל תתביישו לנסות, לפני הקנייה, לפרק ולהרכיב את חלקי המיקסר – את הקערה, המערבלים השונים. מתסכל לקנות מיקסר איכותי אך לא ידירתי לשימוש. לגבי הקערה: התאימו את גודל הקערה להרגלי השימוש שלכם. אם אתם מרבים לאפות בבצק שמרים, שימו לב לכמות הקמח שהקערה יכולה להכיל (רשום בעלון). למי שמתכנן להרבות באפייה מומלץ להשקיע ברכישת קערה נוספת. הרוב המכריע של המיקסרים מגיע עם קערה אחת בלבד. ולסיום: מס' פר המיתרים במקצפה יעיד לעיתים קרובות על איכות הקצפת החלבונים.

אף אחד מהם לא הצטיין בכל הביצועים. לכל אחד היו יתרונות אבל גם חסרונות גדולים. למרות זאת, במאמצים משותפים של שלוש בלוגריות מובילות ואופה נחשב, הרכנו את דירוג המיקסרים לשימוש הבית, שוק המיקסרים נמצא בעלייה בשנתיים האחרונות, הודות לריבוי תוכניות האפייה והבלוגים המצליחים בתחום. וגם הודות לשינוי במראה המכשירים, שנועד בבית היוצר של קיצ'נאיידי אבל התפשט לכל המתחרים. השינוי הפך את המוצר שנקבר בעבר בארון למוצר עיצובי השוכן על השיש בגאווה.

על רקע זה החליטה גם חברת תדיראן גרופ, היום גם בעלת מותג אמקור, להחזיר לתחייה את המותג בתחום המיקסרים, אחרי שנים של חוסר פעילות בתחום. איך ברקנו? ביקשנו מהחברות המובילות לשלוח את המוצר החדש שלהן. ארבע בחרו במיקסרים המקצועיים המיועדים לשימוש ביתי. קנווד בחרה לשלוח דגם ותיק בוורסיה חדשה.

גייסנו את האופה אורי שפט, מקים ומנכ"ל מאפיות להמים וכן שלוש בלוגריות מובילות: מאיה מרום מ"בצק אלים" ומ"זמנים מודרניים", הכוהנת הגדולה של הבלור גים לבישול ואפייה, חן שוקרון מ"מתוקים שלי" ומרילין איילון מהבלוג MA Bloggeria.

המיקסרים שונעו לאקדמיה לבישול שלצד סניף "לגעת באוכל" בקניון פתח-תקווה, בהנהלת שמרית לובלסקי. למקום הגיעו המומחים שהתנפלו על המיקסרים מצוידים בשורת משימות. לגיבוש המשימות נעזרנו גם בעצותיה של השפית ומחברת ספרי הבישול אביגיל מיזליק. במסגרת הבריקה בחנו אך ורק את הביצועים בתחום



צילום: יריב כץ

40671093-0	17/01/2014	ידיעות אחרונות - ממון	עמוד 9	2/2	26.9x33.22
KENWOOD קנווד מוצרי חשמל - 20470					

מקום 1 | ציון 8.2

קנווד, דגם KM-350, סדרת נוסטלגיה

יבואן: ברימאג **מחיר:** 999 שקל **עוצמה:** 800 וואט **אחריות:** שנה, ועוד 9 שנים על המנוע **ערכת הבסיס:** קערת פלסטיק, מקציף, וו לישה, וו ערבול, מרית (קערה נוספת: 96 שקל) **רכיבים אופציונליים:** מכונת בשר בלנדר, מסחטת פרי הדר **תכולת קערה:** 4.6 ליטר **מבחן ידידותיות השימוש:** טוב מאוד **מבחן הביצים:** מצוין **בצק השמרים:** בינוני **עוגת הספוג:** טוב מאוד **הקצפת:** טוב מאוד **המרגרינה:** טוב **רעש:** טעון שיפור **דבר הנסיינים:** "המרית משובחת ומקלפת כל בצק מכל משטח. עשה עבודה טובה מאוד ברוב המבחנים אם כי איטי מעט" (מאיה). "אוסף יפה את המרגרינה" (מרילין). "טוב מאוד למטבח הביתי המבוסס על כמויות קטנות" (אורי). "הפלסטיק משדר תחושה של זול, אך גם הנוח ביותר לתפעול" (חן) **ואנחנו מוסיפים:** קערת הפלסטיק עלולה לספוח ריחות ורגישה יותר לשריטות לעומת נירוסטה. **שורה תחתונה:** במחיר כזה, במטבח הביתי יעשה את העבודה מצוין - למעט שמרים.

מקום 2 | ציון 7.8

אמקור, דגם MixArt

יבואן: תדיראן גרופ **מחיר:** 1,490 שקל **עוצמה:** 1,500 וואט **אחריות:** 5 שנים, ועוד 5 שנים על המנוע **ערכת הבסיס:** קערת נירוסטה עם ידיות, מקציף, וו גיטרה, וו לישה (קערה נוספת: 149 שקל) **תכולת קערה:** 5 ליטר **רכיבים אופציונליים:** מטחנת בשר, מרדד בצק, חותכי בצק **מבחן ידידותיות השימוש:** טוב מאוד **מבחן הביצים:** מצוין **בצק השמרים:** טעון שיפור **עוגת הספוג:** טוב מאוד **הקצפת:** טוב מאוד **המרגרינה:** בינוני **רעש:** סביר **דבר הנסיינים:** "הרשים בהקצפה, נוח ומונע לבלון אבל לא יציב על השיש" (מאיה). "התקשה לאסוף וללוש בצק שמרים. הקצפת הביצים מצוינת" (אורי). "ניתן להרים את הקערה בעת הפעולה ולכוון - יתרון גדול מבחינתי. מתאים למטבח ביתי רגיל" (מרילין). "ידיות הקערה מהוות יתרון, אם כי שאר החלקים לא מתחברים בצורה חלקה. פרט לשמרים התמודד יפה עם כל המשימות. הוויס מעט עדינים" (חן) **ואנחנו מוסיפים:** לא יכול להחליף מכשירי חשמל נוספים לעיבוד מזון. **שורה תחתונה:** שחקן חדש ומפתיע. שווה בחינה למי שלא מרבים לאפות בשמרים.

מקום 3 | ציון 7.5

בוש, דגם Home Professional

יבואן: BSH **מחיר:** 3,390 שקל **עוצמה:** 900 וואט **אחריות:** 3 שנים, ועוד שנתיים על המנוע **ערכת הבסיס:** קערת נירוסטה ושלושה סוגי מקצפים, מטחנת בשר, מעבד מזון עם ארבע דיסקיות, פותחן, מסחטה ותיק אחסון מכלסטיק לחלקים (קערה נוספת: 560 שקל) **תכולת קערה:** 3.9 ליטר **רכיבים אופציונליים:** קוצץ קוביות, מטחנה לחיטה, מכשיר להכנת גלידה **מבחן ידידותיות השימוש:** טוב מאוד **מבחן הביצים:** טוב מאוד **בצק השמרים:** בינוני **עוגת הספוג:** טוב מאוד **הקצפת:** טוב מאוד **המרגרינה:** טעון שיפור **רעש:** טוב מאוד (כלומר שקט) **דבר הנסיינים:** "בזכות מבנה הקערה והמקצף מגיע לכל הדפנות, אוסף היטב את החלבונים ויוצר קצף בנפח מרשים גם בשני חלבונים. למרות התוספים המחיר גבוה" (חן). "הקצפה מדהימה של חלבונים וחלמונים. בסך הכל מוצר מעולה, למעט התמודדות עם שמרים" (מאיה). "מתקשה מול המרגרינה - העיסה נדבקת לדפנות. יציב מאוד ושקט" (אורי). **ואנחנו מוסיפים:** כולל כיבוי אוטומטי. הקערה קטנה. **שורה תחתונה:** עתיר תוספות. מתאים יותר למגוון שימושים למי שאינו מכיר לאפייה.

מקום 4 | ציון 7

קיצ'נאיד פרופשונל, דגם 5KSM7580

יבואן: ניופאן **מחיר:** 4,990 שקל **עוצמה:** 500 וואט עם מנוע DC (הנעה ישירה) **אחריות:** 3 שנים **ערכת הבסיס:** קערת נירוסטה עם ידיות, מטרפה, וו לישה, מקצף נירוסטה, מגן מזיגה (קערה נוספת: 473 שקל) **תכולת קערה:** 6.9 ליטר **רכיבים אופציונליים:** כל אביזרי קיצ'נאיד **מבחן ידידותיות השימוש:** בינוני **מבחן הביצים:** מצוין **בצק השמרים:** מצוין **עוגת הספוג:** טוב מאוד **הקצפת:** טוב **המרגרינה:** בינוני **רעש:** סביר **דבר הנסיינים:** "הקצפה משובחת ומהירה של ארבע ביצים. אהבתי את התפקוד, אבל לא את התפעול" (מרילין). "עוצמת ההקצפה דורשת השגחה כדי למנוע הקצפת יתר ידידותי למשתמש. מצטיין רק בכמויות גדולות" (מאיה). "בהקצפת שני חלבונים היינו צריכים להמתין, אבל בסוף עשה את העבודה" (אורי). "חיבור המקצף והקערה לא נוחים. במרגרינה לא הצליח לאחד את החומרים" (חן) **ואנחנו מוסיפים:** מצטיין בשמרים. המנוע הפטנטי אחראי לעוצמה גבוהה בשילוב צריכת חשמל נמוכה. כבד, והזרוע לא מתרוממת. **שורה תחתונה:** לאופים בכמויות גדולות שרוצים את אפקט הוואו ומוכנים לשלם.

מקום 5 | ציון 6.5

סול אקסלוסיב

יבואן: שאוליאן **מחיר:** 1,990 שקל **עוצמה:** 1,500 וואט **אחריות:** שנה, ועוד 9 שנים על המנוע **ערכת הבסיס:** 2 קערות נירוסטה **תכולת קערות:** 5 ו-6 ליטר **רכיבים אופציונליים:** מטחנת בשר לקראת פסח **מבחן ידידותיות השימוש:** בינוני **מבחן הביצים:** גרוע **בצק השמרים:** טוב מאוד **עוגת הספוג:** טוב **הקצפת:** טעון שיפור **המרגרינה:** טעון שיפור **רעש:** גרוע **דבר הנסיינים:** "יש תאורה פנימית לא מרשימה" (מאיה). "הקצפת הביצים גרועה. רק אחרי 8 דקות החלו החלבונים להתגבש. מרחק וו הגיטרה והמקצפה מהתחתית גדול מדי לכמויות קטנות. לישת ועיבוד השמרים טובים מאוד אם כי נשמע שהמנוע מתקשה. מתמודד יפה עם המרגרינה" (אורי). "אהבתי את הטיימר, פחות אהבתי שהזרוע לא מתרוממת" (חן). "מרעיש מדי. לא עמד יפה במרבית המשימות" (מרילין) **ואנחנו מוסיפים:** כולל צג דיגיטלי, והיחיד עם 2 קערות. **שורה תחתונה:** אופציה לאופים בכמויות גדולות, בעיקר בשמרים, שמוכנים להתפשר על איכות בכל שאר הביצועים.

