



Mikser z misą - gdzie kupić? Jaki wybrać?

data aktualizacji: 2022.10.03



Mikser ręczny znajduje się praktycznie w każdej kuchni. Mimo że dobrze spełnia swoje zadanie, staje się niewygodny podczas długiego użytkowania. Doskonałą alternatywą dla niego jest mikser z misą. Gdzie kupić takie urządzenie? Na co warto zwrócić uwagę przy jego wyborze?

Mikser z misą - co to jest?

Zanim odpowiemy na pytanie: „**mikser z misą - gdzie kupić**”, najpierw poznajmy budowę i sposób działania tego urządzenia.

Klasyczny **mikser kuchenny** ma niewielki rozmiar, składa się z plastikowej obudowy, w której umieszczony jest silnik. Ma również dwa otwory, w których montuje się mieszadła, a także uchwyt, służący do trzymania w rękę. Mikser z misą ma podobną budowę, ale dodatkowo składa się z korpusu i podstawy, na której umieszczona jest misa. Z tego względu nazywany jest **mikserem stacjonarnym lub stojącym**. Mikser z miską może bowiem pracować samodzielnie, bez naszej ingerencji, co jest zdecydowanie jego największą zaletą. Co ważne, mikser nie jest na stałe połączony z korpusem i misą. Oznacza to, że w każdej chwili możemy go odłączyć i korzystać z niego, jak ze

zwykłego miksera ręcznego.

Przeglądając oferty takich urządzeń, możemy spotkać się z określeniem „**mikser planetarny**”. Należy jednak zaznaczyć, że nie jest to standardowy mikser z misą, a zaawansowany **robot kuchenny**. Jego nazwa pochodzi stąd, że mieszadła obracają się nie tylko wokół własnej osi, lecz również wokół krawędzi misy. Taki sposób działania pozwala na dokładne połączenie wszystkich składników.



Mikser z misą **Philips HR3745/00**

(źródło: <https://maxelektro.pl/sklep/karta-produktu/mikser-z-misa-philips-hr374500,169839.html>)

Jak wybrać mikser z misą? Gdzie kupić?

Mimo że na rynku jest znacznie więcej mikserów ręcznych, oferta modeli z misą jest dość szeroka, więc nie powinniśmy mieć problemu ze znalezieniem urządzenia, które spełni nasze wymagania. Przed zakupem warto jednak przyrzeć się najważniejszym parametrom technicznym mikserów.

- **Moc** - **miksery z misą** zazwyczaj mają wbudowane **silniki o mocy od 150 do 750 W**. Im większa moc silnika, tym lepiej mikser poradzi sobie z miksowaniem składników czy wyrabianiem gęstych ciast.
- **Rodzaj misy** - może być **plastikowa** lub **stalowa**, jednak zdecydowanie częściej spotyka się misy wykonane z tworzywa sztucznego. Są one lekkie, łatwe w czyszczeniu, ale nie tak wytrzymałe, jak misy stalowe. Warto również postawić na **mikser z misą obrotową**, czyli taką, która obraca się razem z mieszadłami. Dzięki misie obrotowej mikser będzie działał szybciej i jeszcze skuteczniej.
- **Pojemność** - w zależności od modelu miksera misa może mieć **od 2 do nawet 6 litrów pojemności**. Jeśli zamierzamy przerabiać duże ilości składników lub wyrabiać kilka porcji ciasta za jednym razem, wybierzmy misę o pojemności **przynajmniej 4 litrów**.
- **Regulacja prędkości** - każdy mikser z misą oferuje regulację prędkości, **od 2 do nawet 16**

stopni. Im więcej stopni prędkości, tym większe możliwości miksera. W takich urządzeniach prędkość reguluje się **skokowo** lub **płynnie**.

- **Dodatkowe akcesoria** – standardowo **miksery z misą obrotową** wyposażone są w dwa rodzaje mieszadeł: do miksowania oraz haki do wyrabiania ciasta. Niektórzy producenci do kompletu dodają także **małe rozdrabniacze**, **stopy blendujące**, a także **kubki z miarką**.



Mikser z misą **Smapp 451.8 2 misy czarny**

(źródło:

<https://maxelektro.pl/sklep/karta-produktu/mikser-z-misa-smapp-451-8-2-misy-czarny,170356.html>)

Mikser z misą - gdzie kupić?

Mikser z misą, a także **klasyczny mikser ręczny** dostaniemy w **sklepie internetowym maxelektro.pl**. Zakupu możemy dokonać online, bez wychodzenia z domu, a następnie poczekać, aż kurier dostarczy nam przesyłkę. **Sklep internetowy Max Elektro** ma w swoim asortymencie duży wybór mikserów, pochodzących od znanych i cenionych na rynku marek, m.in.: **Bosch**, **Philips**, **Kenwood**, **Gorenje**, **Blaupunkt**, **Severin**, **MPM** i wielu innych.

Jeśli jednak nie interesuje Was **sprzedaż internetowa**, miksery kuchenne możecie kupić w sposób

tradycyjny w sklepie stacjonarnym. **Sieć Max Elektro** ma sklepy w całej Polsce, w regionie Ławy zakupu można dokonać w sklepach zlokalizowanych w miastach: Nowe Miasto Lubawskie, Ostróda czy Susz.

Materiał partnera.

Źródło: <https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/68853-mikser-z-misa-gdzie-kupic-jaki-wybrac>