

## Für mehr Kreativität und Backspaß in der Küche: die neuen Handmixer MultiMix 5 von Braun

**Neu-Isenburg, Juni 2017** – Er ist der Klassiker unter den Küchengeräten – der Handmixer. Bereits im Jahr 1952 revolutionierte er Deutschlands Haushalte und ist heute fester Bestandteil jeder Küchenausstattung. Ob Kneten von Kuchenteig oder Schlagen von Sahne und Eischnee, mit den neuen, leistungsstarken MultiMix 5 Handmixern von Braun ist man für alle Koch- und Backprojekte perfekt gerüstet. Die neuen Geräte sind mit einem leistungsstarken 700- bzw. 750-Watt-Motor ausgestattet und bieten nun 50 Prozent mehr Leistung.\* Die optimale Gewichtsverteilung durch die vertikale Ausrichtung des Motors, die innovative SmartMix Technologie, sorgt dafür, dass beim Rühren, Mixen und Kneten rund 40 Prozent weniger Kraft benötigt werden.\*\* Dies sorgt für ein müheloses und komfortables Rühren, selbst bei festen Kuchenteigen. Die stufenlose Geschwindigkeitsregelung (VarioControl) ermöglicht eine bequeme sowie präzise Bedienung mit nur einer Hand. So gelingen auch die aufwendigsten Backrezepte im Handumdrehen.

### Einfache Handhabung und schnelle Reinigung

Die Modelle der MultiMix 5 Serie bestechen durch ihr funktionales und nahtloses EasyClean Design ohne Luftschlitze, durch die sonst Zutaten wie z. B. Mehl in das Gehäuse gelangen könnten – für eine einfache Reinigung, mehr Hygiene sowie längere Haltbarkeit. Die neun Geschwindigkeitsstufen inklusive Turbofunktion können dank VarioControl bei allen MultiMix 5 Modellen stufenlos und ganz bequem über das Drehrad gesteuert werden. Sie ermöglichen so eine leichte und komfortable Einhandbedienung. Der rutschfeste, ergonomische Soft-Griff sorgt für einen festen Halt in der Hand und garantiert sicheres Mixen auch auf höchster Stufe. Eine optimale Bewegungsfreiheit beim Rühren und Kneten gewährleisten der flexible Kabelausschlag und das praktische, extralange (155 cm) Kabel.

### Spülmaschinenfestes Zubehör

Die Einstiegsmodelle der neuen MultiMix 5 Serie, **HM 5000** und **HM 5100**, sind mit jeweils zwei Schneebesens sowie Knethaken aus Edelstahl ausgestattet. Ideal also zum Schlagen von Sahne oder Eischnee sowie zum Kneten von Kuchenteig aller Art. Das Premiumset **HM 5107** verfügt

\* Im Vergleich zu Braun MultiMix 3 Modellen

\*\* Kuchenteig rühren, interner Test von Braun gegen führende Mitbewerber

# BRAUN



## Presseinformation

zusätzlich über den PowerBell-Mixfuß aus Edelstahl mit SPLASHControl Technologie sowie über einen Mix- und Messbecher aus BPA-freiem Kunststoff. Für perfektes Pürieren von Obstfüllungen für Kuchen, Parfaits oder Muffins – ganz ohne Spritzer. Das weitere Premiumset **HM 5137** enthält zusätzlich noch einen leistungsstarken Zerkleinerer. So können auch härtere Zutaten, wie Nüsse, getrocknete Früchte, Schokolade, Kekse sowie Karotten zum Backen von Karottenkuchen, kinderleicht zerkleinert werden. Sämtliches Zubehör der MultiMix 5 Modelle ist spülmaschinengeeignet und kann dank des innovativen EasyClick- bzw. ComfortClick-Systems spielend leicht abgenommen, ausgetauscht und gereinigt werden.

Alle Modelle der MultiMix 5 Serie sind in der Farbe Weiß/Grau ab sofort im Handel erhältlich. Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Website [www.braunhousehold.de](http://www.braunhousehold.de) abrufbar.

### Unverbindliche Preisempfehlung:

Braun MultiMix 5, HM 5000	64,99 Euro
Braun MultiMix 5, HM 5100	69,99 Euro
Braun MultiMix 5, HM 5107	89,99 Euro
Braun MultiMix 5, HM 5137	99,99 Euro

### Über De'Longhi:

Der italienische Elektrokonzern De'Longhi S.p.A. gehört zu den führenden Unternehmen seiner Branche. Mehr als 6.500 Mitarbeiter erwirtschafteten im Jahr 2016 über 1,85 Milliarden Euro Umsatz. Vom italienischen Treviso aus verkauft das Unternehmen seine Produkte weltweit, in über 100 Ländern. Das Sortiment umfasst Hunderte verschiedener Artikel, von der Espressomaschine über Bodenpflege bis hin zu mobilen Klimageräten. Seit 2001 gehört die Kenwood Appliances Plc. vollständig zu De'Longhi und die Aktien des Unternehmens werden an der Mailänder Börse gehandelt. 2012 erwarb De'Longhi von Procter & Gamble die Markenrechte an den Haushaltsgeräten der Traditionsmarke Braun.

Die De'Longhi Deutschland GmbH beschäftigt in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main rund 130 Mitarbeiter. Solide aufgestellt in den vier Geschäftssparten Heizen/Klimageräte/Luftbehandlung, Bügeln/Bodenpflege, Espresso/Kaffee und Food-Preparation, konnte das Unternehmen seinen Umsatz in den letzten Jahren kontinuierlich steigern, im Jahr 2016 auf 254 Millionen Euro. Das Unternehmen vertreibt Premiummarkenprodukte von De'Longhi, Kenwood und Braun und setzt im deutschen Markt auf eine Dreimarkenstrategie aus einer Hand.

Informationen über die Unternehmen der De'Longhi Group sind auf den Websites [www.delonghi.de](http://www.delonghi.de), [www.kenwoodworld.de](http://www.kenwoodworld.de) und [www.braunhousehold.de](http://www.braunhousehold.de) abrufbar.

# BRAUN

### Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®  
Bierstadter Straße 9 a  
65189 Wiesbaden  
[www.deutscher-pressestern.de](http://www.deutscher-pressestern.de)

### Romy Cutillo

E-Mail: [r.cutillo@public-star.de](mailto:r.cutillo@public-star.de)  
Tel.: +49 611 39539-14

### Laura Trost

E-Mail: [l.trost@public-star.de](mailto:l.trost@public-star.de)  
Tel.: +49 611 39539-17



DEUTSCHER PRESSESTERN

### Kontakt Braun Household

De'Longhi Deutschland GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg

### Ferdinand-Maximilian Schlüssler

E-Mail: [maximilian.schluessler@delonghigroup.com](mailto:maximilian.schluessler@delonghigroup.com)  
Tel.: +49 6102 5999-902

