

# Un tuttofare in cucina

RISPARMI  
158€

Dall'impasto per la pizza al pan di spagna: le macchine impastatrici preparano questo e molto altro. Le abbiamo messe alla prova con l'aiuto di uno chef, ce ne sono di valide a prezzo abbordabile.

## IL NOSTRO TEST

Alla prova 10 impastatrici planetarie delle marche più diffuse, comprese in una fascia di prezzo medio-bassa.

### PRATICHE DA USARE

In un primo laboratorio abbiamo valutato le dimensioni e gli accessori delle macchine. Sono state controllate, quindi, la resistenza del motore all'usura e quella della ciotola a possibili graffi, oltre alla sicurezza elettrica dell'impastatrice e al rumore emesso.

In un secondo momento, con l'aiuto di uno chef, abbiamo messo alla prova le impastatrici, rese anonime (come mostrato dalla foto qui sotto), nella preparazione di alcune ricette: la panna montata, l'impasto per pane e quello per pasta all'uovo, babà e pan di spagna. Questo ci ha permesso di confrontare la capacità di impastare, il tempo necessario per farlo e la facilità d'uso degli apparecchi.

In particolare, è stata verificata la stabilità delle macchine, la praticità di smontare e rimontare gli accessori, la trasportabilità e la facilità di riporle.



# N

on un semplice strumento culinario, ma un vero e proprio oggetto di design, ormai presente in tutte le cucine più moderne: la macchina impastatrice è il sogno dei veri amanti dei fornelli, utile

a sperimentare ricette sempre diverse che, come spesso accade, necessitano di un buon impasto di base.

È anche detta planetaria, perché le sue fruste hanno un movimento rotatorio, simile a quello dei pianeti attorno al sole: girano infatti intorno, mentre contemporaneamente ruotano su se stesse.

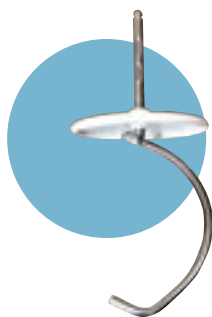
I nostri test hanno confermato che si tratta di un apparecchio versatile, molto utile se si impasta spesso e in grandi quantità, perché si risparmia fatica e non si sporca il piano di lavoro. Di contro, però, sono macchine piuttosto ingombranti, e alcune tra quelle sottoposte alle nostre prove hanno dato risultati solo accettabili nella preparazione di impasti complessi.

## TRE TIPI DI FRUSTE

Tutte le impastatrici da noi messe alla prova sono dotate di tre tipi di frusta, a seconda dell'utilizzo della macchina. Ogni produttore adotta una forma, una dimensione e un materiale diverso: i nostri test hanno dimostrato come queste differenze influenzino il risultato finale.

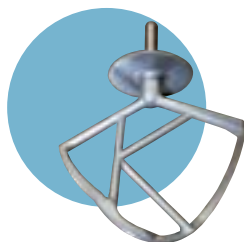
### A GANCIO

Serve per impasti a consistenza dura, come pasta frolla o pasta all'uovo, per schiacciare le patate per il purè, sbriciolare i biscotti secchi, preparare la glassa e simili. Per questo tipo di impasto è importante che la frusta sia ben solida: il gancio deve essere grosso e pesante.



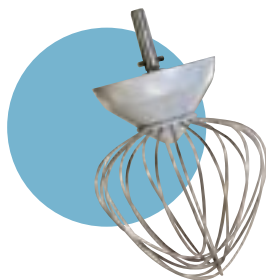
### A FOGLIA

Si utilizza per gli impasti lievitati, come pane, brioche, pizza, babà, crespelle e via dicendo. Le sue dimensioni sono molto importanti: deve essere grande abbastanza da poter pescare bene l'impasto dalla ciotola. La forma della frusta a foglia varia molto di produttore in produttore.



### A FILO

Utile per montare la panna, preparare la maionese, montare gli albumi a neve e, in generale, per preparazioni leggere. Come nel caso della frusta a foglia, anche quella a filo deve essere correttamente dimensionata rispetto alla ciotola, per mescolare bene l'impasto e non farlo rimanere sul fondo.



Sulla comodità che offrono, però, nulla da eccepire: grazie alla presenza di diversi accessori (come il tritattutto, il frullatore, lo spremiagrumi e molti altri ancora) l'impastatrice planetaria potrebbe sostituire diversi apparecchi già presenti in casa.

## Quando il gioco si fa duro

Abbiamo messo alla prova in laboratorio dieci impastatrici delle marche più vendute, tutte appartenenti ad una fascia di prezzo medio-bassa. Trovate i giudizi nella tabella alla pagina seguente. Nessun modello è stato bocciato per le sue prestazioni né per la sicurezza, e quasi tutti hanno ottenuto giudizi accettabili. Per quanto riguarda la capacità di impastare, non ci sono grandi differenze quando i vari modelli sono messi alla prova con ricette semplici; a mano a mano che queste diventano più complesse, però, i risultati cambiano ed emergono le macchine migliori.

La vera discriminante è stata la pasta all'uovo: si tratta di un impasto piuttosto duro, che necessita quindi di maggiore forza, sia della macchina che della frusta. In questo caso nessun prodotto è stato bocciato, ma le prestazioni di alcuni modelli non ci hanno soddisfatto: in particolare Kenwood KMC570 Premier Chef, KM 242 Prospero e Bosch Mum 4405 si distinguono per gli esiti negativi, mentre Kenwood 283 e Clatronic KM 3400 hanno dato buoni risultati.

Nessuna delle impastatrici eccelle per facilità d'uso anche perché non sempre le istruzioni sono complete o chiare: non sono macchine semplicissime da usare, serve pur sempre una buona manualità e conoscenza delle operazioni corrette per ciascuna ricetta. Buone notizie sulla resistenza: nessun motore ha fallito le prove. Non tutte le planetarie, però, hanno sopportato lo stress allo stesso modo: con impasti duri o tempi prolungati alcune si sono fermate durante il lavoro, ma è stato sufficiente spegnerle affinché riprendessero a funzionare.

## Le dimensioni non contano

Gli apparecchi hanno misure diverse tra loro, ma risparmiare sui centimetri non è poi così essenziale: è importante piuttosto tenere conto dello spazio libero da lasciare attorno alla macchina, indispensabile per poter lavorare comodamente e per appoggiare gli ingredienti necessari e un eventuale ricettario.

Il peso della macchina è un aspetto da tener presente: meno di 4 kg è un po' troppo leggera, e rischia di essere instabile e poco resistente; oltre i 7 kg, invece, diventa troppo pesante da spostare e da maneggiare con praticità. Il nostro prodotto Migliore del Test, Kenwood km 283, pesa 4 kg e mezzo e rappresenta un buon compromesso tra praticità e stabilità.

Attenzione al materiale della ciotola: meglio il metallo della plastica, soprattutto per lavorare ingredienti a diverse temperature.

## Potenza e velocità

Nei nostri test abbiamo messo alla prova macchine con una potenza compresa tra 500 e 1.200 Watt.

Non sempre un'impastatrice più potente offre anche migliori prestazioni: danno buoni risultati impastatrici da 500W che garantiscono buone prestazioni. Lo stesso vale per la velocità: meglio non lasciarsi

>>

>> incantare dalle planetarie che ne offrono ben dieci. A seconda del tipo di impasto, ne servono principalmente tre (lento, medio e veloce), al massimo sei. Quelle in più, oltre a essere inutili, rendono più complicata la gestione della macchina.

**Sicurezza migliorabile**

I risultati dei test sono rassicuranti: tutte le impastatrici offrono livelli di sicurezza almeno accettabili. Le macchine che abbiamo giudicato come più sicure sono tutte dotate di paraspruzzi e di blocco del motore. In particolare, il paraspruzzi copre bene la ciotola ed evita che si possano mettere a rischio le dita mentre il motore è in azione. Il blocco del motore invece consente che la macchina, quando ha il braccio sollevato, si fermi automaticamente assieme alle fruste. Se si vuole acquistare una planetaria, il nostro consiglio è di controllare che ci siano questi due elementi: non tutte ne sono dotate. ●



Una giornata in laboratorio gastronomico: lo chef stellato Mauro Elli, dell'Istituto Alberghiero "G.Brera" del Centro Studi Casnati (Como), ci ha mostrato i segreti culinari delle impastatrici.

> [www.altroconsumo.it/elettrodomestici](http://www.altroconsumo.it/elettrodomestici)

**COME LEGGERE LA TABELLA**

**Impastatrici** Il modello Ariete 1596 Gourmet Professional è stato sostituito con il modello 1596-1, con le stesse caratteristiche della macchina in tabella, ma con il blender in dotazione. Prezzo min-max: 100-129 euro.

**Accessori** Frullatore (F); Taglierina(T); Spremiagrummi (S); Predisposizione all'aggiunta di altri accessori esterni (P).

**Capacità di impastare** Abbiamo messo alla prova le fruste sia con ricette base sia con ricette più elaborate.

**Resistenza** Tre le prove per le macchine: la prima con 120 cicli di lavoro e un impasto morbido, la seconda con 100 cicli e impasto duro e la terza sulla resistenza della ciotola ai graffi.

★ Migliore del Test: ottiene i migliori risultati nelle nostre prove

● Miglior Acquisto: buona qualità e il miglior rapporto con il prezzo

€ Scelta Conveniente: qualità accettabile, prezzo molto vantaggioso

■ Ottimo  
+ Buono  
□ Accettabile  
- Mediocre  
● Pessimo

■ Qualità buona

**La nostra scelta Impastatrici**



69

**KENWOOD KM 283**

180 - 221 euro

La migliore in tutti i tipi di impasti, anche quelli più duri. Possiede tutte le dotazioni di sicurezza. Prezzo abbordabile: costa 158 in meno della più cara.

IMPASTATRICI	PREZZO	CARATTERISTICHE							RISULTATI					QUALITÀ GLOBALE (su 100)
		MARCA e modello	In euro min-max (ottobre 2014)	Potenza (W)	Numero delle velocità		Volume ciotola (l)	Peso apparecchio (kg)	Materiale (apparecchio e ciotola)	Accessori	Capacità di impastare	Facilità d'uso	Resistenza	
★ ● <b>KENWOOD KM 283</b>	180-221	900	7	4,3	4,6	Metallo	F, P	+	□	+	□	■	<b>69</b>	
<b>BOSCH Mum 4825</b>	110-119	600	4	3,9	3,2	Plastica	T, P	+	+	+	+	+	<b>63</b>	
<b>ARIETE 1596 Gourmet Professional</b>	85-109	550	10	4,0	4,7	Metallo	F	+	□	+	□	□	<b>63</b>	
<b>CLATRONIC KM 3400</b>	80-98	1200	6	5,0	7,4	Metallo		+	-	+	□	□	<b>63</b>	
<b>HOWELL HIMP 818 LUX</b>	86-114	1000	5	4,5	4,1	Metallo		+	□	□	□	■	<b>56</b>	
<b>MOULINEX QA2001 Masterchef Compact</b>	120-151	700	4	3,5	4,0	Metallo		+	□	□	-	□	<b>54</b>	
<b>BOSCH Mum4405</b>	60-109	500	4	3,9	3,1	Plastica	P	□	□	+	+	□	<b>54</b>	
<b>ARIETE 1597 Gourmet</b>	70-90	550	6	4,0	3,8	Plastica e metallo		□	□	□	□	□	<b>54</b>	
<b>KENWOOD KM 242 Propsero</b>	150-185	900	7	4,3	4,6	Metallo	F, P	□	□	+	□	■	<b>52</b>	
<b>KENWOOD KMC 570 Chef Premier</b>	270-338	1000	8	4,3	7,2	Metallo	F, P	□	□	+	□	+	<b>52</b>	