

Comment choisir le meilleur blender mixeur ? Comparatif des différents blenders

Il existe plusieurs types de blenders et nous allons voir comment s'y retrouver dans les différents modèles et comment choisir celui adapté à vos besoins. J'ai eu l'occasion de tester de nombreux modèles de blenders (mixeur, blender sous vide ou blender chauffant), je vais ici vous donner tous les trucs à savoir pour vous aider à choisir le vôtre.

Existe-t-il [un blender meilleur que tous les autres](#) ? Vous allez constater que ça dépend de vos usages, de vos besoins et bien entendu de votre budget. Vous n'allez pas investir la même somme si vous utilisez un blender quotidiennement ou de manière plus sporadique. Ou si vous êtes un aficionado de la Healthy Food ou si simplement vous voulez réaliser des soupes très rapidement. Entrons dans le vif du sujet.

Sommaire :

- [Qu'est ce qu'un blender \(mixeur, chauffant ou sous vide\) ?](#)
 - [Blenders à bol en plastique, verre ou en inox](#)
 - [Le nettoyage du blender](#)
- [Que faire avec un blender ?](#)
- [Les types de blender : mixeur, chauffant, machine à soupe, sous vide, mini blender, personal blender - Lequel choisir ?](#)
 - [Le blender haute performance](#)
 - [Le mini blender ou personal blender](#)
 - [Le blender chauffant \(appareil à soupe\)](#)
 - [Le blender sous vide](#)
- [Quelles recettes peut-on réaliser avec un blender ?](#)
 - [Blender haute performance](#)
 - [Blender chauffant/cuiseur](#)
 - [Mini blender](#)
 - [Blender sous vide](#)
- [Bien choisir son blender : à quoi faut-il faire attention ?](#)
- [Combien coûte un blender ? \(Prix, promotion, solde et blender pas cher\)](#)
- [Les meilleurs blenders du marché, guide d'achat](#)
 - [Comparatif blender haute performance](#)
 - [Comparatif mini blender \(personal blender\)](#)
 - [Comparatif blender chauffant](#)
 - [Comparatif blender sous vide](#)

Il y a 4 grands types de blenders : les classiques, les mini-blender ou personal blender, les blenders chauffants ou encore les tout-nouveaux blenders sous vide (ou vacuum blender).

Qu'est ce qu'un blender (mixeur, chauffant ou sous vide) ?

Un blender sert à broyer et à mixer. Il est muni d'un bol haut qui a une contenance moyenne d'1 à 2 litres. En comparaison avec un mixeur classique (type mixeur plongeant) il est nettement plus puissant et vous permet d'obtenir des textures plus onctueuses.

Le moteur est la plupart du temps situé en dessous du bol. Il fait tourner des lames qui vont venir broyer les aliments. Tout du moins pour les versions classiques. Pour les [blenders chauffants](#) on peut trouver

aussi bien le moteur en dessous qu'au dessus du bol.

Blenders à bol en plastique, verre ou en inox

Le bol est la plupart du temps en plastique sans bisphénol A, mais on peut aussi en trouver en verre et aussi en inox. L'inox ne permettant pas de voir la préparation pendant le mixage, c'est moins pratique pour évaluer la durée de mixage.

Par contre pour les blenders chauffants (appareils à soupe qui sont programmables pour la préparation de soupe), ce n'est pas gênant qu'ils soient en inox. C'est même une bonne chose étant donné que la soupe va chauffer et autant qu'elle ne chauffe pas dans du plastique. C'est d'ailleurs ces derniers qui sont majoritairement en inox.

Le nettoyage du blender

Le nettoyage se fait simplement, on remplit le bol d'eau tiède avec un peu de produits nettoyant et on fait fonctionner l'appareil. Ensuite on rince.

Bien souvent on ne peut pas démonter le socle du bol avec les lames. Il existe quelques modèles où les lames sont démontables. Les lames sont plus accessibles dans les [minis blenders](#) (autrement appelés personal blender).

Que faire avec un blender ?

Ils permettent de réaliser : soupe, smoothie, pâte liquide, sauce, laits végétaux, coulis, cocktail, tartinade, sorbet, hacher, réduire en poudre ou encore faire de la glace pilée.

- Vous pouvez [découvrir ici plusieurs recettes en vidéo réalisées au blender](#)

Les types de blender : mixeur, chauffant, machine à soupe, sous vide, mini blender, personal blender. Lequel choisir ?

Le blender haute performance

J'ai envie de dire que c'est le plus classique et le plus polyvalent. On en trouve de très performants pour un prix tout à fait abordable ou du moins avec un [excellent rapport qualité/prix](#). Comme dans tout on en trouve aussi des très [hauts de gamme](#).

C'est aussi celui qui tombe le moins en panne (voir les durée de garantie de 7 à 10 ans) car si le moteur est assez puissant vous le garderez de très nombreuses années sans souci. Comme il n'a pas d'autres fonctions que mixer ils sont en général très robustes. Sauf s'il vous prend l'envie de piler les cailloux ;).

Exemple : [Vitamix](#), [Biochef](#), [Magimix avec bol en verre](#)

Le mini blender ou personal blender

A réserver pour ceux qui ont des petites quantités à faire. Très pratique quand on a une petite sauce à réaliser, un smoothie pour 1 personne, ou encore réduire en poudre des épices ou faire une petite sauce salade. On trouve des modèles très bon marché. Bien sûr, il ne faudra pas les pousser trop comme on peut le faire avec un modèle haute performance car le moteur risque de chauffer. Souvent le bloc de lames se dévisse sur les mini blenders ce qui peut faciliter le nettoyage. Vous pouvez voir ici une vidéo de réalisation de poudre avec un mini blender.

Certains personal blender sont aussi puissants que des modèles classiques et peuvent tourner plusieurs minutes d'affilées (+ de 10 minutes c'est un mini blender puissant). C'est spécifié dans la notice et le prix est une bonne indication aussi (comme souvent).

Exemple : [Biochef](#), [Vitamix](#), [Russell Hobbs](#)

Le blender chauffant (appareil à soupe)

Pour réaliser une soupe express en moins d'une minute, c'est l'appareil qu'il vous faut. C'est un blender cuiseur, donc il combine plusieurs fonctions. Il permet de cuire et mixer à la fois. C'est une machine à soupe si l'on veut. Il remplit parfaitement ce rôle mais le fait qu'il soit double fonction peut le rendre plus fragile et diminuer sa durée de vie par rapport à un blender haute performance classique. Vous pourrez aussi l'utiliser pour réaliser vos smoothies à froid et à chaud vous pourrez aussi réaliser des compotes (pratique quand on a un bébé) à noter qu'il faut y ajouter de l'eau ce qui la rend parfois trop liquide.

Ce blender cuiseur et mixeur est idéal pour les soupes rapides, vous avez juste à mettre vos légumes, à fermer l'appareil et le laisser travailler. Vous aurez un seul bol à nettoyer à la fin.

A noter aussi qu'un blender classique dans lequel on met ses légumes cuits, mixe parfaitement une soupe. Il faut juste vérifier qu'on peut bien y mettre des aliments chauds. A voir donc si le côté chauffant est indispensable pour vous.

Ça fait moins de vaisselles car on n'a pas à transvaser les légumes. Si vous avez déjà un blender classique ce n'est pas forcément un achat utile. Ça dépend vraiment des usages de chacun.

A noter aussi qu'avec un blender à frictions, qui n'est pas chauffant mais qui à les lames qui tournent à grande vitesse comme le [Ascent A2500](#) vous pouvez faire une soupe en 10 minutes au lieu de 20 avec un modèle chauffant. Par contre ce type de blender est très bruyant.

Exemple : [Senya](#), [Moulinex](#), [Philips](#)

Le blender sous vide

C'est le dernier né ! J'ai déjà utilisé 3 modèles de ce type. J'avoue que j'ai tout d'abord pensé que c'était un peu gadget mais après l'avoir testé j'en suis vraiment ravie et je vois la différence. La texture est incomparable avec une mise sous vide avant le mixage.

Il n'y a pas encore beaucoup de recul sur ce type de blender assez nouveau. Mais je me demande si le fait de faire double usage (mise sous vide + mixeur) ne les rend pas moins durable. Comme pour les blenders chauffants. C'est un point à surveiller.

J'ai essayé un modèle avec une fermeture en arc de cercle au dessus et ce type de fermeture m'a paru bien fragile. Donc ce n'est pas le type de modèle que je privilégierais. Je préfère largement le [système à cloche du blender Kuvings](#) qui me paraît le plus robuste de tous. Si vous voulez voir à quoi il ressemble voici une vidéo où je l'utilise.

Ce qui est pratique aussi avec ce type de modèle c'est la fonction mise sous vide qui peut être utilisée de façon indépendante. Parfois même un kit de contenant est fourni avec. Ce qui évite d'avoir en plus une machine de mise sous vide. Vous pouvez voir une démonstration de ce type de blender sans la vidéo suivante.

A noter que vous pouvez utiliser les modèles sous vide avec et sans la fonction de mise sous vide. On ne peut pas mettre sous vide quand le produit est chaud

(soupe avec de la vapeur) et aussi en poudre (quand on prépare de la farine). Ça risquerait d'endommager le système de mise sous vide.

Ce sont les modèles à privilégier quand on est vigilant sur la préservation des vitamines et la texture des préparations.

Exemple : [Kuvings](#), [Biochef](#), [Vie saine](#)

Quelles recettes peut-on réaliser avec un blender ?

Blender haute performance

On peut réaliser de nombreuses recettes, bien sûr le classique smoothie ou encore de la soupe mais également de la pâte à crêpe, ou à pancake, des purées de légumes, des sorbets de fruits, des tartinades, des laits végétaux

Vous pourrez aussi l'utiliser à sec pour faire vos farines, ou vos poudres d'épices maison.

Vous pourrez aussi piler de la glace.

Blender chauffant/cuiseur

Avec un modèle chauffant cuiseur, à vous les soupes, les purées et les compotes (attention pour les compotes le résultat peut être un peu trop liquide). Même si vous pourrez réaliser des smoothies à froid, il n'est pas fait pour réduire en poudre ou hacher des graines (sauf pour certains modèles, voir la notice).

Mini blender

Toutes les préparations liquides de petites quantités (sauce, vinaigrette), aussi hachez les oléagineux (pas trop coriace) ainsi que réduire en poudre les épices. Le personal blender est aussi plus facile à transporter.

Blender sous vide

La même chose que le blender haute performance (puisqu'il peut s'utiliser sans la fonction sous vide) mais en plus préservation des vitamines et meilleure

texture avec la fonction sous vide.

Bien choisir son blender : à quoi faut-il faire attention ?

Le nombre de Watt est-il important ? Choisir 800W, 1000W, 1200W ou 2000 W n'est pas toujours un gage d'une meilleure qualité. C'est un critère certes important, mais regardez aussi le nombre de tours minute. Plus il sera élevé plus le mixage sera performant et rapide. Malheureusement on ne peut pas toujours trouver cette information dans le descriptif du produit.

Observer la qualité des lames. Si les lames sont très affûtées ce n'est pas forcément un atout. C'est souvent pour pallier un moteur moins puissant. Donc au début le mixage sera meilleur mais pourra s'émousser dans les années à venir. La lame doit broyer mais non trancher.

Est-ce que l'ouverture est facile, peut-on ajouter un liquide en cours de mixage ? A-t-il un pilon fourni avec pour aider au mixage quand il y a peu de liquide ? Pensez à bien regarder tous ses éléments en fonction de ce que vous souhaitez préparer comme recette.

La partie nettoyage est aussi à prendre en compte. Voulez-vous accéder aux lames ou pas ? Sachant que monter et démonter les lames n'est pas recommandé et qu'il y a plus de risque de fuite sur les modèles qui se vissent au niveau du bas du bol. De ce point de vue il n'y a rien de parfait. Sachant que le nettoyage se fait en faisant marcher l'appareil avec de l'eau et du produit nettoyant, en général ça suffit. Mais faites le tout de suite après la préparation car une fois que la préparation est sèche, c'est nettement plus difficile à nettoyer.

Les différents programmes peuvent aussi être utiles, mais pas forcément indispensable. Pensez-y au moment de l'achat. Vous préférez juste appuyer sur un bouton et que l'appareil gère tout seul ou utiliser la molette et avoir le rendu exacte que vous cherchez ?

En quelle matière souhaitez-vous le bol du blender ? Le plastique est assez robuste, craint moins les chocs, mais il est moins beau que du verre et il peut rayer à l'usage. Le verre est la matière la plus neutre mais plus difficile à trouver ([Magimix avec bol en verre](#)). La plupart des blenders sont en plastique sans BPA. Et pour les [blenders chauffants](#) l'inox est quasi systématiquement

utilisée.

Vous êtes seul(e) et votre principal usage est de faire des smoothies de temps en temps : optez pour un mini blender. Autre possibilité vous voyagez beaucoup et aimez vous préparer vos smoothies maison. Les mini-blenders ont un faible encombrement.

Vous faites régulièrement des soupes pour toute la famille, optez pour le blender chauffant.

Vous réalisez de nombreuses recettes, pas de produit industriel chez vous, dans ce cas un blender haute performance avec un grand bol fera votre bonheur.

Vous êtes extrêmement vigilant sur la qualité de votre alimentation et êtes soucieux de la préservation des vitamines ? Dans ce cas le blender sous vide sera votre allié.

Et bien sûr un dernier critère très subjectif c'est le design de votre blender. La couleur, et est-ce qu'il ne va pas être une verrue dans votre cuisine. Le mieux est de choisir quelque chose de sobre qui s'adaptera aux différentes modes. Mais ici chacun ses goûts. Vous pouvez aussi préférer mettre de la couleur chez vous.

Combien coute un blender ? (Prix, promotion, solde et blender pas cher)

On trouve des blenders entre 20€ et 900€ environ. La gamme est très large entre le mini, le haut de gamme ou le sous vide il y a tout un monde !

Le prix dépend du lieu de fabrication, du lieu d'assemblage, bien sûr aussi de la qualité du produit, des matériaux employés, de la fiabilité. J'ai rarement vu un blender à 50€ tenir aussi bien qu'un à 250€. La plupart sont fabriqués en chine, celui de [Kuvings](#) est fabriqué en Corée du Sud et les [Vitamix](#) sont assemblés aux Etats-Unis. Vitamix est d'ailleurs la marque phare des blenders. Ils sont de très haute qualité et connu pour cela. D'ailleurs c'est une marque qui ne fait que ça des blenders.

Pour investir dans un blender de qualité attendez peut-être un Black Friday ou une période de promo. Pour choisir un modèle d'une gamme un peu supérieur

à ce que vous visez. C'est un incontournable dans votre cuisine et c'est le robot culinaire le plus vendu au monde. C'est pour dire comme il est devenu indispensable dans nos cuisines.

N'oubliez pas que souvent on a en a pour son argent et qu'un blender pas cher risque de ne pas durer si longtemps qu'un moyenne gamme. Tout dépend bien sûr de l'usage. En tout cas pour un achat comme celui là on peut toujours attendre une période de soldes ou de promotion pour investir.

Les meilleurs blenders du marché, guide d'achat

Comparatif blender haute performance

	Vitamix Ascent A2500	Le Blender Magimix	Blender BioChef
Modèle	Vitamix	Magimix	BioChef
Marque	5,38 kg	4,75 kg	4 kg
Poids	2,2 chevaux (1 470 1200 W)		1600w
Puissance W)	tritan sans Bisphénol A	Bol en verre	polycarbonate sans BPA
Matériaux	non communiqué	non communiqué	30000 tr/min
Tours minutes	2 litres	1,8 litre	2 litres
Capacité	699,30 €	189 €	169€
Prix	noir, rouge, blanc, gris	rouge	rouge, noir, blanc
Couleurs	10 ans	3 ans pièces, 2 ans main d'oeuvre	10 ans de garantie sur le moteur, 7 ans sur les autres pièces et 1 an commercial
Garantie	Non détachables	Détachables	Non détachables

Lames

Comparatif mini blender (personal blender)

	Vitamix S30	23180-56	NutriBoost Bullet Blender
Modèle	Vitamix	Russell Hobbs	BioChef
Marque	4 kg	2,93 Kg	2,8 kg
Poids	950 W	700 W	900w
Puissance	Sans Bisphénol A	Plastique	Tritan sans BPA
Matériaux	non communiqué	non communiqué	23,000 tr/min
Tours minutes	1,2 litres	0,7 litre	0,9 litres
Capacité	349,30 ¤	69 ¤	59 ¤
Prix	noir, rouge, beige, vert	inox brossé	blanc
Couleurs	Garantie complète de 7 ans	2 ans	Garantie 2 ans sur le moteur et les pièces
Garantie	Bloc lame à visser	Bloc lame à visser	Bloc lame à visser
Lames			

Comparatif blender chauffant

Modèle	blender chauffant Cook & Ice	LM540810 My Daily Soup Maker	HR2203/80
--------	--	--	---------------------------

Marque