



Guide de référence rapide pour l'achat d'un batteur sur socle

Les batteurs sur socle sont l'un des petits électroménagers les plus polyvalents de votre cuisine. Ils sont utiles pour la pâtisserie, la cuisine et, avec des accessoires pratiques, encore plus.

Table des matières

1. Qu'est-ce qu'un batteur sur socle?
2. En quoi un batteur sur socle est-il différent d'un batteur à main?
3. Avantages d'un batteur sur socle
4. Accessoires de batteur sur socle communs
5. Les deux principaux types de batteurs sur socle
6. Les caractéristiques à rechercher dans un batteur sur socle
7. Accessoires utiles pour un batteur sur socle

Qu'est-ce qu'un batteur sur socle?

Un batteur sur socle est un batteur électrique qui repose sur le comptoir, alimenté par une prise électrique, avec un grand bol et différents accessoires pour mélanger la pâte, fouetter la crème, pétrir la pâte et plus encore. Ces merveilleuses machines ont plusieurs vitesses et niveaux de puissance.

En quoi un batteur sur socle est-il différent d'un batteur à main?

Les batteurs sur socle sont plus puissants que les batteurs à main, peuvent manipuler de la pâte plus dense et sont autonomes. Les batteurs à main sont moins puissants et doivent être tenus à la main, mais ils sont également plus petits. Les batteurs à main n'atteignent pas une vitesse aussi élevée et sont conçus pour des tâches de mélange rapides, et ne sont généralement pas fournis avec d'autres accessoires pour faire plus que mélanger.

Avantages d'un batteur sur socle

Préparer de grandes quantités : Puisqu'ils ont de grands bols, on peut mélanger ou pétrir beaucoup de pâte à la fois.

Fonctions étendues avec accessoires : Des marques comme KitchenAid fonctionnent avec une variété d'accessoires pour couper et rouler des pâtes maison, hacher de la viande, farcir des saucisses, préparer de la glace pilée et plus encore.

Peut accomplir de nombreuses tâches : Il y a beaucoup de choses qu'un batteur sur socle peut faire au-delà des plus évidentes, comme des œufs brouillés, des pommes de terre en purée et de la vinaigrette émulsifiée.

Multitâche : Avec un batteur sur socle, on peut effectuer plusieurs tâches à la fois, en préparant d'autres aspects de la recette pendant qu'il s'occupe du mélange par lui-même.

Résultats de niveau professionnel : Donne des résultats de niveau professionnel avec un



mélange uniforme et constant, à la bonne vitesse, pour impressionner vos proches.

Accessoires de batteur sur socle communs

Bol à mélanger : Il peut contenir de 3,5 à 6 pintes. La plupart sont en acier inoxydable, mais il existe des bols en option faits de verre, de céramique, etc.

Batteur plat : Il est conçu pour le mélange et est l'accessoire de mélange le plus polyvalent et celui que vous utiliserez le plus.

Fouet : Sert à battre des œufs et de la crème. Il ressemble à un fouet manuel, mais actionné par la puissance du batteur.

Crochet pétrisseur : Utilisez cet accessoire en forme de spirale pour pétrir la pâte pour le pain, la croûte à pizza et plus encore; il en combine les ingrédients pour former une boule.

Les deux principaux types de batteurs sur socle

Batteurs sur socle à tête inclinable : Ils sont dotés de bols allongés qui atteignent le bas de la base, et le dessus du batteur s'incline vers le haut pour ajouter facilement des ingrédients.

Batteurs sur socle à bol relevable : Les bols sont généralement plus grands et plus larges et se soulèvent pour se rapprocher de l'accessoire de mélange. Ils sont plus stables lorsqu'on mélange des pâtes plus denses.

Les caractéristiques à rechercher dans un batteur sur socle

Puissance : Elle va de 325 à 600 W, ce qui convient aux tâches difficiles, comme fouetter à haute vitesse et préparer des pâtes denses.

Vitesse : La plupart des batteurs sur socle ont dix vitesses, mais certains n'en ont que six. Demandez-vous si vous auriez besoin de fouetter et de mélanger à haute vitesse.

Taille du bol : Avec des tailles allant de 3,5 à 6 pintes, il est toujours bon de prendre un format plus grand que ce dont on pense avoir besoin.

Polyvalence grâce aux accessoires : KitchenAid est la meilleure marque pour en faire encore plus avec le batteur à l'aide des accessoires.

Couleurs : Il y a une tonne de couleurs; choisissez-en une qui s'harmonise au décor de votre cuisine, ou, si vous préférez l'audace, qui se démarque.

Accessoires utiles pour un batteur sur socle

Pensez à tout, des accessoires de KitchenAid aux accessoires de mélange en acier inoxydable améliorés, en passant par les bols supplémentaires en verre ou en céramique, pour une apparence plus raffinée sur le comptoir. Un couvercle verseur est un accessoire



particulièrement utile pour ajouter facilement des ingrédients liquides pendant qu'on mélange, comme de l'huile dans une vinaigrette.