

Pressemitteilung

Schluss mit dem Kabelsalat: ritterwerk bringt kabellose Stabmixer stilo 7 + und ESM 50 auf den Markt

Ohne Kabel einfacher mixen, pürieren und kochen / Austauschakku für Nachhaltigkeit / einziger kabelloser Stabmixer „made in Germany“

Mit dem Verkaufsstart des neuen kabellosen Stabmixers in zwei Varianten erweitert ritterwerk ab sofort sein Portfolio um zeitlose und funktionelle Hausgeräte „made in Germany“. Der akkubetriebene Küchenhelfer des Traditionsunternehmens verhindert ein Kabelgewirr in der Küche und erleichtert so das Kochen. „Nach über zwei Jahren intensiver Entwicklungsarbeit ist es uns gelungen, einen multifunktionalen Stabmixer ‚made in Germany‘ zu entwerfen, der gleich zwei Vorteile verbindet: Er ist ohne lästiges Kabel schnell und flexibel einsatzbereit und aufgrund seines austauschbaren Akkus besonders nachhaltig und langlebig“, sagt Michael Schüller, Geschäftsführer des Hausgeräteherstellers ritterwerk.

Den nachhaltigen Stabmixer von ritterwerk gibt es in zwei Ausführungen. Der stilo 7 + hat eine elegante Ladestation zum Aufstellen auf der Küchenarbeitsplatte. Bei dem bisher einzigen Einbau-Stabmixer ESM 50 wird die praktische Ladestation hingegen fest im Schubkasten montiert. So ist der Stabmixer samt Zubehör gut verstaut und trotzdem immer griff- und einsatzbereit. Ohne Kabel wächst außerdem die Flexibilität, ohne an eine Steckdose gebunden zu sein. Auch Handhabung und Optik profitieren, da kein Kabel quer über die Arbeitsfläche läuft. Dabei ist das Gerät von ritterwerk der erste kabellose Stabmixer „made in Germany“.

Beide Ausführungen des Stabmixers verfügen über hohe Materialqualität und bestehen überwiegend aus hochwertigem und stabilem Metall. Über den Ladestand des Akkus informiert eine LED-Anzeige. Eine lange Lebensdauer des Akkus garantiert die intelligente Ladetechnik: Der Akku wird langsam aufgeladen, jedoch ohne zu überladen. Sollte der Akku doch einmal defekt sein, muss das Gerät nicht komplett entsorgt werden. Denn: Ein Ersatzakku kann einfach direkt bei ritterwerk bestellt und in wenigen Schritten vom Nutzer ausgetauscht werden. Alternativ können Kunden das defekte Gerät zur ritter-Reparaturwerkstatt einsenden.

Ein Sicherheits-2-Finger-Einschaltssystem gewährt dem Nutzer absolute Sicherheit. Eine Entsperrtaste, die gleichzeitig mit der Einschalttaste gedrückt werden muss, verhindert versehentliches Einschalten. Der durchzugsstarke Gleichstrommotor arbeitet effizient und leise und hat insgesamt drei Drehzahlstufen. Bei Überhitzung oder Blockade des Messers schaltet das Gerät zum Schutz des Motors automatisch ab.

Dank vier verschiedener Edelstahl-Aufsätze ermöglicht der neue Stabmixer vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten vom Zerkleinern übers Aufschäumen und Pürieren bis hin zum Verrühren. Drei Geschwindigkeitsstufen erlauben außerdem den Grad, wie schnell oder fein Lebensmittel bearbeitet werden, zu variieren. Niedrigere Drehzahlstufen sind optimal für Schlag- und Rührscheibe, um Lebensmittel kontrolliert aufzuschlagen. Das Universalmesser als Standard-Ausstattung dient dem Zerkleinern und Pürieren der meisten Lebensmittel. Ideal für das Aufschlagen von Sahne ist hingegen die Schlagscheibe: Sie macht Lebensmittel schaumig und luftig. Das Schneidmesser hilft bei der Zubereitung von Fleisch, faserigem Gemüse wie Spargel und Obst wie Ananas. Dickcremige Speisen wie Saucen oder Brei kann der Nutzer einfach mit der Rührscheibe verrühren.

Details zu den Stabmixern stilo 7 + und ESM 50:

- Kabelloser, akkubetriebener Stabmixer
- LED-Ladestandsanzeige
- Vier Aufsätze aus Edelstahl:
 - Universalmesser: Standard-Aufsatz zum Pürieren der meisten Lebensmittel
 - Schlagscheibe: Zum luftigen Aufschlagen von Lebensmitteln
 - Rührscheibe: Zum Rühren von dickcremigen Speisen
 - Schneidmesser: Zum Schneiden von Fleisch und faserigem Obst und Gemüse
- Drei Drehzahlstufen: 12.000 U/min; 9.000 U/min; 6.000 U/min
- Gehäuse aus Aluminium, ergonomischer Griff aus Kunststoff
- Sicherheits-2-Finger-Einschaltssystem
- Sicherheits-Abschaltautomatik bei Überlastung oder Überhitzung

Über das Unternehmen

ritterwerk wurde 1905 von Franz Ritter gegründet. Seitdem entwickelt und fertigt das mittelständische Unternehmen Tisch- und Einbau-Hausgeräte, die den Küchenalltag erleichtern. Das Unternehmen entwickelt, konstruiert und produziert, unter der Geschäftsleitung von Michael Schüller, ausschließlich in Gröbenzell bei München.

Die Unternehmensphilosophie "Made in Germany" steht dabei nicht allein für den Standort Deutschland. Vielmehr bezieht sie hohe Qualitätsstandards, Materialgerechtigkeit, Nachhaltigkeit sowie funktionales Design mit ein, ganz im Sinne der Bauhaus-Lehre der 20er Jahre.

Weitere Informationen unter: www.ritterwerk.de