

ETM TESTMAGAZIN

7 Heizdecken

Beurer, Promed, Tristar uvm.

10 Raclettes

GASTROBACK, Unold, WMF uvm.

7 Fondues

GASTROBACK, KLAMER, Tefal uvm.

Munddusche

Zahnheld



AEG

AEG 8000 3-IN-1 WET&DRY AKKU-STAUSSAUGER

HYGIENE IN PERFEKTION



Ein Gerät, drei Funktionen, alle Möglichkeiten: Ob hygienisches Nass-/Trockensaugen von Hartböden, gründliche Trockenreinigung von Teppichen oder flexibles Staubsaugen mit dem abnehmbaren Handteil – der AEG 8000 3-in-1 Wet&Dry Akku-Staubsauger ermöglicht dir mühelose Sauberkeit im ganzen Haus.

In Aktion erleben



3 JAHRE
HERSTELLER
GARANTIE

AUCH AUF DEN AKKU
Bei Produktregistrierung unter
AEG.COM/REGISTER

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

AEG.DE

Liebe Leserin, lieber Leser,

7 Heizdecken | S. 6–29

Der Winter steht vor der Tür und das spüren wir in der Bundesrepublik schon seit vielen Wochen: Schließlich purzeln die Temperaturen sehr schnell herab. Das nehmen wir auch in den häuslichen vier Wänden wahr; deshalb wird man mittlerweile auch die Heizkörper wieder höher drehen wollen. Wenn das aber nicht ausreichen sollte oder man die Heizkosten minimieren will, kann man auch anders in den Genuss herrlicher Wärme kommen: Mit einer elektrischen Heizdecke kann man sich schließlich jederzeit und an jedem Ort wärmen lassen, ohne dabei sonderlich viel Strom zu verbrauchen. Wir wollten wissen, mit welchem momentan erhältlichen Modell das verlässlich klappt, und haben uns dieses Mal 7 verschiedene Heizdecken vornehmen können. Dabei haben wir nicht nur ermittelt, wie schnell sie warm werden und wie einheitlich die Temperaturen im Weiteren sind, sondern bspw. auch das Gebrauchsleben untersucht. Ab S. 6 lesen Sie alle Details zu den Modellen!

10 Raclettes | S. 30–65

Mit der nahenden Weihnachtssaison ist außer den schönen Momenten im Familien- und Freundeskreis leider auch viel Stress verbunden: Schließlich will man das Essen mit Familie und Freunden in schönem Stil vorbereiten. Gerade wenn man viele Personen parallel bedienen muss, sieht man sich jedoch verschiedenen Problemen gegenüber: Gerade weil Geschmäcker variieren, wird man in vielen Fällen mehrere Gerichte servieren müssen. Die damit verbundenen Mühen kann man aber vermeiden, wenn man ein Raclette im Haus hat: Dann muss man bloß die passenden Zutaten bereitstellen, aus denen sich im Weiteren seine Mahlzeit komponieren lassen. Die 10 Raclettes, die wir uns dieses Mal vorgenommen, sind variabel verwendbar: Schließlich erlauben sie es, alle nur vorstellbaren Speisen mit Käse zu überbacken, dienen derweil aber auch auch als Grill, über dem sich Fleisch, Fisch & Co. verteilen lassen; manche von ihnen können auch süße Schmankerl wie bspw. Pancakes backen. Im Testbericht ab S. 30 lesen Sie, welches Modell die Basis eines wahren Festmahls bilden kann.

7 Fondues | S. 66–83

Gleichermaßen beliebt ist das Fondue. Schließlich kann man auch hier in den Genuss eines enormen kulinarischen Spielraums kommen. Beim Käse-Fondue bspw. werden alle nur vorstellbaren Speisen mit einem Mantel aus aromatischem Käse versehen, während sie beim Öl-Fondue bloß in heißem Öl vor sich hin sieden. Welche Version man auch wählen sollte – sie alle setzen ein solides Modell voraus, in dem sich die Fonduebasis präzise erwärmen lässt. Dieses sollte sich schnell und simpel verwenden lassen, die wesentlichen Temperaturpeaks in starkem Tempo erreichen und die Temperaturen im Weiteren stabil halten; zum Schluss sollte man es natürlich mühe-los säubern können. Welchem Fondue dies am besten gelingt, verraten wir ab S. 66: Schließlich sahen wir uns in den letzten Wochen 7 verschiedene Fondues näher an.

Zahnheld AQUADENT 2 Munddusche | S. 84–97

Mindestens zweimal am Tag sollte man sich die Zähne putzen – doch das ist beileibe nicht so simpel, wie es sich an dieser Stelle liest: Denn selbst wenn man eine exzellente Zahnbürste verwendet und auch die Technik beherrscht, lassen sich manche Stellen im Mundraum nur mühsam erreichen. Gerade die Zahnzwischenräume stellen hier ein erhebliches Problem dar. Um Essensspuren auch aus den Zahnzwischenräumen verschwinden zu lassen, verwenden viele Verbraucherinnen & Verbraucher noch immer Zahnseide – oder aber eine moderne Munddusche, die einen sehr viel bequemerem Gebrauch verheißen. Wir hatten dieses Mal die Munddusche AQUADENT 2 von Zahnheld im Test: Währenddessen wurde von uns ermittelt, wie wirksam man mit ihr sowohl Zähne als auch Zahnzwischenräume wirklich säubern kann; alles Wesentliche veranschaulichen wir ab S. 84.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen Ihre
ETM TESTMAGAZIN-Redaktion
www.etm-testmagazin.de

CASO

D E S I G N

Designstarke Geschenkideen



WineCase Deluxe Inox

- Akkubetriebener Weintemperierer – für Genuss vom ersten bis zum letzten Tropfen
- Temperatur elektronisch einstellbar von 5 °C bis 18 °C



Turbo-Heißwasserspender HW 666 Inox

- Heißes Wasser in Sekundenschnelle
- Spart bis zu 50 % Energie, Wasser und Zeit im Vergleich zu herkömmlichen Wasserkochern



caso-design.de

Inhalt

Tests



6

7 Heizdecken



30

10 Raclettes



7 elektrische Fondues



Zahnheld AQUADENT 2

MILCHSCHAUM IN BARISTAQUALITÄT -
FÜR JEDEN ANSPRUCH DAS PASSENDE GERÄT

GRAEF
Für heute. Für morgen. Für dich.





Wundervolle Wärme im Winter: Schnell, simpel & sparsam!

– 7 Heizdecken im Test –

Wir nähern uns dem Winter in eilendem Tempo: Doch anstelle von wundervoll-weißem Schnee, der Wälder & Co. in eine idyllische Winterszenerie verwandeln würde, drohen uns mittlerweile nur noch Massen an herab prasselndem Wasser und rauer Wind – ein Wetter, das vielen Menschen einen Großteil des Winters verleidet. Gerade aus diesem Grund sehnen wir uns schon nach ein paar Momenten draußen wieder nach den vier Wänden unseres warmen Hauses. Das Heizen im Winter ist aber leider alles andere als niedrigpreisig, je nach Heizmedium (Gas, Öl usw.). Will man die Heizkosten vermindern, aber doch in den Genuss praller Wärme kommen, kann man bspw. mit einer Heizdecke vorliebnehmen: Eine solche kann die Wohnräume nicht im Ganzen, aber doch einzelne Verbraucherinnen & Verbraucher innerhalb dieser Wohnräume wärmen. So kann man auch mit vollwinterlichen Temperaturen problemlos auskommen. Der Gebrauch einer Heizdecke kann aus verschiedenen Gründen sinnvoll sein: So sind bspw. eindrucksvolle Ersparnisse erreichbar, wenn man durch den Gebrauch einer Heizdecke sein Heizverhalten verändern und so den Verbrauch von Gas, Öl oder Strom im Haus vermindern sollte. Welche Heizdecke aber sollte man erwerben? Schließlich sind mittlerweile wahre Massen an verschiedenen Heizdecken erhältlich, sodass die Wahl eines passenden Modells eine sehr anspruchsvolle Sache sein kann. Wie wirksam das Modell während des Wärmens wirklich ist und wie man es verändern, also bspw. das Wärmelevel anpassen kann, lässt sich vor dem Ausprobieren nie wissen. Gerade daher nahmen wir uns dieses Mal 7 verschiedene Heizdecken vor und veranschaulichen im Weiteren alles Wesentliche über die Stärken und Schwächen der verschiedenen Modelle.

■ Wesentliches

Für wen?

Für all diejenigen Verbraucherinnen & Verbraucher, die – auch außerhalb der Wintersaison – in den Genuss einer wirksamen, voll anpassbaren Wärme kommen und währenddessen evtl. auch noch Ersparnisse erzielen wollen.

Was ist hervorzuheben?

Alle Modelle erlauben es, das Wärmelevel an die persönlichen Ansprüche aller nur vorstellbaren Verbraucherinnen & Verbraucher anzupassen, auch wenn der an dieser Stelle erschlossene Spielraum sehr verschieden ist: Manche Modelle können von Werk aus drei, andere wiederum zehn Wärmelevel vorweisen.

Was ist interessant?

Auch wenn sich die Textilien vieler Modelle in die Waschmaschine schmeißen lassen, ist das Waschen von Hand sehr viel schonender: Schließlich können die schweren Modelle durch das andauernde Hin und Her in der Trommel einer Waschmaschine schneller verschleissen.

Auch wenn viele Modelle einander in der Technik sehr ähneln, haben sie doch vollkommen verschiedene Qualitäten, was sich bspw. schon anhand der äußereren Textilien wahrnehmen lässt. Sie lassen sich in vielen verschiedenen Situationen sinnvoll verwenden: Will man einen Großteil seines Körpers in einem Mal wärmen, die Wärme bis in die Muskulatur hinein wirken lassen und sie so in wahrnehmbarem Maße lockern, dann kann man sich voll in das Textil einwickeln. Dank der enormen Größe vieler Modelle ist das problemlos machbar. Hier ist außer dem Wärmelevel auch das in allen Teilen wunderbar-weiche Material wesentlich: Schließlich sollen sich die hier vorhandenen Spiralen, die als Quelle der Wärme wirken, nicht am Körper spüren lassen. Schön ist vor allem, dass

man sie in wirklich allen Teilen des Hauses verwenden kann: Schließlich sind sie rundherum mobil. So kann man sich von ihnen bspw. auch während des Schauens von Filmen, Serien & Co. wärmen lassen und in den Genuss einer variablen, voll an die persönlichen Ansprüche anpassbaren Wärme kommen. Wie wirksam die verschiedenen Modelle, die wir uns dieses Mal vornahmen, wirklich sind, haben wir von einer Gruppe aus 12 Testerinnen & Testern erheben lassen: Währenddessen maßen wir das Tempo des Warmwerdens, die Temperaturstabilität während des Wärmens und alles Weitere, was in die Qualität der verschiedenen Modelle einspielen kann. Wir veranschaulichen bspw. auch, wie viel Strom sie verbrauchen und mit welchen Stromkosten das Wärmens verbunden ist.

Heizdecken

Technik im Detail

Das wesentliche Teil einer jeglichen Heizdecke ist das hier gegebene Heizsystem **A**: Wir sprechen regelmäßig von Spiralen, die sich innerhalb des Textils hin und her winden und von außen nur in minimalem Maße erkennbar ist. Da diese Spiralen ein ausreichendes Maß an Flexibilität bieten, kann man sie während des Gebrauchs nur schwach spüren: Schließlich passen sie sich, ähnlich wie ihr Mantel aus weichem Textil, vollkommen problemlos an die Konturen von Torso & Co. an. Das Gewicht der im Test vertretenen Modelle ist durchaus wahrnehmbar, aber doch alles andere als schwer ($\approx 1,1 - 2,1$ kg): Sie lassen sich daher mühelos verwenden. Außerdem können sich Verbraucherinnen & Verbraucher

aller Größen von diesen Modellen wärmen lassen, denn: Beinahe alle von ihnen sind von sehr ausladenden Maßen ($\approx 1,6 - 1,8 \times 0,8 - 1,3$ m). Die Wärmegenerierung, die sich in den Spiralen abspielt, ist im Grunde eine sehr simple Sache: Die in den Spiralen vorhandene Technik kann den Fluss des elektrischen Stroms in gleichmäßig wahrnehmbare Wärme verwandeln. Hier werden am äußeren Textil spürbare Temperaturpeaks von $\approx 32,3 - 42,7$ °C erreicht. Die Stromversorgung ist immer durch den Anschluss des Stromkabels **B** zu verwirklichen; nur ein Teil der Modelle, die wir uns dieses Mal vornahmen, können ein (partiell) beleuchtetes und deshalb bspw. auch abends noch sicher erkennbares Bedienpanel **C** vorweisen.

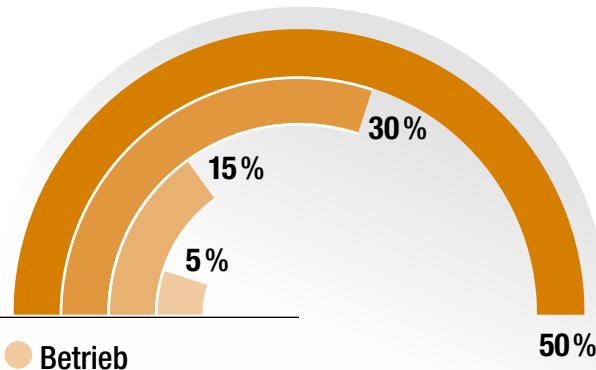
Über dieses lässt sich das Wärmelevel verändern, wobei die Anzahl an vorhandenen Wärmelevels stark modellabhängig ist (3 – 10). Vereinzelt kann man hier auch einen Timer einprogrammieren, um das Abschalten vorauszuplanen. Das äußere Textil ist bei vielen Modellen wirklich wundervoll-weich und kann dadurch dem Körper während des Wärmens schmeicheln. Gerade beim Gebrauch der höheren Wärmelevel kann man aber durchaus auch den ein oder anderen Milliliter Schweiß verlieren, den dann das Textil absorbieren muss: Deshalb sollte man das Modell in regelmäßigen Abständen waschen; bei allen Modellen ist auch eine Waschmaschineneignung gegeben, sodass sich der Waschvorgang als rundherum leichtgängig darstellt.



■ Testverfahren

Hier erklären wir in leicht verständlicher Art und Weise, wie wir die in diesem Test vertretenen Produkte geprüft haben und was hinter den verschiedenen Testkriterien steht.

● **Funktionalität** ● **Handhabung** ● **Ausstattung** ● **Betrieb**



Funktionalität | 50 %

Wir haben erhoben, in welchem Tempo die Modelle nach der Wahl des max. Temperaturlevels eine am äußeren Textil wahrnehmbare Temperatur von $\approx 30^{\circ}\text{C}$ erreichen können, jeweils bei einer ursprünglichen Temperatur von $\approx 20^{\circ}\text{C}$. Auch die von den Modellen im Weiteren erzielten Temperaturpeaks wurden ermittelt. Schließlich maßen wir die Temperaturstabilität, also ob und in welchem Maße die am äußeren Textil wahrnehmbaren Temperaturen während des Wärmens schwanken: Wir haben die Temperaturen anhand von Temperatursonden in verschiedenen Teilen der Modelle erhoben. Allen Messvorgängen wurde in unserem Testlabor mit einer Temperatur von $\approx 20^{\circ}\text{C}$ nachgegangen; die Temperaturen wurden immer anhand von 8 Temperatursonden ermittelt, die vor dem Messen an 8 verschiedenen Messpunkten am Textil der Modelle positioniert worden sind.

Handhabung | 30 %

Hier haben wir ermittelt, in welcher Weise sich das Maß der Wärme verstetzen und so bspw. an die Ansprüche verschiedener

Verbraucherinnen & Verbraucher anpassen lässt. Wesentlich war nicht allein die Quantität der wählbaren Temperaturlevel, sondern vielmehr auch das Maß, in dem diese Temperaturlevel in Sachen wahrnehmbarer Temperatur voneinander abweichen. Auch wurde erhoben, ob sich die Modelle nur von Hand oder auch per Waschmaschine waschen lassen. Schließlich wurde auch die Qualität des deutschsprachigen Teils der Bedienungsanleitung der Modelle ermittelt: Sie sollte alle wesentlichen Themen rund ums Modell (Bedienung, Reinigung usw.) abhandeln und auch durchschnittliche Verbraucherinnen & Verbraucher in den Stand versetzen, das Modell rundherum sicher zu verwenden.

Ausstattung | 15 %

Hier wurde erhoben, ob eine Abschaltautomatik vorhanden ist und nach welcher Zeitspanne sie das Modell ausschaltet. Wir haben ermittelt, ob und in welchem Maße sich die Abschaltautomatik verändert lässt. Auch die Länge des Stromkabels und der mit ihr verbundene Spielraum bei der Wahl eines Stromanschlusses im Haus spielten hier ein. Schließlich haben

wir von unseren Testerinnen & Testern auch noch Urteile über die Qualität der in den Modellen vorhandenen Materialien und des Materialverbunds verleihen lassen: Die Modelle sollten keine von außen wahrnehmbaren Makel vorweisen und auch nach vier Wochen des andauernden Gebrauchs nicht in deutlichem Maße verschleissen.

Sicherheit | 5 %

Des Weiteren haben wir auch ermittelt, ob sich die Modelle sicher verwenden lassen, ob sie also alle wesentlichen Sicherheitsmechanismen vorweisen können und diese Sicherheitsmechanismen auch verlässlich arbeiten. Wesentlich war hier vor allem eine Abschaltautomatik, die das Modell nach einer evtl. schon von Werk aus einprogrammierten Zeitdauer von allein abschaltet. Obendrein sollte sich das Modell auch dann, wenn wesentliche Teile der Technik zu warm zu werden drohen, von allein abschalten. Schließlich sollte sich der verbundene Stromanschluss immer sicher am Modell halten – auch bei erheblichen Körperbewegungen während des Gebrauchs.

■ Der Test im Überblick

1. Platz: **BW-4781 von Tristar** („*sehr gut*“, **95,9%**)

Die BW-4781 von Tristar kann sich durch Technik von eindrucksvoller Qualität hervorheben: So wird sie bspw. sehr viel schneller als alle anderen Modelle, die wir uns dieses Mal vornahmen, warm – dank eines speziellen Modus (PREHEAT). Sie kann außerdem wirklich phänomenale Temperaturpeaks erreichen, die insbesondere bei winterlichen Temperaturen wundervoll sind. Monieren ließe sich, dass das Gewicht des Textil als solches eher gering ist, was wir während des Gebrauchs aber niemals als Problem wahrnahmen; das Textil ist indes nicht so voluminös wie bspw. dasjenige der Modelle von Beurer.

2. Platz: **HD 82 Stockholm** von **Beurer** („*sehr gut*“, **95,2%**)

Die HD 82 Stockholm von Beurer hinterließ vor allem durch die Qualität des hier vorhandenen Textils viel Eindruck: Alle Teile des Modells sind von Werk aus vorbildlich verbunden worden und auch exzessiver Gebrauch hinterließ keine äußerlich wahrnehmbaren Spuren des Verschleißes. Auch der Gebrauch als solcher ist vollkommen mühelos machbar. Die Temperaturpeaks sind alles andere als enorm, werden einem Großteil aller Verbraucherinnen & Verbraucher aber doch sicherlich ausreichen.

3. Platz: **KHP-2.3G von Promed** („*sehr gut*“, **95,1%**)

Die KHP-2.3G von Promed ist ein rundherum solides Modell, das sich – ähnlich wie das BW-4781 von Tristar – schon durch eine enorme Spanne an Temperaturleveln auszeichnen kann: So können Verbraucherinnen & Verbraucher die Wärme präzise an verschiedene Situationen anpassen. Auch stellt sich der Gebrauch des Modells als eine wirklich spielende Sache dar, auch wenn die Qualität des Handschalters nur passabel ist. Das Tempo der Technik und auch die Temperaturpeaks als solche sind solide.

4. Platz: **SWKD 100 A1 von Sensiplast** („*sehr gut*“, **92,8%**)

Das SWKD 100 A1 von Sensiplast kann außer einem sehr ansprechenden Textil auch noch ein paar andere Qualitäten vorweisen: So ist bspw. das volle Gebrauchserlebnis durch den hier vorhandenen Handschalter wirklich vorbildlich. Schließlich wurde dem Handschalter auch ein Screen verliehen, der alles Wesentliche in einem problemlos ablesbaren Stil erkennen lässt.

Auch wenn die Temperaturpeaks, die sich am äußeren Textil erreichen lassen, eher maßvoll sind, stellt das Modell doch einer wunderbare, sich schön um Torso & Co. hüllende Wärmequelle dar.

5. Platz: **HD 81 Cord Light Grey Green Planet** von **Beurer** („*sehr gut*“, **92,0%**)

Die HD 81 Cord Light Grey Green Planet von Beurer ist der HD 82 Stockholm in Teilen sehr ähnlich, wie man bspw. anhand des Handschalters erkennen kann: Gerade aus diesem Grund stellt sich das Gebrauchserlebnis als wunderbar dar. Das äußere Textil aber ist ein vollkommen anderes: So wurde diesem Modell hier vielmehr sehr modern wirkendes Cord verliehen, das auch nach Wochen des Gebrauchs keinerlei Makel erkennen ließ. Schließlich ist die Technik von solider Qualität, auch wenn sich bspw. das Tempo noch verbessern ließe.

6. Platz: **HD 65 Dark Grey** von **Beurer** („*gut*“, **91,5%**)

Die HD 65 Dark Grey von Beurer ist ein sehr viel einfacheres Modell des Traditionsherstellers, dem aber auch ein Textil von rundherum ansprechender, weil wundervoll-weicher Qualität verliehen wurde. Die Technik ist den anderen Modellen aus demselben Haus ähnlich, was sich bspw. wieder anhand des Tempos erkennen lässt. Was wir aber eher monieren müssen: Dass nur dreierlei verschiedene Temperaturlevel wählbar sind, man die Intensität der Wärme also nur in minimalem Maße an die persönlichen Ansprüche verschiedener Verbraucherinnen & Verbraucher anpassen kann.

7. Platz: **HYUCCH81 von Hyundai Electronics** („*gut*“, **86,4%**)

Die HYUCCH81 von Hyundai Electronics kann alle wesentlichen Basics vorweisen und ist im Grunde auch sehr bequem verwendbar: Das Tempo der Technik und auch die Temperaturpeaks sind mehr als nur annehmbar. Die Größe des Modells ist aber alles andere als erheblich, sodass es nur einem Teil des Körpers Wärme spenden kann. Was wir außerdem als Makel dieses Modells ansprechen müssen: Von Werk aus ist keinerlei Automatik vorhanden, die das Modell nach einer Weile des Gebrauchs von allein ausschalten würde. Gerade eine solche Automatik ist aber bspw. beim abendlichen Gebrauch essenziell; weil es sehr niedrigpreisig ist, erzielt es aber letzten Endes noch den Preis-Leistungssieg in unserem Test.

AEG

IMMER WIEDER TESTSIEGER

Setze auf ausgezeichnete Qualität von AEG



9000
WÄSCHETROCKNER
TR9T75680

8000
WÄSCHETROCKNER
TR8T75789

9000
WÄSCHETROCKNER
TR9M75680

8000
WÄSCHETROCKNER
TR8T70680

7000
WASCHMASCHINE
LTR7A70260

AEG ist die Marke mit den meisten Testsiegen*. Im aktuellen Wäschetrockner-Test der Stiftung Warentest (09/2025) sichern sich gleich zwei AEG Wäschetrockner den Testsieg mit der Gesamtnote 1,7. Der TR9M75680 überzeugt als einziges Gerät im Test mit „Sehr gut“ in allen getesteten Programmen, während der TR8T75789 mit starker Gesamtleistung und sehr geringem Energieverbrauch punktet. Einmal mehr bestätigt Stiftung Warentest damit die AEG Kompetenz in der Wäschepflege – für Qualität, auf die du dich verlassen kannst.

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

AEG.DE/TESTSIEGER

Tristar BW-4781

TESTSIEGER ETM TESTMAGAZIN

Tristar
BW-4781
SEHR GUT 95,9 %
Vergleichstest
7 Heizdecken 12/2025

Die wesentlichen Merkmale

- **Größe des Modells**
(L_{max} × B_{max}):
≈ 1,8 × 1,2 m
- **Gewicht des Modells**
(m_{max}):
≈ 1,3 kg
- **Spielraum des Stromkabels (L_{max})**:
≈ 1,6 m
- **Abschaltautomatik**:
ja, nach 3 h
- **Temperaturlevel**:
10



+ enormer Spielraum bei der Wahl eines passenden Temperaturlevels (10); sehr hohe Temperaturpeaks erreichbar (max. ≈ 42,7 °C); sehr solide Größe (≈ 1,8 × 1,2 m); Textil von ansprechender Qualität (v. a. Polyester in Gestalt von Fleece); verlässliche, sehr präzise anpassbare Abschaltautomatik (≈ 1 – 9 h)

– minimaler Spielraum beim Anschluss des Modells (≈ 1,6 m); Tasten des Handschalters sind nicht beleuchtet

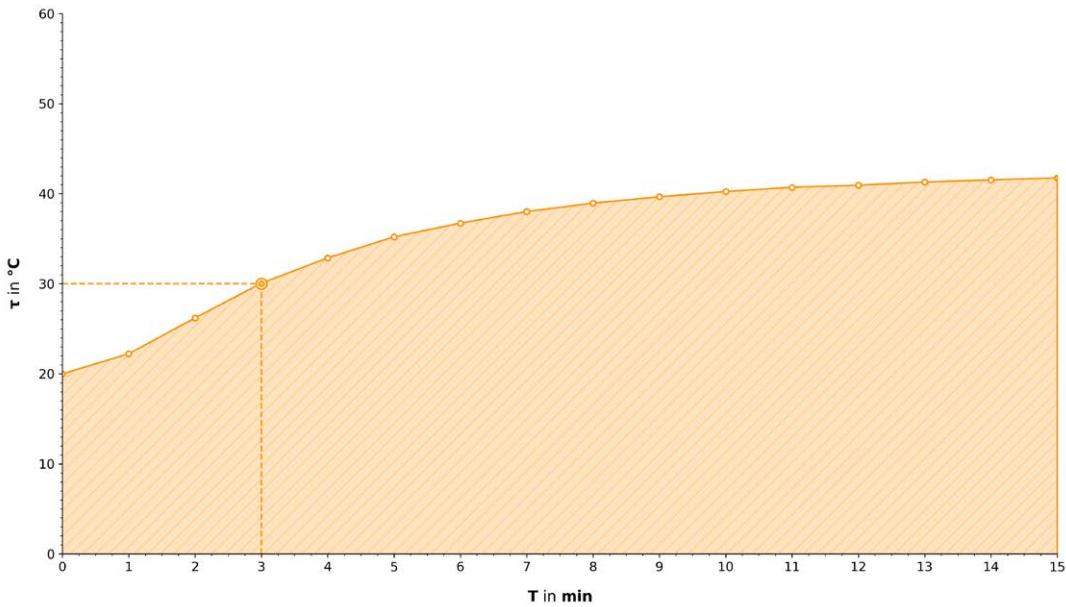
Die BW-4781 von Tristar ist ein von außen vollkommen simpel erscheinendes Modell, dem aber eine wirklich eindrucksvolle Wärmepower verliehen wurde. Das Textil als solches ist von ansprechender Qualität, lässt aber an Gewicht vermissen (≈ 1,3 kg): Auch wenn ein maßvolles Gewicht in vielen Situationen von Vorteil ist, kann man durch das hier vorhandene Textil leider auch die im Modell vorhandenen Spiralen spüren. Die Größe wiederum ist wunderbar (≈ 1,8 × 1,3 m, L_{max} × B_{max}), was prinzipiell allen Verbraucherinnen & Verbrauchern willkommen sein wird. Grandios ist der hier vorhandene Handschalter: Man kann ihn auch dank des hier vorhandenen Screens mühelos verwenden, auch wenn er von wirklich ausladenden Maßen ist. Das Temperaturlevel lässt sich sehr präzise verändern, sind doch zehn verschiedene Temperaturlevel vorhanden. Was wir aber monieren müssen: Die Wahl eines Stromanschlusses im Haus kann sich durchaus als Problem darstellen, weil der hier erschlossene Spielraum (≈ 1,6 m, L_{max}) wirklich alles andere als erheblich ist. Die vielen Temperaturlevel sind in der Praxis nur manchmal sinnvoll: Gleichwohl kommt man so in den Genuss von sehr viel Flexibilität, kann man die Wärme doch an alle nur vorstellbaren Situationen anpassen. Das Modell als solches lässt sich in der Waschmaschine waschen, wenn auch nur mit maßvoll-warmem Wasser (max. ≈ 30 °C). Nach nur ≈ 3:00 min ließ sich schon eine Temperatur von ≈ 30 °C am Textil messen. Das ist Ausdruck eines enormen Tempos, an das kein anderes Modell, das wir uns dieses Mal vornahmen, heranreichen kann. Genauso eindrucksvoll sind die Temperaturpeaks von ≈ 42,7 °C: Sie versüßen den Gebrauch des Modells im Winter und sind sehr viel erheblicher als die Temperaturpeaks der anderen Modelle in diesem Test. Die Temperaturen sind während des Wärmens auch sehr stabil: Wir maßen an denselben Stellen des Textils ein Schwanken von nur ≈ 0,5 °C. Gleichermaßen loben



Der Handschalter dieses Modells ist von erheblicher Größe (≈ 5,6 × 13,8 × 2,1 cm, B_{max} × T_{max} × H_{max}) und kann sich durch seine enorme Gestalt nur in durchwachsener Weise in die Hand einpassen. Die Materialien wiederum sind von einer ansprechenden Qualität und ließen keine wirklichen Makel erkennen: Gerade die Mechanik der hier vorhandenen Tasten hinterließ Eindruck, auch weil das Ansprechverhalten vorbildlich ist. Alle vier Tasten lassen sich ohne sonderlich viel Mühe erreichen: Wann man welche Taste verwenden muss, wird dank der hier vorhandenen Graphiken in einem Mal erkennbar. Durch sie kann man das Modell an- resp. ausschalten, das Temperaturlevel verändern, den Timer anpassen und den speziellen Vorheizmodus (**PREHEAT**) wählen. Ein simpler, aber spielend ablesbarer Screen im oberen Teil des Handschalters stellt Temperaturlevel & Co. in einer mehr als ausreichenden Größe dar (≈ 1,2 cm): So ist auch der abendliche Gebrauch problemlos machbar. Die Größe der Tasten ist wirklich enorm (≈ 2,3 × 2,5 cm, B_{max} × T_{max}): Gerade auch aus diesem Grunde stellt sich das Gebrauchserlebnis als so wunderbar dar.

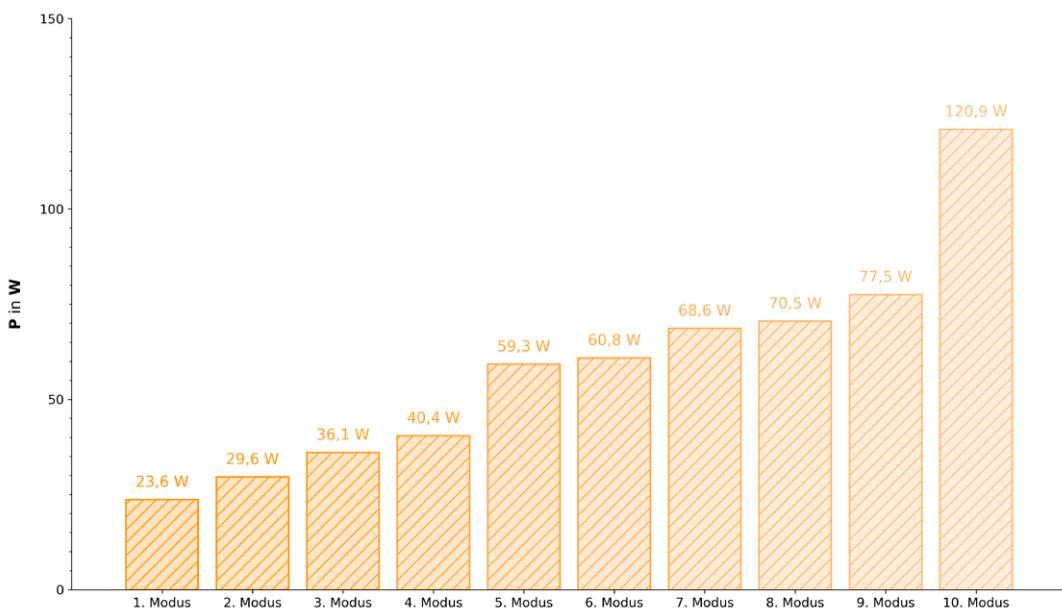
müssen wir den hier vorhandenen, voll anpassbaren Timer: Dem Modell wurde eine variable Automatik verliehen, dank derer sich die Technik nach ≈ 1 – 9 h des Gebrauchs von allein ausschalten lässt. Dies wird einem vor allem während des abendlichen Gebrauchs sehr willkommen sein.

Polyester Velours



max. 42,7 °C

Wir maßen nach $\approx 3:00$ min eine Temperatur von ≈ 30 °C am äußerem Textil des Modells. Während des Wärmens haben wir im Weiteren Temperaturpeaks von $\approx 42,7$ °C erhoben, ≈ 25 min nach der Wahl des max. Temperaturmodus.



min. 23,6 W
max. 120,9 W

Welchen Stromverbrauch man einplanen muss, wenn das Modell während der vierteljährlichen Wintersaison ≈ 14 h pro Woche Wärme spenden soll, veranschaulichen wir im Weiteren: Wir maßen im 1. Temperaturmodus einen Verbrauch von $\approx 4,30$ kWh ($\approx 1,16$ €), im 2. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 5,39$ kWh ($\approx 1,46$ €), im 3. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 6,56$ kWh ($\approx 1,77$ €), im 4. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 7,36$ kWh ($\approx 1,99$ €), im 5. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 10,79$ kWh ($\approx 2,91$ €), im 6. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 11,07$ kWh ($\approx 2,99$ €), im 7. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 12,49$ kWh ($\approx 3,37$ €), im 8. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 12,83$ kWh ($\approx 3,46$ €), im 9. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 14,10$ kWh ($\approx 3,81$ €) und im 10. Temperaturmodus, in dem das Modell seine max. Wärmepower ausspielen kann, schließlich einen solchen von $\approx 22,00$ kWh ($\approx 5,94$ €).

Beurer**HD 82**
Stockholm**ETM TESTMAGAZIN**Beurer
HD 82 Stockholm**SEHR GUT**Vergleichstest
7 Heizdecken

95,2 %

12/2025

Die wesentlichen Merkmale**■ Größe des Modells****(L_{max} × B_{max}):**

≈ 1,8 × 1,3 m

■ Gewicht des Modells**(m_{max}):**

≈ 2,1 kg

■ Spielraum des Stromkabels (L_{max}):

≈ 2,3 m

■ Abschaltautomatik:

ja, nach 3 h

■ Temperaturlevel:

6



+ erheblicher Spielraum bei der Wahl eines passenden Temperaturlevels (6); hohe Temperaturpeaks erreichbar (max. ≈ 39,7 °C); Textil von exzellenter Qualität (v. a. Polyester in Gestalt von Velours); viel Spielraum beim Anschluss des Modells (≈ 2,3 m); vorbildliche Größe (≈ 1,8 × 1,3 m)

Abschaltautomatik lässt sich leider nicht anpassen; Tasten des Handschalters sind nicht beleuchtet

Genau wie alle anderen Modelle von **Beurer**, die wir uns dieses Mal ansahen, ist auch die HD 82 von einer sehr properen Größe (≈ 1,8 × 1,3 m, L_{max} × B_{max}). So können wirklich alle Verbraucherinnen & Verbraucher sie problemlos verwenden, auch wenn sie einen Großteil ihres Körpers wärmen wollen. Währenddessen ist das Modell aber auch spürbar schwerer (≈ 2,1 kg, m_{max}), ohne dass dies in der Praxis Probleme verursachen würde. Die Materialien des Modells sind von einer sehr soliden Qualität: Gerade das äußere Textil ist wundervoll-weich und kann dem Körper sehr schön schmeicheln. Der Handschalter ist vom Auspacken an intuitiv verwendbar. Grandios ist, dass sich das Temperaturlevel durch das hier vorhandene Tastenpaar nach Wunsch erhöhen resp. vermindern lässt, ohne dass man vorher alle anderen Temperaturlevel durchwählen muss. Das Modell kann solchermaßen viel Spielraum erschließen (≈ 2,3 m, L_{max}), dass die Wahl eines passenden Stromanschlusses im Haus ohne wirkliche Mühe machbar ist. Die sechs verschiedenen Temperaturlevel erlauben ein exaktes Anpassen des Wärmemaßes, das am Ende wahrnehmbar ist. Schön ist außerdem, dass das Modell als solches auch in der Waschmaschine waschbar ist: Das Wasser sollte während des Waschens aber eine Temperatur von max. ≈ 30 °C erreichen. Nach nur ≈ 5:34 min ließ sich eine Temperatur von ≈ 30 °C am Textil messen. Das Modell ist also durchaus schneller als so mancherlei andere. Die soliden Temperaturpeaks von ≈ 39,7 °C wird man vor allem im Winter sehr willkommen heißen. Auch müssen wir loben, wie vollkommen einheitlich die Temperaturen im Weiteren sind: So ließ sich während des Gebrauchs ein Schwanken von nur

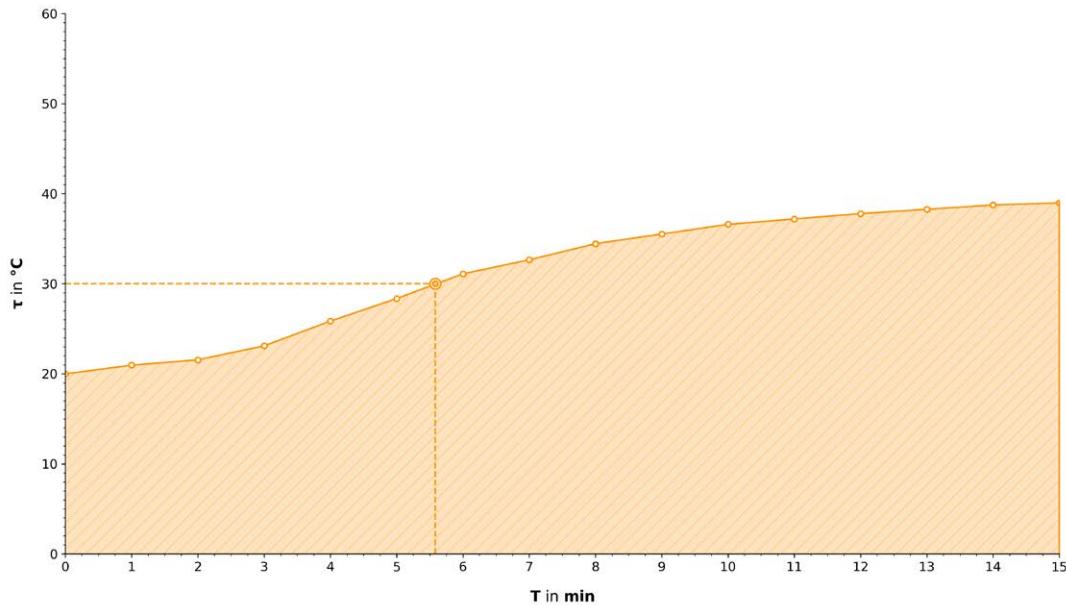


Auch wenn der Handschalter dieses Modells von ausladender Größe ist (≈ 4,6 × 14,5 × 2,5 cm, B_{max} × T_{max} × H_{max}), kann man ihn doch vollkommen problemlos packen. Das Gewicht ist maßvoll und die Qualität des Materialverbunds so ansehnlich, dass sich der Handschalter niemals ins Gewebe der Hand einschneiden kann. Dank eines Tastenpaares lässt sich der Temperaturmodus sehr präzise verstellen; will man die Technik des Modells nur an- resp. ausschalten, so ist ein seitlicher Schieber vorhanden. Das aktuelle Temperaturlevel veranschaulichen sechs LEDs im oberen Teil des Handschalters. Die Tasten sind von eher schlanken Maßen (≈ 3,5 × 0,9 cm, B_{max} × T_{max}), sind während des Gebrauchs aber ohne Mühe zu erreichen. Die Mechanik ist von einer rundherum ansprechenden Qualität: Daher sprechen die Tasten auch sehr verlässlich an. Schade ist nur, dass die Tasten als solche nicht beleuchtet sind.

≈ 0,3 °C verzeichnen. Das Modell kann auch eine rundherum verlässliche Abschaltautomatik vorweisen: Nach ≈ 3 h schaltet sich das Modell von allein ab. Gerade abends ist eine solche Automatik sehr wertvoll.

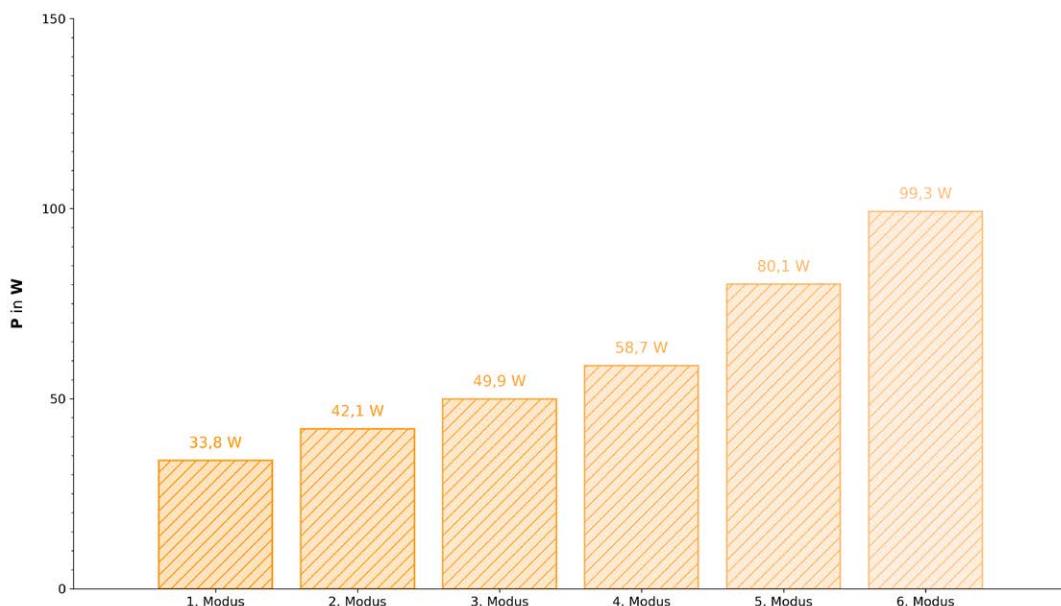


Polyester
Velours



max. 39,7 °C

Wir maßen nach $\approx 5:34$ min eine Temperatur von ≈ 30 °C am äußeren Textil des Modells. Während des Wärmens haben wir im Weiteren Temperaturpeaks von $\approx 39,7$ °C erhoben, ≈ 19 min nach der Wahl des max. Temperaturmodus.



min. 33,8 W
max. 99,3 W

Welchen Stromverbrauch man einplanen muss, wenn das Modell während der vierteljährlichen Wintersaison ≈ 14 h pro Woche Wärme spenden soll, veranschaulichen wir im Weiteren: Wir maßen im 1. Temperaturmodus einen Verbrauch von $\approx 6,15$ kWh ($\approx 1,66$ €), im 2. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 7,65$ kWh ($\approx 2,07$ €), im 3. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 9,08$ kWh ($\approx 2,45$ €), im 4. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 10,69$ kWh ($\approx 2,89$ €), im 5. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 14,58$ kWh ($\approx 3,94$ €) und im 6. Temperaturmodus, in dem das Modell seine max. Wärmepower ausspielen kann, schließlich einen solchen von $\approx 18,07$ kWh ($\approx 4,88$ €).

Promed

KHP-2.3G

ETM TESTMAGAZIN

Promed
KHP-2.3G

SEHR GUT 95,1 %

Vergleichstest
7 Heizdecken 12/2025

Die wesentlichen Merkmale

- **Größe des Modells**
($L_{max} \times B_{max}$):
 $\approx 1,8 \times 1,3$ m
- **Gewicht des Modells**
(m_{max}):
 $\approx 2,1$ kg
- **Spielraum des Stromkabels (L_{max})**:
 $\approx 2,8$ m
- **Abschaltautomatik**:
ja, nach 1 – 9 h
- **Temperaturlevel**:
10



enormer Spielraum bei der Wahl eines passenden Temperaturlevels (10); Textil von exzellenter Qualität (v.a. Polyester in Gestalt von Flanell); viel Spielraum beim Anschluss des Modells ($\approx 2,8$ m); verlässliche, sehr präzise anpassbare Abschaltautomatik ($\approx 1 - 9$ h); vorbildliche Größe ($\approx 1,8 \times 1,3$ m)

Qualität des Materialverbunds am Handschalter ließe sich verbessern; Tasten des Handschalters sind nicht beleuchtet

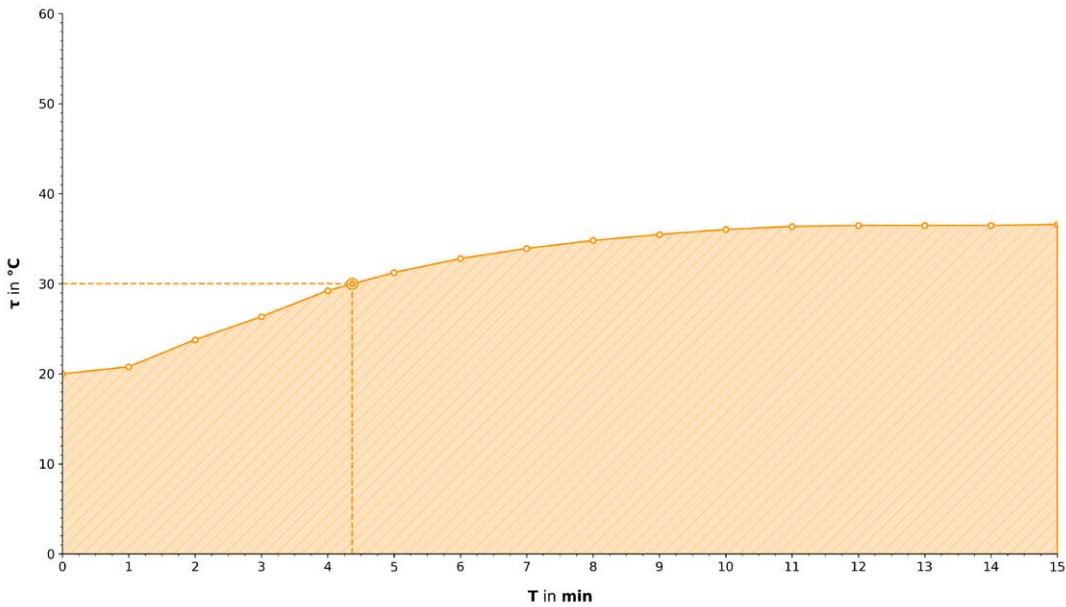
Die KHP-2.3G von Promed ist ein wirklich sehr ansehnliches Modell, wie bspw. schon anhand der Qualität der hier vorhandenen Materialien erkennbar wird: Das Textil als solches ist von einer wundervollen Textur, sodass das Modell Torso & Co. schmeicheln kann und sich die in ihm vorhandenen Spiralen nur in einem sehr schwachen Maße wahrnehmen lassen. Schließlich ist auch die Größe eindrucksvoll ($\approx 1,8 \times 1,3$ m, $L_{max} \times B_{max}$), sodass man sich mit dem Modell voll einhüllen kann. Derweilen ist das Gewicht des Textils während des Gebrauchs durchaus spürbar ($\approx 2,1$ kg, m_{max}), aber doch alles andere als schwer. Der Handschalter lässt sich vorbildlich verwenden, auch wenn sich bspw. die Qualität der seitlichen Verbundlinien noch verbessern ließe. Das Temperaturlevel kann man dank der im oberen Teil vorhandenen Taste präzise verändern, ohne dass man sich immer durch alle von ihnen hindurchwählen muss. Dies ist, weil zehn verschiedene Temperaturlevels vorhanden sind, sehr dankbar. Die Wahl eines Stromanschlusses im Haus sollte dank des hier vorhandenen Spielraums ($\approx 2,8$ m, L_{max}) ohne sonderlich viel Mühe machbar sein. Gerade weil zehn verschiedene Temperaturlevels wählbar sind, kann man die Temperatur wirklich sehr präzise verstellen und an alle nur vorstellbaren Ansprüche anpassen. Das Modell als solches lässt sich in der Waschmaschine waschen: Während des Waschens sollte das Wasser niemals wärmer als max. ≈ 40 °C werden, was aber auch vollkommen ausreichend ist. Nach nur $\approx 4:21$ min ließ sich eine Temperatur von ≈ 30 °C am Textil messen. Das ist wirklich sehr stark. Gleichermaßen verhält es sich mit den Temperaturpeaks von $\approx 36,7$ °C: Sie erlauben einen wirksamen Gebrauch auch bei vollwinterlichen Temperaturen. Wunderbar ist außerdem, dass die Temperaturen während des Wärmens außerordentlich stabil sind: Wir haben



Der weiße Handschalter dieses Modells ist von vollkommen passabler Größe ($\approx 4,2 \times 12,7 \times 2,7$ cm, $B_{max} \times T_{max} \times H_{max}$), sodass er sich problemlos in die Hand einpassen kann. Die Qualität des Materialverbunds ist annehmbar, ließe sich aber in Teilen verbessern: So lassen sich bspw. die seitlichen Verbundlinien während des Gebrauchs doch sehr deutlich am Gewebe der Hand spüren. Grandios wiederum ist die Mechanik der hier vorhandenen Tasten: Auch wenn die Tasten in minimalem Maße wackeln können ($\approx 1,0$ mm), ist das Ansprechverhalten vorbildlich. Durch sie kann man das Modell an- resp. ausschalten, das Temperaturlevel präzise verstehen und auch den Timer justieren. Alles Wesentliche lässt ein im oberen Teil vorhandener Screen erkennen, der bspw. auch abends noch mühelig ablesbar ist: Schließlich stellt er Temperaturlevel & Co. in properer Größe dar ($\approx 1,0$ cm). Die Tasten sind auch von einer vollends ausreichenden Größe und heben sich um $\approx 1,0$ mm vom Handschalter ab, sodass sie sich während des Gebrauchs sicher erspüren lassen ($\approx 1,5 \times 1,5$ cm, $B_{max} \times T_{max}$).

währenddessen ein Schwanken von nur $\approx 0,5$ °C erhoben. Genauso schön ist der hier vorhandene, voll anpassbare Timer: Dem Modell wurde eine variable Abschaltautomatik verliehen, welche die Technik nach $\approx 1 - 9$ h des Gebrauchs von allein abschalten kann. Gerade abends ist dies sehr wertvoll.

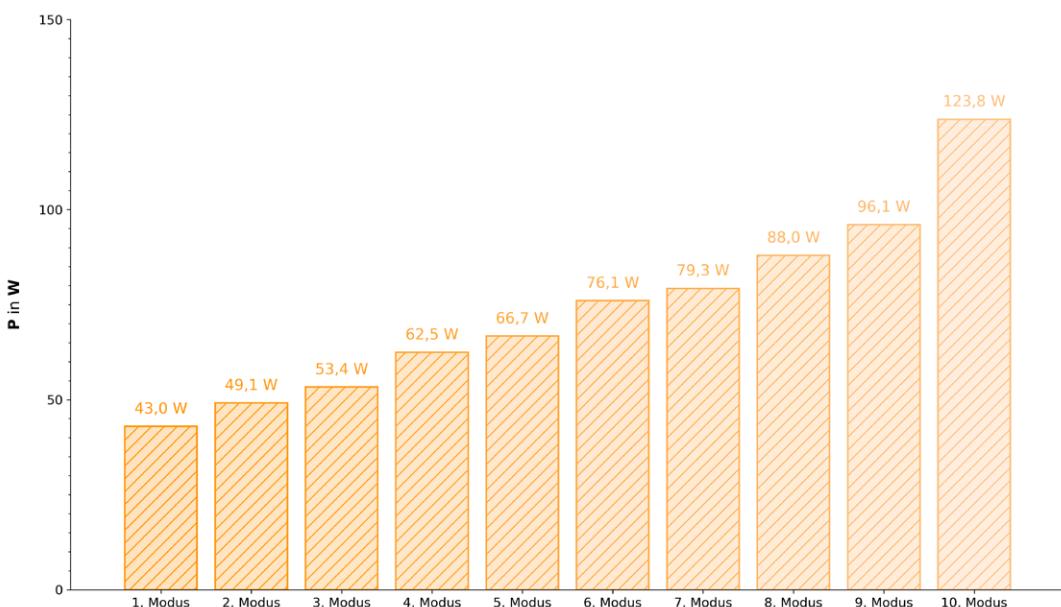
Polyester Flanell



Wir maßen nach $\approx 4:21$ min eine Temperatur von ≈ 30 °C am äußeren Textil des Modells. Während des Wärmens haben wir im Weiteren Temperaturpeaks von $\approx 36,7$ °C erhoben, ≈ 19 min nach der Wahl des max. Temperaturmodus.



max. 36,7 °C



min. 43,0 W
max. 123,8 W

Welchen Stromverbrauch man einplanen muss, wenn das Modell während der vierteljährlichen Wintersaison ≈ 14 h pro Woche Wärme spenden soll, veranschaulichen wir im Weiteren: Wir maßen im 1. Temperaturmodus einen Verbrauch von $\approx 7,82$ kWh ($\approx 2,11$ €), im 2. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 8,94$ kWh ($\approx 2,41$ €), im 3. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 9,71$ kWh ($\approx 2,62$ €), im 4. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 11,37$ kWh ($\approx 3,07$ €), im 5. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 12,14$ kWh ($\approx 3,28$ €), im 6. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 13,85$ kWh ($\approx 3,74$ €), im 7. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 14,43$ kWh ($\approx 3,90$ €), im 8. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 16,01$ kWh ($\approx 4,32$ €), im 9. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 17,48$ kWh ($\approx 4,72$ €) und im 10. Temperaturmodus, in dem das Modell seine max. Wärmepower ausspielen kann, schließlich einen solchen von $\approx 22,53$ kWh ($\approx 6,08$ €).

Sensioplast

SWKD 100 A1

ETM TESTMAGAZIN

Sensioplast
SWKD 100 A1

SEHR GUT 92,8 %

Vergleichstest
7 Heizdecken 12/2025

Die wesentlichen Merkmale

- **Größe des Modells**
($L_{max} \times B_{max}$):
 $\approx 1,8 \times 1,3$ m
- **Gewicht des Modells**
(m_{max}):
 $\approx 2,0$ kg
- **Spielraum des Stromkabels (L_{max})**:
 $\approx 2,8$ m
- **Abschaltautomatik**:
ja, nach 3 h
- **Temperaturlevel**:
6



+ erheblicher Spielraum bei der Wahl eines passenden Temperaturlevels (6); Textil von sehr ansprechender Qualität (v. a. Polyester); viel Spielraum beim Anschluss des Modells ($\approx 2,8$ m); vorbildliche Größe ($\approx 1,8 \times 1,3$ m)

– Abschaltautomatik lässt sich leider nicht anpassen; Tasten des Handschalters sind nicht beleuchtet

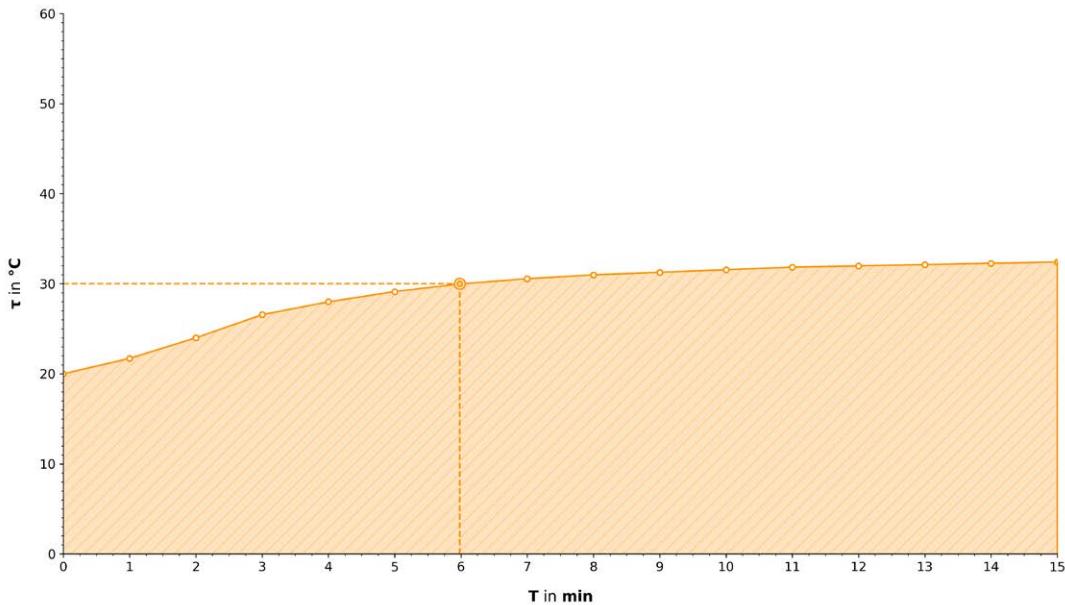
Die SWKD 100 A1 von Sensiplast kann äußerlich schon durch die Qualität des Textils Eindruck machen: Schließlich ist das Textil als solches von einer sehr ansprechenden Textur und auch die in dem Modell vorhandenen Spiralen lassen sich während des Gebrauchs nur erahnen. Gleichermaßen wunderbar ist die Größe des Modells ($\approx 1,8 \times 1,3$ m, $L_{max} \times B_{max}$), können doch alle Verbraucherinnen & Verbraucher es sinnvoll verwenden. Das Gewicht des Textils ist während des Gebrauchs wahrnehmbar ($\approx 2,0$ kg, m_{max}), alles in allem aber noch sehr maßvoll. Der Handschalter ist von einer rundherum soliden Qualität: So lässt sich bspw. das aktuelle Temperaturlevel durch die im oberen Teil erreichbare Taste sehr präzise verändern, ohne dass man sich durch alle von Werk aus wählbaren Temperaturlevel hindurchwählen muss: Schließlich sind es derer sechs verschiedene. Die Wahl eines Stromanschlusses im Haus lässt sich spielend verwirklichen, wird einem doch mehr als ausreichend Spielraum ($\approx 2,8$ m, L_{max}) erschlossen. Die sechs Temperaturlevel des Modells sollten einen Großteil aller nur vorstellbaren Ansprüche, die Verbraucherinnen & Verbraucher an das Maß der Wärme stellen, voll abdecken. Man kann das Modell als solches in der Waschmaschine waschen: Währenddessen sollte das Wasser niemals wärmer als max. ≈ 30 °C werden. Nach $\approx 5:58$ min haben wir eine Temperatur von ≈ 30 °C am Textil erhoben. Das ist Ausdruck einer durchaus soliden Technik. Derweilen sind die Temperaturpeaks von $\approx 32,7$ °C eher maßvoll: Für den Winter sind aber auch diese Temperaturpeaks normalerweise ausreichend. Schließlich sind die Temperaturen während des Wärmens sehr stabil: Wir maßen



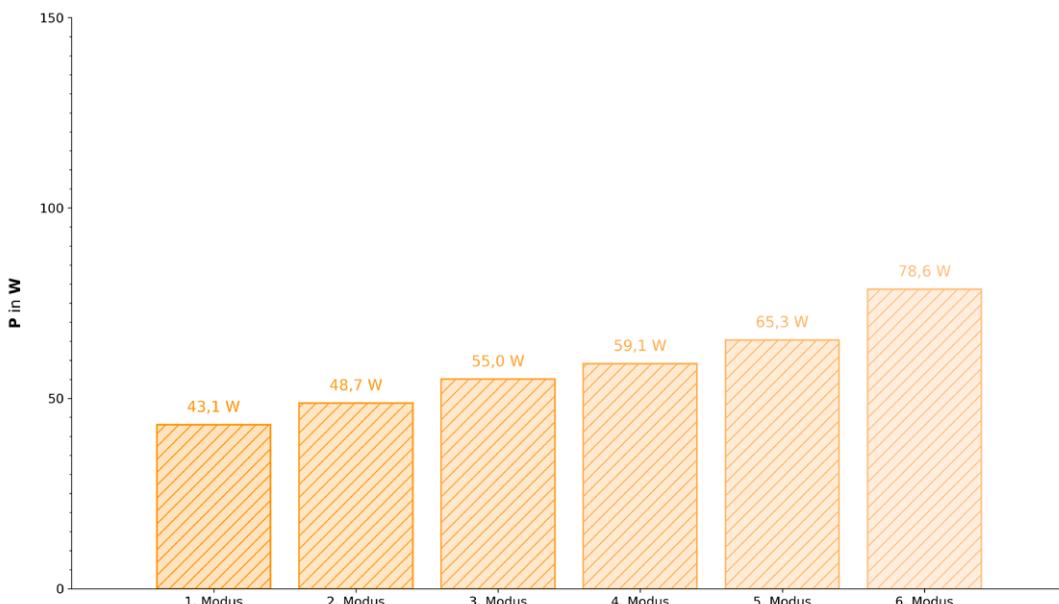
Den ovalen Handschalter dieses Modells kann sich schon dank seiner schlanken Maße ($\approx 4,9 \times 13,8 \times 2,5$ cm, $B_{max} \times T_{max} \times H_{max}$) sehr sicher packen. Die Materialien sind rundherum stabil und auch der Materialverbund ist von einer soliden Qualität: So lassen sich bspw. auch die äußeren Verbundlinien des Handschalters nur in einem schwachen Maße spüren. Die Mechanik der hier vorhandenen Tasten ist sehr verlässlich: Man kann die Tasten spielend erreichen und den Tastendruck als solchen sicher spüren. Sie erlauben das An- resp. Ausschalten des Modells und das Anpassen des Temperaturlevels; vermissen wird man aber evtl. einen Timer, der sich mit der Abschaltautomatik koppeln ließe. Dem oberen Teil des Handschalters wurde ein simpler Screen verliehen, von dem man das Temperaturlevel in einer vollkommen ausreichenden Größe ablesen kann ($\approx 1,1$ cm), bspw. auch abends. Die Größe der Tasten ist sehr proper ($\approx 2,4 \times 2,6$ cm, $B_{max} \times T_{max}$) und dank Mulden & Co. kann man sie problemlos auseinanderhalten, auch ohne dass man sich währenddessen den Handschalter ansehen muss.

währenddessen ein Schwanken von bloß $\approx 0,3$ °C. Monieren ließe sich wiederum der Timer: Dem Modell wurde eine Automatik verliehen, welche die Technik nach ≈ 3 h von allein ausschaltet, ohne dass sie sich an die persönlichen Wünsche anpassen ließe.

Polyester



Wir maßen nach $\approx 5:58$ min eine Temperatur von ≈ 30 °C am äußerem Textil des Modells. Während des Wärmens haben wir im Weiteren Temperaturpeaks von $\approx 32,7$ °C erhoben, ≈ 21 min nach der Wahl des max. Temperaturmodus.



Welchen Stromverbrauch man einplanen muss, wenn das Modell während der vierteljährlichen Wintersaison ≈ 14 h pro Woche Wärme spenden soll, veranschaulichen wir im Weiteren: Wir maßen im 1. Temperaturmodus einen Verbrauch von $\approx 7,84$ kWh ($\approx 2,12$ €), im 2. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 8,87$ kWh ($\approx 2,39$ €), im 3. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 10,02$ kWh ($\approx 2,70$ €), im 4. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 10,76$ kWh ($\approx 2,91$ €), im 5. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 11,89$ kWh ($\approx 3,21$ €) und im 6. Temperaturmodus, in dem das Modell seine max. Wärmepower ausspielen kann, schließlich einen solchen von $\approx 14,31$ kWh ($\approx 3,86$ €).



max. 32,7 °C



min. 43,1 W
max. 78,6 W

Beurer

HD 81
Cord Light Grey
Green Planet

ETM TESTMAGAZIN

Beurer	
HD 81Cord Light Grey	
Green Planet	
SEHR GUT	92,0 %
Vergleichstest 7 Heizdecken	12/2025

Die wesentlichen Merkmale

- **Größe des Modells**
($L_{max} \times B_{max}$):
 $\approx 1,8 \times 1,3$ m
- **Gewicht des Modells**
(m_{max}):
 $\approx 1,9$ kg
- **Spielraum des Stromkabels (L_{max})**:
 $\approx 2,3$ m
- **Abschaltautomatik**:
ja, nach 3 h
- **Temperaturlevel**:
6



erheblicher Spielraum bei der Wahl eines passenden Temperaturlevels (6); maßvolles Gewicht ($\approx 1,9$ kg); Textil von exzellenter Qualität (v. a. Polyester in Gestalt von Cord); viel Spielraum beim Anschluss des Modells ($\approx 2,3$ m); vorbildliche Größe ($\approx 1,8 \times 1,3$ m)



Abschaltautomatik lässt sich leider nicht anpassen; Tasten des Handschalters sind nicht beleuchtet

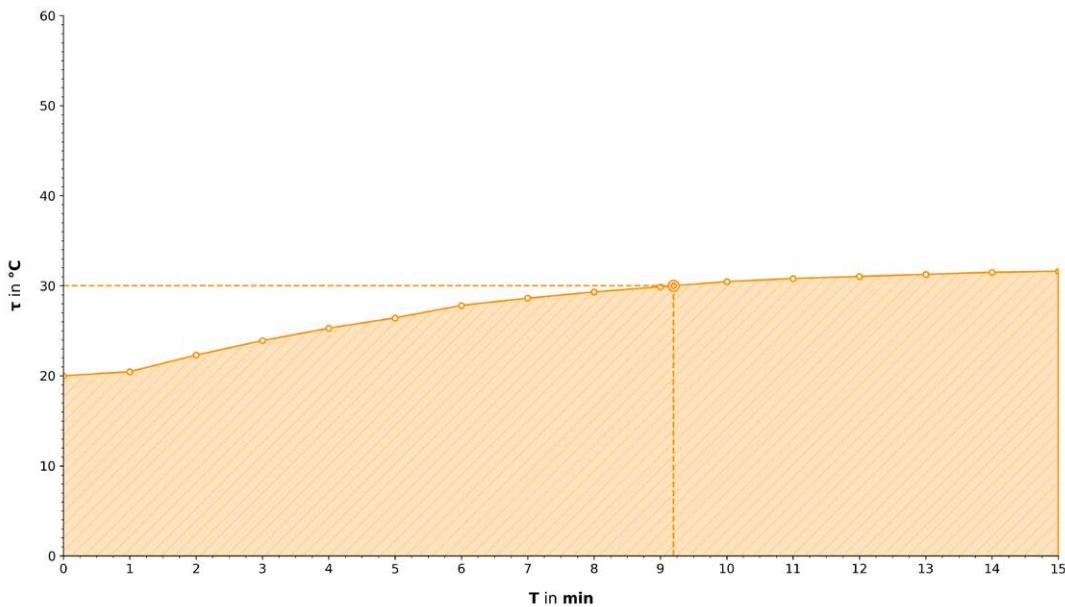
Die HD 81 ist von einer ausladenden Größe ($\approx 1,8 \times 1,3$ m, $L_{max} \times B_{max}$), sodass wirklich alle Verbraucherinnen & Verbraucher sie problemlos verwenden können. Das Gewicht des Modells ist erheblicher, alles in allem aber noch immer vollkommen annehmbar ($\approx 1,9$ kg, m_{max}). Die hier vorhandenen Materialien wie bspw. das äußere Cord ließen weder von Werk aus noch nach vollen vier Wochen des Gebrauchs Makel erkennen. Den Handschalter kann man ohne sonderlich viel Mühe verwenden, auch weil man das Temperaturlevel durch das hier vorhandene Tastenpaar nach Wunsch erhöhen resp. vermindern kann, ohne dass man immer alle Temperaturlevel durchwählen muss. Da mehr als ausreichend Spielraum erschlossen wird ($\approx 2,3$ m, L_{max}), stellt sich die Wahl eines passenden Stromanschlusses im Haus als mühelig dar. Gerade weil sechs verschiedene Temperaturlevel vorhanden sind, kann man präzise einstellen, wie viel Wärme man im Weiteren spüren will. Das Modell ist als solches auch in der Waschmaschine waschbar: Wesentlich ist aber, dass das Wasser während des Waschens eine Temperatur von max. ≈ 30 °C erreichen sollte. Nach $\approx 9:11$ min maßen wir eine Temperatur von ≈ 30 °C. Das Tempo des Modells ist also nicht eindrucksvoll, aber in der Praxis doch rundherum passabel. Die Temperaturpeaks von $\approx 32,3$ °C erwiesen sich in vielen Situationen als vollkommen ausreichend. Grandios ist die Temperaturstabilität: Während des Gebrauchs ließ sich ein Schwanken von nur $\approx 0,2$ °C messen. Dem Modell wurde auch eine verlässliche Abschaltautomatik verliehen: Sie stellt sicher, dass sich das Modell nach ≈ 3 h von allein abschaltet; so ist bspw. auch ein abendlicher Gebrauch spielend machbar.



Der Handschalter dieses Modells ist von ausladenden Maßen ($\approx 4,6 \times 14,5 \times 2,5$ cm, $B_{max} \times T_{max} \times H_{max}$), was aber nur von Vorteil ist. Schließlich kann er sich wunderbar in die Hand einpassen. Dank der rundherum soliden Qualität des Materialverbunds kann sich der Handschalter auch niemals ins Gewebe der Hand einschneiden. Der Handschalter kann ein Tastenpaar vorweisen, durch das man den Temperaturmodus präzise verstehen kann; durch einen seitlichen Schieber lässt sich die Technik an- resp. ausschalten. Sechs LEDs veranschaulichen im oberen Teil des Handschalters, welches Temperaturlevel aktuell an ist. Die Tasten sind von einer eher maßvollen Größe ($\approx 3,5 \times 0,9$ cm, $B_{max} \times T_{max}$), lassen sich während des Gebrauchs aber doch sicher spüren. Die Mechanik ist von ansprechender Qualität und das Ansprechverhalten verlässlich. Schade ist nur, dass die Tasten als solche nicht beleuchtet sind.

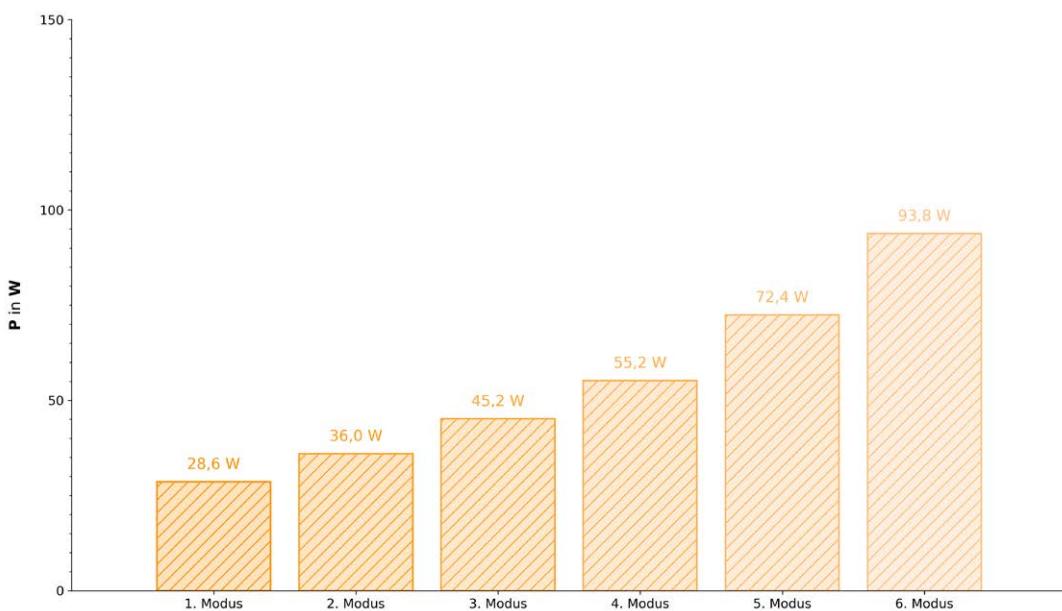


Polyester
Cord



max. 32,3 °C

Wir maßen nach $\approx 9:11$ min eine Temperatur von ≈ 30 °C am äußerem Textil des Modells. Während des Wärmens haben wir im Weiteren Temperaturpeaks von $\approx 32,3$ °C erhoben, ≈ 26 min nach der Wahl des max. Temperaturmodus.



min. 28,6 W
max. 93,8 W

Welchen Stromverbrauch man einplanen muss, wenn das Modell während der vierteljährlichen Wintersaison ≈ 14 h pro Woche Wärme spenden soll, veranschaulichen wir im Weiteren: Wir maßen im 1. Temperaturmodus einen Verbrauch von $\approx 5,20$ kWh ($\approx 1,40$ €), im 2. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 6,55$ kWh ($\approx 1,77$ €), im 3. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 8,22$ kWh ($\approx 2,22$ €), im 4. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 10,04$ kWh ($\approx 2,71$ €), im 5. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 13,18$ kWh ($\approx 3,56$ €) und im 6. Temperaturmodus, in dem das Modell seine max. Wärmepower ausspielen kann, schließlich einen solchen von $\approx 17,07$ kWh ($\approx 4,61$ €).

Beurer

HD 65 Dark Grey

ETM TESTMAGAZIN	
Beurer	
HD 65 Dark Grey	
GUT	91,5 %
Vergleichstest 7 Heizdecken	12/2025

Die wesentlichen Merkmale

- **Größe des Modells ($L_{max} \times B_{max}$):**
 $\approx 1,8 \times 1,3$ m
- **Gewicht des Modells (m_{max}):**
 $\approx 1,7$ kg
- **Spielraum des Stromkabels (L_{max}):**
 $\approx 2,3$ m
- **Abschaltautomatik:**
ja, nach 3 h
- **Temperaturlevel:**
3



maßvolles Gewicht ($\approx 1,7$ kg); Textil von exzellenter Qualität (v. a. Polyester in Gestalt von Velours); viel Spielraum beim Anschluss des Modells ($\approx 2,3$ m); vorbildliche Größe ($\approx 1,8 \times 1,3$ m)



Abschaltautomatik lässt sich leider nicht anpassen; minimaler Spielraum bei der Wahl eines passenden Temperaturlevels (3); Tasten des Handschalters sind nicht beleuchtet

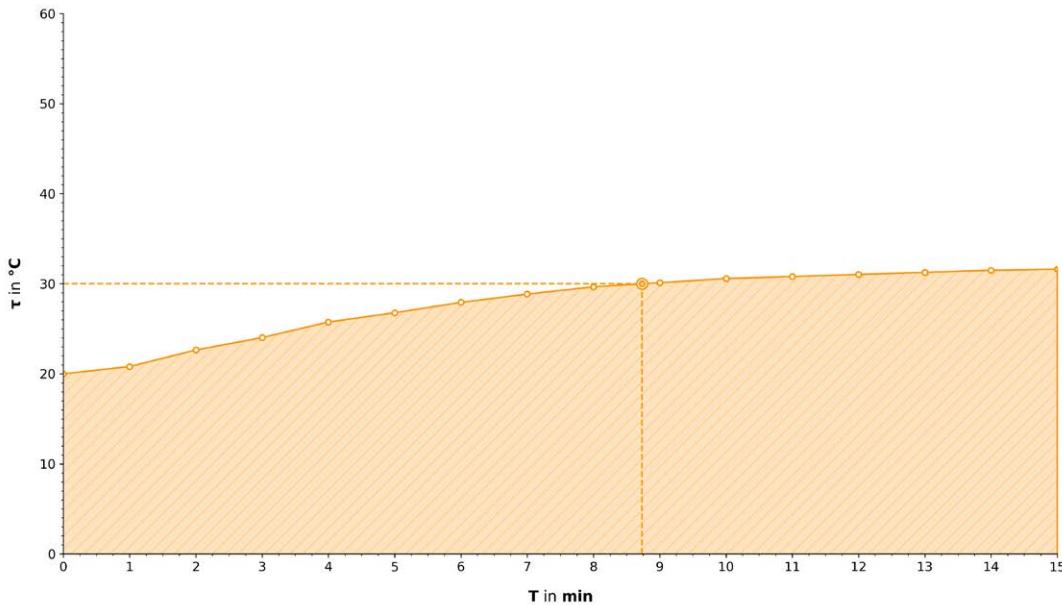
Die Maße der HD 65 sind mit $\approx 1,8 \times 1,3$ m ($L_{max} \times B_{max}$) so ausladend, dass Verbraucherinnen & Verbraucher aller Größen das Modell sinnvoll verwenden können. Derweilen ist auch das Gewicht vollkommen passabel ($\approx 1,7$ kg, m_{max}). Alle hier vorhandenen Materialien sind von einer sehr ansprechenden Qualität. Gerade auch den Handschalter kann man spielend verwenden, da man bspw. zum Verstellen des Temperaturmodus nur ein Minimum an Druck ausüben muss. Der Spielraum bei der Wahl eines Stromanschlusses im Haus ist mit $\approx 2,3$ m (L_{max}) exzellent. Es sind dreierlei verschiedene Temperaturlevel wählbar, sodass man das im Weiteren wahrnehmbare Maß an Wärme nur im Groben anpassen kann. Gerade weil bloß drei Temperaturlevel vorhanden, nahmen wir den Umstand, dass man das aktuelle Temperaturlevel nicht präzise verstehen, sondern immer nur weiterschalten kann, in der Praxis nie als Problem wahr. Das Modell als solches lässt sich auch in der Waschmaschine waschen: Währenddessen sollte das Wasser eine Temperatur von max. ≈ 30 °C erreichen. Nach $\approx 8:43$ min maßen wir eine Temperatur von ≈ 30 °C. Dies ist Ausdruck eines eher schwachen, in vielen Gebrauchssituationen aber noch passablen Tempos. Die Temperaturpeaks von $\approx 32,3$ °C sind auch vollkommen annehmbar, auch wenn sich viele andere Modelle hier als deutlich stärker erwiesen. Die Wärme hält das Modell wirklich stabil: Während des Gebrauchs maßen wir ein Schwanken von nur $\approx 0,2$ °C. Die sehr verlässliche Abschaltautomatik stellt sicher, dass sich das Modell nach ≈ 3 h von allein abschaltet, was das Gebrauchsrisiko in erheblichem Maße vermindert, bspw. auch abends.



Der hier erkennbare Handschalter ist von einer ausladenden Größe ($\approx 5,1 \times 14,5 \times 2,8$ cm, B_{max} \times T_{max} \times H_{max}), aber alles andere als schwer. Dank seiner runden Gestalt kann er sich prima in die Hand einpassen, ohne dass sich die äußeren Linien währenddessen ins Gewebe einschneiden würden. Dem Handschalter wurde ein Tastenpaar verliehen, durch das man das Modell an- resp. ausschalten und den Temperaturmodus verstehen kann. Das aktuelle Temperaturlevel lässt sich anhand drei der hell leuchtenden LEDs im oberen Teil des Handschalters. Die Tasten sind von vollkommen ausreichender Größe ($\approx 1,2 \times 1,9$ cm, B_{max} \times T_{max}) und der Tastendruck dank der exzellenten Qualität der hier vorhandenen Mechanik sehr leichtgängig. Monieren ließe sich bloß, dass die Tasten als solche nicht beleuchtet sind.



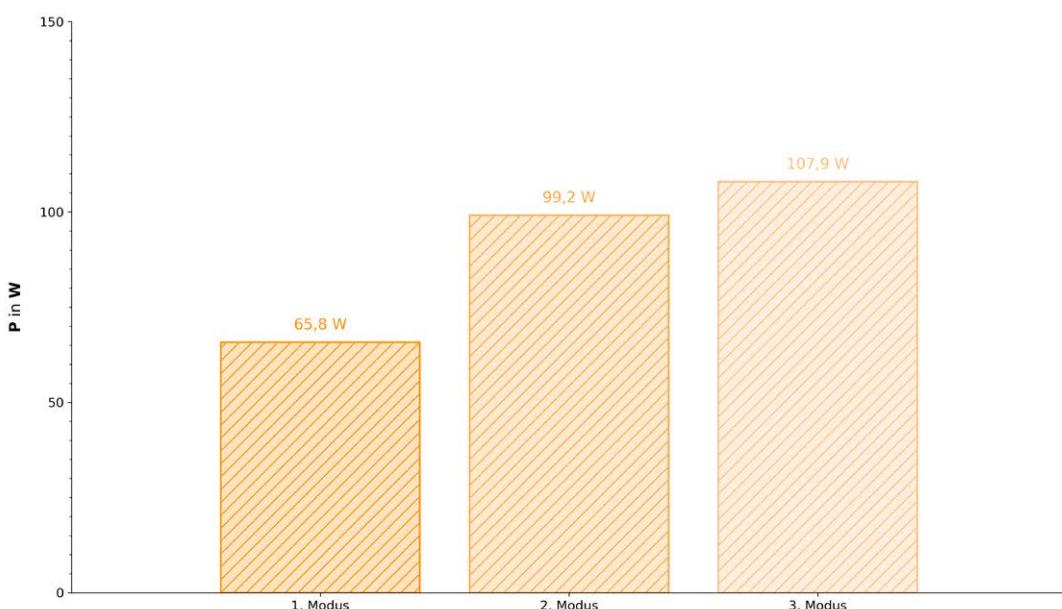
Polyester
Velours



Wir maßen nach $\approx 8:43$ min eine Temperatur von ≈ 30 °C am äußeren Textil des Modells. Während des Wärmens haben wir im Weiteren Temperaturpeaks von $\approx 32,3$ °C erhoben, ≈ 26 min nach der Wahl des max. Temperaturmodus.



max. 32,3 °C



min. 65,8 W
max. 107,9 W

Welchen Stromverbrauch man einplanen muss, wenn das Modell während der vierteljährlichen Wintersaison ≈ 14 h pro Woche Wärme spenden soll, veranschaulichen wir im Weiteren: Wir maßen im 1. Temperaturmodus einen Verbrauch von $\approx 11,98$ kWh ($\approx 3,23$ €), im 2. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 18,05$ kWh ($\approx 4,87$ €) und im 3. Temperaturmodus, in dem das Modell seine max. Wärmepower ausspielen kann, schließlich einen solchen von $\approx 19,64$ kWh ($\approx 5,30$ €).

Hyundai Electronics

HYUCCH81

PREIS-LEISTUNGSSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN	
Hyundai Electronics	
HYUCCH81	
GUT	86,4 %
Vergleichstest	12/2025
7 Heizdecken	

Die wesentlichen Merkmale

- **Größe des Modells**
($L_{max} \times B_{max}$):
≈ 1,6 × 0,8 m
- **Gewicht des Modells**
(m_{max}):
≈ 1,1 kg
- **Spielraum des Stromkabels (L_{max})**:
≈ 2,2 m
- **Abschaltautomatik**:
nein
- **Temperaturlevel**:
3



sehr maßvolles Gewicht (≈ 1,1 kg); Textil von solider Qualität (v. a. Polyester in Gestalt von Polar Fleece); viel Spielraum beim Anschluss des Modells (≈ 2,2 m);



keinerlei Abschaltautomatik vorhanden; minimaler Spielraum bei der Wahl eines passenden Temperaturlevels (3); Tasten des Handschalters sind nicht beleuchtet

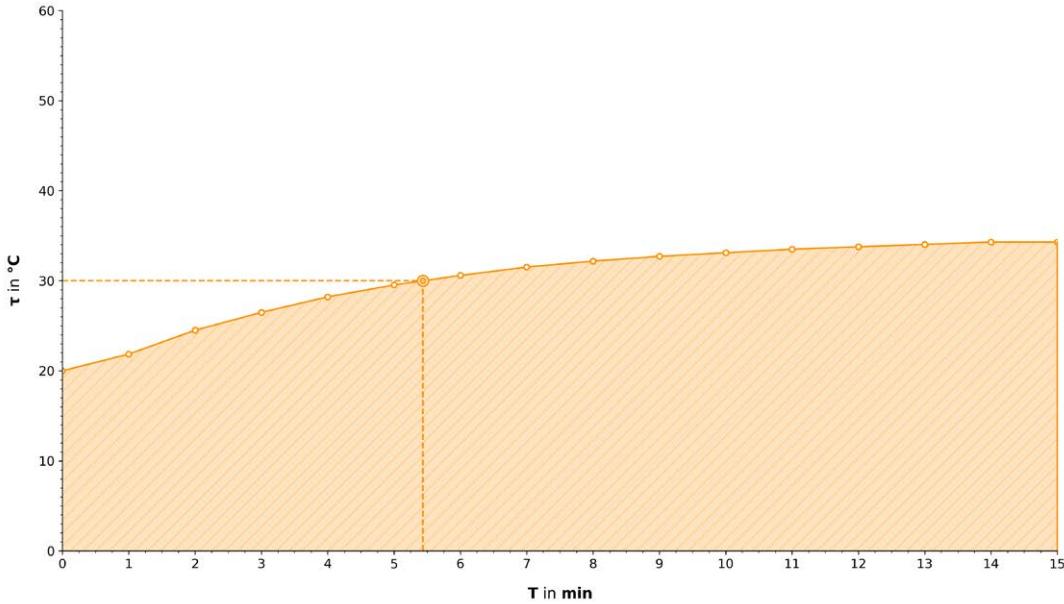
Dieses Modell, die HYUCCH81 von Hyundai Electronics, ist von einem sehr simplen Stil: So ist schon die Größe alles andere als erheblich (≈ 1,6 × 0,8 m, $L_{max} \times B_{max}$), was manchen Verbraucherinnen & Verbrauchern nur schwerlich ausreichen wird. Dass das Gewicht sehr maßvoll ist (≈ 1,1 kg, m_{max}), nahmen wir als durchwachsen wahr: Während man das Modell so vollkommen mobil verwenden kann, stellt es sich doch als sehr viel mühevoller dar, Torso & Co. ins Textil einzuhüllen. Die Materialien des Modells wiederum sind von einer passablen Qualität: Während das Textil als solches sehr weich ist, lassen sich die im Modell vorhandenen Spiralen leider durchaus spüren. Der Handschalter ist mühelos verwendbar, auch wenn sich die Mechanik des Schiebers verbessern ließe. Das Temperaturlevel kann man durch simples wie schnelles Verschieben anpassen: Dies ist, da ohnehin nur dreierlei verschiedene Temperaturlevel wählbar sind, problemlos machbar. Das Modell kann ausreichenden Spielraum bei der Wahl eines Stromanschlusses im Haus erschließen (≈ 2,2 m, L_{max}). Die drei verschiedenen Temperaturlevel des Modells erlauben das Verstellen der im Weiteren wahrnehmbaren Wärme in einem ausreichenden Maße. Man kann das Modell als solches in der Waschmaschine waschen, sollte währenddessen aber sicherstellen, dass das Wasser während des Waschens niemals wärmer als max. ≈ 30 °C wird. Nach ≈ 5:25 min maßen wir eine Temperatur von ≈ 30 °C am Textil. Das ist durchaus stark. Die Temperaturpeaks von ≈ 34,3 °C sind vollkommen ausreichend, auch während des Winters. Schön ist schließlich, dass die Temperaturen während des Wärmens nur in minimalem Maße schwanken: So ließ sich von uns ein Schwan-



Der weiße Handschalter dieses Modells ist von einer wirklich ausladenden Größe (≈ 5,4 × 17,8 × 3,2 cm, $B_{max} \times T_{max} \times H_{max}$). Dank der hier vorhandenen Mulden kann man ihn aber ohne sonderlich viel Mühe sicher packen. Die Qualität des Materialverbunds ist leider nur passabel, was man bspw. anhand des Schiebers erkennen kann: Schließlich ist die Schieberbewegung eher schwergängig. Dank dieses Schiebers lässt sich das Modell an- resp. ausschalten und auch eines der drei Temperaturlevel wählen. Das aktuelle Temperaturlevel ist allein anhand der Schieberposition erkennbar. Die im oberen Teil des Handschalters außerdem vorhandene LED veranschaulicht bloß, ob das Modell an resp. Aus ist. Auch wenn man während des Schiebens mehr Druck verwenden muss, ist die Mechanik im Grunde von einer soliden Qualität: Wir haben auch nach exzessivem Gebrauch keine Spuren des Verschleißes erkennen können. Schade ist allein, dass Schieber & Co. nicht beleuchtet sind, was bspw. abends durchaus von Nachteil ist.

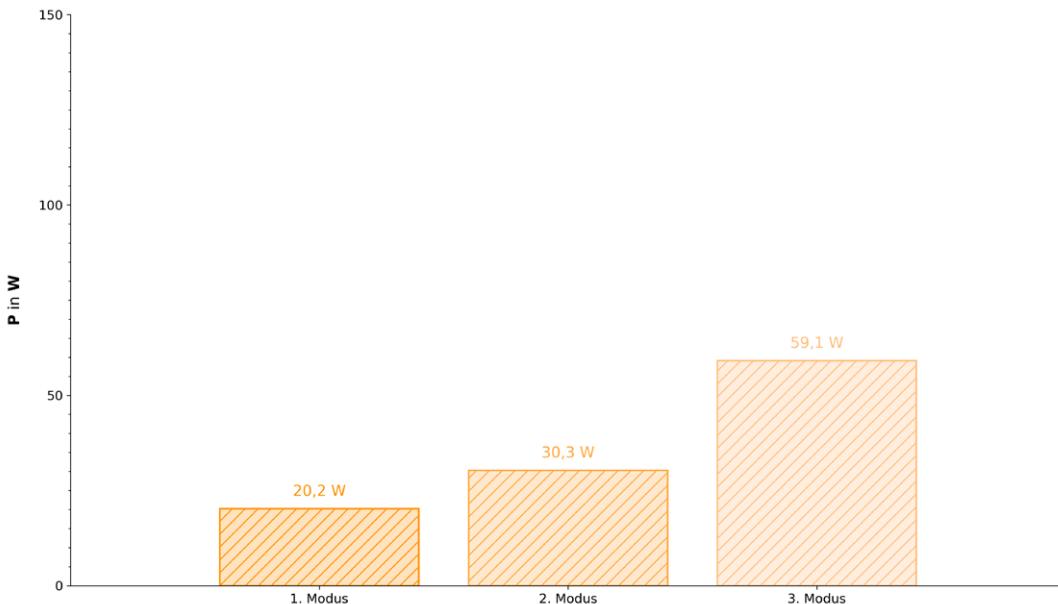
ken von ≈ 0,2 °C messen. Was wir aber ausdrücklich monieren müssen: Das Modell kann keinerlei Abschaltautomatik vorweisen, sodass man bspw. während eines abendlichen Gebrauchs Vorsicht walten lassen und das Modell von Hand ausschalten muss.

Polyester Polar Fleece



max. 34,3 °C

Wir maßen nach $\approx 5:25$ min eine Temperatur von ≈ 30 °C am äußerem Textil des Modells. Während des Wärmens haben wir im Weiteren Temperaturpeaks von $\approx 34,3$ °C erhoben, ≈ 15 min nach der Wahl des max. Temperaturmodus.



min. 20,2 W
max. 59,1 W

Welchen Stromverbrauch man einplanen muss, wenn das Modell während der vierteljährlichen Wintersaison ≈ 14 h pro Woche Wärme spenden soll, veranschaulichen wir im Weiteren: Wir maßen im 1. Temperaturmodus einen Verbrauch von $\approx 3,68$ kWh ($\approx 0,99$ €), im 2. Temperaturmodus einen solchen von $\approx 5,51$ kWh ($\approx 1,49$ €) und im 3. Temperaturmodus, in dem das Modell seine max. Wärmepower ausspielen kann, schließlich einen solchen von $\approx 10,75$ kWh ($\approx 2,90$ €).

Technische Daten

Hersteller Modell	Tristar BW-4781	Beurer HD 82 Stockholm	Promed KHP-2.3G	Sensioplast SWKD 100 A1	
Größe, Gewicht usw.					
Größe des Modells (L_{max} × B_{max})	180,0 × 120,0 cm	180,0 × 130,0 cm	180,0 × 130,0 cm	180,0 × 130,0 cm	
Gewicht des Modells (m_{max})	1,3 kg	2,1 kg	2,1 kg	2,0 kg	
Maße des Strom- kabels (L_{max})	1,6 m	2,3 m	2,8 m	2,8 m	
Material des Modells	v. a. Polyester (Fleece)	v. a. Polyester (Velours)	v. a. Polyester (Flanell)	v. a. Polyester	
Funktionalität					
Temperaturlevel	10	6	10	6	
Max. Temperatur (t_{max}, ermittelt bei max. Temperaturlevel)	42,7 °C	39,7 °C	36,7 °C	32,7 °C	
Sicherheit					
Abschaltautomatik	ja (nach 1 – 9 h)	ja (nach 3 h)	ja (nach 1 – 9 h)	ja (nach 3 h)	
Thermoschutz- schalter	ja	ja	ja	ja	
Stromverbrauch					
Stromverbrauch (P_{max}, lt. Hersteller)	80 W	110 W	150 W	110 W	
Stromverbrauch (P₀, ermittelt)	1. Temperaturlevel: 23,6 W; 2. Temperaturlevel: 29,6 W; 3. Temperaturlevel: 36,1 W; 4. Temperaturlevel: 40,4 W; 5. Temperaturlevel: 59,3 W; 6. Temperaturlevel: 60,8 W; 7. Temperaturlevel: 68,6 W; 8. Temperaturlevel: 70,5 W; 9. Temperaturlevel: 77,5 W; 10. Temperaturlevel: 120,9 W	1. Temperaturlevel: 33,8 W; 2. Temperaturlevel: 42,1 W; 3. Temperaturlevel: 49,9 W; 4. Temperaturlevel: 58,7 W; 5. Temperaturlevel: 80,1 W; 6. Temperaturlevel: 99,3 W	1. Temperaturlevel: 43,0 W; 2. Temperaturlevel: 49,1 W; 3. Temperaturlevel: 53,4 W; 4. Temperaturlevel: 62,5 W; 5. Temperaturlevel: 66,7 W; 6. Temperaturlevel: 76,1 W; 7. Temperaturlevel: 79,3 W; 8. Temperaturlevel: 88,0 W; 9. Temperaturlevel: 96,1 W; 10. Temperaturlevel: 123,8 W	1. Temperaturlevel: 43,1 W; 2. Temperaturlevel: 48,7 W; 3. Temperaturlevel: 55,0 W; 4. Temperaturlevel: 59,1 W; 5. Temperaturlevel: 65,3 W; 6. Temperaturlevel: 78,6 W	

Beurer HD 81 Cord Light Grey Green Planet	Beurer HD 65 Dark Grey	Hyundai Electronics HYUCCH81
180,0 × 130,0 cm	180,0 × 130,0 cm	155,0 × 80,0 cm
1,9 kg	1,7 kg	1,1 kg
2,3 m	2,3 m	2,2 m
v. a. Polyester (Cord)	v. a. Polyester (Velours)	v. a. Polyester (Polar Fleece)
6	3	3
32,3 °C	32,3 °C	34,3 °C
ja (nach 3 h)	ja (nach 3 h)	nein
ja	ja	ja
110 W	110 W	60 W
1. Temperaturlevel: 28,6 W; 2. Temperaturlevel: 36,0 W; 3. Temperaturlevel: 45,2 W; 4. Temperaturlevel: 55,2 W; 5. Temperaturlevel: 72,4 W; 6. Temperaturlevel: 93,8 W	1. Temperaturlevel: 65,8 W; 2. Temperaturlevel: 99,2 W; 3. Temperaturlevel: 107,9 W	1. Temperaturlevel: 20,2 W; 2. Temperaturlevel: 30,3 W; 3. Temperaturlevel: 59,1 W





Entdecke die neuen
GUSS-RACLETTES
RC 140 & 180

**WENIGER CHEMIE.
MEHR GENUSS.**

STEBA.COM

Bewertung

		TESTSIEGER ETM TESTMAGAZIN				
Hersteller Modell	%	Tristar BW-4781	Beurer HD 82 Stockholm	Promed KHP-2.3G	Sensiplast SWKD 100 A1	
Funktion	50	96,4	95,6	93,6	90,7	
Maximale Temperatur	40	98,0	97,5	92,4	85,6	
Temperaturstabilität	40	94,6	96,0	94,6	96,0	
Tempo	20	96,9	91,0	93,8	90,1	
Handhabung	30	97,0	95,6	96,7	95,1	
Bedienung	60	97,3	95,0	96,5	95,3	
Reinigung	30	98,0	97,5	97,5	97,5	
Bedienungsanleitung	10	92,0	93,5	95,0	86,5	
Ausstattung	15	91,2	92,1	96,5	93,6	
Abschaltautomatik	40	98,0	92,0	98,0	92,0	
Stromkabel	40	84,0	91,0	96,0	96,0	
Material- & Materialverarbeitungsqualität	20	92,0	94,3	94,3	92,0	
Sicherheit	5	98,0	98,0	98,0	98,0	
Bonus						
Malus						
UVP des Herstellers		54,99 €	99,99 €	89,95 €	49,99 €	
Durchschn. Marktpreis Stand v. 14.11.2025		47,65 €	79,90 €	62,16 €	49,99 €	
Preis-Leistungsindex		0,50	0,84	0,65	0,54	
Gesamtbewertung		95,9 %	95,2 %	95,1 %	92,8 %	
Testnote		sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	

GASTROBACK®**FONDUE MULTICOOK
4-IN-1 & KOCHPLATTE**

Art.-Nr. 42568

PREIS-LEISTUNGSSIEGER
ETM TESTMAGAZIN

Beurer HD 81 Cord Light Grey Green Planet	Beurer HD 65 Dark Grey	Hyundai Electronics HYUCCH81
89,2	89,4	91,4
84,9	84,9	88,3
96,7	96,7	94,6
82,9	83,9	91,4
95,7	94,0	93,5
95,0	92,0	92,0
97,7	98,0	98,0
93,5	93,5	89,3
91,9	91,6	53,3
92,0	92,0	0,0
91,0	91,0	90,0
93,5	92,0	86,5
98,0	98,0	92,0
99,99 €	59,99 €	24,99 €
61,95 €	49,75 €	22,99 €
0,67	0,54	0,27
92,0 %	91,5 %	86,4 %
sehr gut	gut	gut

**GEMEINSAM
GENIESSEN**

8
PERSONEN

FONDUE**KOCHEN****BRATEN**

- Käse-, Schokoladen-, Brühen- & Fettfondue
- Ideal zum Warmhalten, Simmern, Kochen und Braten
- Als Zusatzkochstelle, am Tisch oder unterwegs verwendbar
- Topf & Pfanne für Induktionsherde geeignet
- 3 Temperaturstufen
- Leistungsstark - 1.200 Watt
- Touch-Display
- Umfangreiches Zubehör: Edelstahltopf, Ø 18 cm Pfanne, Glasdeckel, Fonduering und 8 Edelstahlgabeln

**119,99 €**JETZT ENTDECKEN auf
www.gastroback.deTOPF- & PFANNE
FÜR ALLE HERDARTEN
GEEIGNETwww.gastroback.de



Der Klassiker für ein geselliges Festmahl

– 10 Raclettes im Test –

Weihnachten und Silvester stehen wieder vor der Tür und damit diejenige Zeit des Jahres, in der regelmäßig zusammen gegessen und das Miteinander genossen wird. Dabei darf das passende Festmahl natürlich nicht fehlen. Gerade wenn man eine größere Anzahl an Personen bewirten möchte, kann die Vorbereitung mit sehr viel Aufwand verknüpft sein und nicht selten erheblichen Stress bescheren. Schon so vermeintlich simple Angelegenheiten wie die Wahl eines geeigneten Gerichts erweisen sich als anspruchsvolle Sache: Wenn viele Personen zu Gast sind, muss man schließlich eine Bandbreite von unterschiedlichen Geschmäckern gleichzeitig zufriedenstellen. Glücklicherweise ist auch hierzulande eine sehr beliebte Option gegeben, mit der sich all diese Probleme leichtgängig lösen lassen: Wir sprechen von dem Raclette. Hierbei kann nämlich jeder seine Mahlzeit so zusammenstellen, wie er es am liebsten hat; dabei kann man nicht nur auf individuelle Vorlieben, sondern natürlich auch auf eventuelle Ernährungsgepflogenheiten Rücksicht nehmen. Vor allem aber erfordert ein Racletteabend nur verhältnismäßig geringen Aufwand vonseiten des Gastgebers: Dieser muss bloß die einzelnen Zutaten vorbereiten. Aus all diesen Gründen lohnt der Kauf eines Raclettegrills, da mit einem solchen das Festessen auf jeden Fall gelingen wird. Wir haben dieses Mal 10 Raclettes ausgiebig getestet und verraten auf den folgenden Seiten, welches davon die besten Ergebnisse garantiert.

■ Wesentliches

Für wen?

Für alle Verbraucherinnen & Verbraucher, die – nicht bloß zu Weihnachten oder Silvester – zu Hause ein geselliges Festmahl planen, welches alle Geschmäcker zufriedenstellen und obendrein nicht allzu viel Vorbereitung erfordern soll.

Was ist hervorzuheben?

Sowohl die Pfännchen als auch die meisten Grillplatten der im Test vertretenen Modelle sind mit einer speziellen Beschichtung versehen: Daher backen die Speisen nicht an und können ohne jegliche Schwierigkeiten entnommen oder gewendet werden.

Was ist interessant?

Ein paar der im Test vertretenen Modelle sind in der Lage, die während des Garens entstehenden Dämpfe mit einer speziellen Dunstabzugshaube aufzusaugen, sodass sie nicht in die Raumluft gelangen. Das soll der Ausbreitung starker Gerüche, wie sie mit beinahe jedem Gar- und Grillvorgang verknüpft sind, vorbeugen.

Mittlerweile ist Raclette in vielen Teilen der Welt bekannt. Seine Ursprünge aber sind im Schweizer Kanton Wallis gelegen, wenngleich sie kaum etwas mit einem modernen Raclette gemein haben: Ursprünglich wurde nämlich ein Käselaib neben ein Feuer gelegt. Die Oberfläche des Käses schmolz durch die Hitze, wobei sie gleichzeitig auch gegrillt wurde und Raucharomen aufnahm. Die weiche, angeschmolzene Außenhaut wurde anschließend abgeschabt, auf einen Teller gegeben und zusammen mit Brot serviert. Ein moderner

Raclettegrill aber funktioniert auf andere Weise: Ein Pfännchen wird mit beliebigem Gargut bestückt, welches man schließlich mit einer Scheibe Käse belegt; das Ganze wird anschließend in den Raclettegrill geschoben und dort erhitzt. Außerdem ist eine Grillplatte vorhanden, auf der sich Fleisch, Fisch, Gemüse usw. zubereiten lassen, sodass ein einziges Gerät verschiedene Arten der Zubereitung ermöglicht – manchmal können übrigens auch ganz andere Speisen wie bspw. Pizza, Pancakes usw. gebacken werden.

■ Der Test im Überblick

1. Platz: **Raclette Grill & Pancake Station, Artikel-Nr.: 42563 von GASTROBACK** („sehr gut“, 94,1 %)

Das Modell von GASTROBACK überzeugt schon durch seine Ausstattung: Es verfügt neben acht kleinen zusätzlich über vier große Grillpfannen im Lieferumfang, wodurch sich stattliche Portionen auf einmal zubereiten lassen. Dies ist auf der Grillplatte ebenso möglich: Sie fällt nämlich sehr groß aus. Sowohl hier als auch im Garraum werden enorme Temperaturen erreicht, wenn auch im Falle des Garraums nicht einheitlich. Trotzdem können die Garergebnisse beim Raclette wie auch beim Grill überzeugen. Mit Ausnahme davon, dass sich auch Crêpes und Pancakes zubereiten lassen, bietet das Modell keine echten Besonderheiten, sondern fokussiert sich ganz auf das Wesentliche – und das mit gewaltigem Erfolg.

2. Platz: **Raclette Smokeless von Unold** („sehr gut“, 93,2 %)

Dieses Raclette verfügt hingegen über ein ungewöhnliches Ausstattungsmerkmal: Mit seinem Lüfter lassen sich die von den Speisen aufsteigenden Dämpfe unmittelbar aufsaugen, was ausgesprochen wirksam gelingt. Der Garraum erwärmt sich in kurzer Zeit, sodass schnell die für das Garen geeigneten Temperaturen erreicht werden. Gleches gilt für die Grillplatte, deren Erhitzung obendrein sehr einheitlich erfolgt; da sie äußerst klein ausfällt, lassen sich hier nur geringe Mengen gleichzeitig zubereiten. Eine weitere Schwäche des Modells: Es rutscht verhältnismäßig leicht über die Tischplatte, sodass man besser nicht stark gegen das Modell stoßen sollte.

3. Platz: **RCP 1800 von ROMMELSBACHER** („sehr gut“, 92,9 %)

Schon im Laufe des Auspackens fällt das enorm umfangreiche Zubehör dieses Modells ins Auge: Es beinhaltet unter anderem acht kleine und sechs größere Pfännchen. Auch das Funktionsspektrum ist enorm: Es lassen sich nicht nur Crêpes und Pancakes, sondern sogar auch kleine Pizzen backen; zu diesem Zweck besteht die Möglichkeit, die Pfännchen mit Unterhitze intensiv von unten zu erwärmen. Im normalen Betrieb steigt die Temperatur im Garraum jedoch nur langsam an und erreicht auch keine hohen Maximalwerte. Das Garergebnis leidet aber kaum darunter; beim Grillen werden sogar vorzügliche Ergebnisse erzielt.

4. Platz: **Lono Selection Raclette für 8 von WMF** („sehr gut“, 92,5 %)

Auch das Raclette von WMF kann beim Grillen überzeugen, was vor allem den hohen Temperaturen der Grillplatte zu verdanken ist; diese werden allerdings nicht überall gleichermaßen erreicht. Der Garraum erwärmt sich sehr stark, und das in kurzer Zeit, was mit einer ebenfalls ungleichmäßigen Temperaturverteilung bezahlt wird. Daher macht es einen großen Unterschied, an welcher Stelle das Pfännchen in den Garraum geschoben wird. Alles in allem kann das Modell jedoch in vielerlei Hinsicht beeindrucken; so lässt es sich bspw. schon sehr bequem bedienen.

5. Platz: **RG 2350 SEVENTO Raclette Grill von SEVERIN** („sehr gut“, 92,0 %)

Bei diesem Modell sind starke Garresultate beinahe garantiert: Gleichgültig ob man Speisen auf der Grillplatte oder in einem Pfännchen erhitzt, sie gelingen fast immer hervorragend. Hier spielt unter anderem die gleichmäßige Erwärmung des Garraums mit ein. Dass sich die Grillplatte schnell erhitzt, stellt eine echte Annehmlichkeit dar. Leider muss man sich an die Bedienung des Raclettes etwas gewöhnen und es sind lediglich drei Temperaturstufen vorhanden. Mit dem leistungsstarken Lüfter lassen sich die Dämpfe, die während des Betriebs entstehen, zuverlässig aufsaugen und so der Entwicklung unangenehmer Gerüche entgegenwirken.

6. Platz: **1500 W Raclette Grill mit Holz-Edelstahl von KLAMER** („gut“, 90,5 %)

Das Modell von KLAMER dagegen lässt sich sehr bequem und intuitiv bedienen. Dank der entsprechenden Vertiefungen in der Grillplatte kann man mit ihm Crêpes und Pancakes zubereiten. Dass im Garraum hohe Temperaturen erreicht werden, verspricht gute Garergebnisse; weil die Hitze aber alles andere als gleichmäßig verteilt ist, schmilzt der Käse in den Pfännchen sehr uneinheitlich. Der Garraum ist längst nicht so hoch wie bei den anderen Modellen, sodass man die Pfännchen nicht allzu weit befüllen darf; ihre große Grundfläche wirkt diesem Nachteil ein Stück weit entgegen.

**7. Platz: 162660 Raclette Purify von Princess
„gut“, 88,6%**

Dieses Raclette ist mit einem Lüfter ausgestattet, der die im Betrieb entstehenden Dämpfe einsaugen soll. Das gelingt jedoch längst nicht so gut, wie man es sich wünschen würde; trotzdem wird die Intensität der unangenehmen Gerüche merklich verringert. Zumindest vor der Erstinbetriebnahme muss das Modell zusammengebaut werden, was etwas Aufwand bedeutet. Anschließend ist es recht wackelig und wirkt nur mäßig verarbeitet. Im Garraum entwickelt sich die Temperatur ziemlich uneinheitlich. Ganz anders verhält es sich mit der Grillplatte: Sie erhitzt sich nicht nur gleichmäßig, sondern auch sehr stark.

8. Platz: Gourmet Raclette & Tischgrill RE610D von Tefal „gut“, 87,2 %)

Wie viele Utensilien von Tefal ist dieses Raclette mit einem Thermo-Spot® ausgestattet: Dessen Färbung zeigt unmittelbar an, wann die Grillplatte aufgeheizt ist und man das Gargut auflegen kann. Die Garergebnisse sind in vielen Fällen ordentlich, was auch aus dem Grund erstaunt, dass sich die Temperatur leider in keiner Weise anpassen lässt. Überraschend ist weiterhin, dass neben den Pfännchen kein weiteres Zubehör geliefert wird; Spatel, die bei den meisten anderen Modellen einen selbstverständlichen Teil des Zubehörs darstellen, sind nicht gegeben. Immerhin lassen sich die Pfännchen und die Grillplatte mühelos reinigen, entweder von Hand oder in der Spülmaschine.

**9. Platz: Multi Raclette 3 in 1 von Russell Hobbs
„gut“, 86,9 %)**

Die Grillplatte dieses Modells besteht aus zwei Teilen; der eine ist aus Aluminium, der andere aus Stein gefertigt, sodass man in den Genuss der Vorteile beider Materialien kommt. Auf beiden Plattenteilen werden nur geringe, dafür aber recht einheitliche Temperaturen erreicht. Der Garraum erwärmt sich ebenfalls weitestgehend gleichmäßig. Aufgrund des sehr kurzen Stromkabels hat man vermutlich Probleme damit, einen geeigneten Platz für das Raclette zu finden. Dass Pfännchen und Grillplatten in die Spülmaschine gegeben werden dürfen, ist sehr zu begrüßen, da ihre Reinigung von Hand mühsam ist.

10. Platz: Pierrade Gourmet Raclette & Tischgrill PR620D von Tefal „gut“, 85,2 %)

Dieses Modell ähnelt dem anderen im Test vertretenen Raclette von Tefal in mancherlei Hinsicht: Die Temperatur lässt sich nicht anpassen und das Zubehör beschränkt sich auf das Nötigste. Auch aufgrund der mäßigen Materialverarbeitungsqualität fällt der Ersteindruck von diesem Modell nicht uneingeschränkt positiv aus. Der Garraum erwärmt sich nur langsam, dafür jedoch einheitlich. Auf der Grillplatte, welche ganz aus Stein besteht, entwickeln sich die Temperaturen wiederum sehr ungleichmäßig; erst nach längerem Betrieb herrscht an allen Stellen in etwa dieselbe Hitze vor.

medisana®
Einfach durchatmen
Effektive Inhalation

Ideal bei Erkältungen, Allergien und Atemwegsbeschwerden - perfekt für die ganze Familie

Tragbarer Ultraschall-Inhalator IN 515*



(* Zertifiziertes Medizinprodukt)

Raclettes

Technik im Detail

Das wesentliche Element eines jeden Raclettegrills ist das hier gegebene Heizsystem **A**. Dieses strahlt die Wärme vor allem nach oben und nach unten hin, also in den Garraum, ab: Die sich im Garraum ausbreitende Wärme erhitzt den Inhalt der hier gelegenen Pfännchen **B**, die über einer stabilen Ebene **C** unterhalb der Heizspirale positioniert werden. Bei manchen Modellen ist noch eine weitere, näher am Fuß des Modells erkennbare Ebene vorhanden; hier kann man die aktuell nicht verwendeten Pfännchen abstellen, ohne dass sie währenddessen weiter erhitzt würden. Oberhalb des Heizelements ist die Grillplatte verbunden, die dank der kontinuierlich nach oben wabernden Wärme ebenso erhitzt wird. Wenn die Grillplatte aus Aluminium oder einem anderen Metall **D** besteht, so wird sie sehr schnell warm, hält die Wärme allerdings nicht langzeitig. Grillplatten aus Naturstein **E** wiederum nehmen die Wärme nicht solchermaßen schnell an, halten sie anschließend aber sehr viel ausdauernder. Bei einem Modell sind übrigens zwei Grillplatten aus verschiedenen Materialien vorhanden, die sich parallel verwenden lassen, um sich so die Vorteile beider Materialien dienstbar zu machen. Bedient werden die Raclettes über mindestens ein Bedienelement **F**, mit dem sich das Modell an- bzw. ausschalten lässt. Außerdem kann hier regelmäßig auch die Temperatur verändert werden; nur manche von ihnen arbeiten mit einer starren, nicht individuell an die jeweiligen Lebensmittel anpassbaren Temperatur. Die meisten Raclettes kommen von Werk aus auch mit mehreren Schabern bzw. Spateln **G** daher,

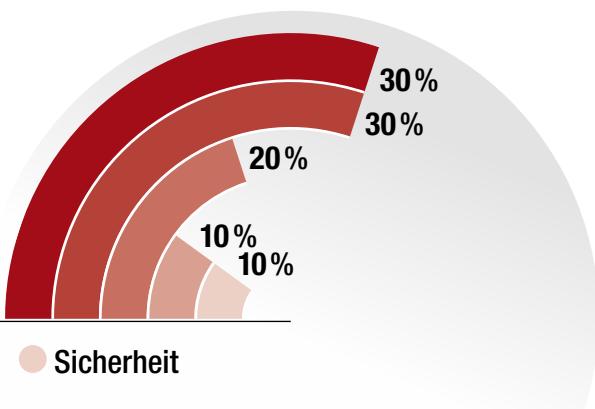
mit denen sich die Lebensmittel in einem Mal ausschaben und bis hin zum Teller schieben lassen, ohne dass das Material der Beschichtung verkratzt würde; sie bestehen nämlich aus weicheren Materialien wie bspw. Holz. Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile der Modelle sind normalerweise gleichmäßig beschichtet, sodass sie leicht gereinigt bzw. gepflegt werden können; auch brennt hier regelmäßig nichts an. Drei im Test vertretene Modelle sind mit einem Lüfter **H** versehen: Dieser soll die Dämpfe, die während des Garens bzw. Grillens der Speisen entstehen, verschwinden lassen und so verhindern, dass sich Gerüche im

Raum ausbreiten. Der Lüfter ist entweder starr im jeweiligen Modell verbaut oder wird vielmehr oberhalb des Gehäuses platziert, wenn man ihn verwenden möchte.



■ Testverfahren

Hier erklären wir in leicht verständlicher Art und Weise, wie wir die in diesem Test vertretenen Produkte geprüft haben und was hinter den verschiedenen Testkriterien steht.



● Grill ● Raclette ● Handhabung ● Ausstattung ● Sicherheit

Grill | 30 %

Die Testerinnen & Tester haben während des Tests verschiedene Speisen aus Fleisch, Fisch, Gemüse & Co. in einheitlichen Portionen über dem vorab mit mehreren Millilitern Öl versehenen Grill zubereitet und sie nach dem Abschluss des Grillens über die Qualität der Speisen beurteilt – nach organoleptischem Maßstab (Aussehen, Geruch, Geschmack usw.). Wesentlich war hier vor allem, dass sich die Speisen an allen Stellen der Grillplatte einheitlich anbräunen lassen und dass sie sich auch nach mehreren Minuten des Grillens noch ohne wahrnehmbaren Widerstand von der Grillplatte lösen lassen, bspw. während des Wendens. Darüber hinaus wurde von den Testerinnen & Testern auch erhoben, nach wie vielen Minuten an der Grillplatte eine Temperatur von $\approx 100^{\circ}\text{C}$ erzielt wird und wie es sich nach ≈ 30 min des Grillens mit der Temperatur verhält. Schließlich wurde auch anhand von mehreren Temperatursensoren erhoben, ob und in welchem Maße die Temperaturen in verschiedenen Teilen der Grillplatte voneinander abweichen, wie einheitlich also das Temperaturlevel während des Grillens ist.

Raclette | 30 %

Die Testerinnen & Tester haben außerdem erhoben, wie sich in den einzelnen Modellen Raclettekäse schmelzen ließ: Es wurde ausschließlich schweizerischer Raclettekäse (m. 48 % i. Tr.) verwendet, um verlässlich ermitteln zu können, ob und wie einheitlich der Käse in verschiedenen Teilen des Modells schmelzen kann. Wesentlich war auch, ob die von dem Modell ausstrahlende Wärme aus-

reicht, um den Käse von oben her in wahrnehmbarem Maße anzubräunen: Die Testerinnen & Tester stellten daher in allen Einschubpositionen der Modelle einheitliche Portionen mit je ≈ 33 g des Raclettekäses ab und ließen die Modelle anschließend ≈ 6 min im maximalen Modus werken. Nach dem Ende dieser ≈ 6 min ließen wir die einzelnen Käseportionen von allen Testerinnen & Testern inspizieren. Die Testerinnen & Tester maßen während des Tests auch, wie schnell sich innerhalb der Modelle eine Temperatur von $\approx 100^{\circ}\text{C}$ erreichen lässt und wie es sich nach ≈ 30 min mit der Temperatur verhält. Ferner erhoben die Testerinnen & Tester anhand von mehreren Temperatursensoren, ob und in welchem Maße die hier herrschenden Temperaturen voneinander abweichen, wie einheitlich also das Temperaturlevel innerhalb der verschiedenen Modelle ist.

Handhabung | 20 %

Hier haben die Testerinnen & Tester ermittelt, wie sich die verschiedenen Modelle in resp. außer Betrieb nehmen und sich während des Betriebs verwenden lassen. Die Testerinnen & Tester haben erhoben, wie man die verschiedenen Teile der Modelle an- & abschließen kann. Wesentlich, weil in die Wahl des Abstellorts einspielend, war auch das Maß des Stromkabels. Des Weiteren nahmen die Testerinnen & Tester sich die Qualität der Bedienelemente (Drehräder & Co.) vor: Sie haben vor allem beurteilt, ob und in welcher Weise man die Temperatur der Modelle an die Ansprüche von verschiedenen Speisen anpassen kann. Auch das Vorhandensein von

weiteren Elementen wie bspw. eines An- & Ausschalters war wesentlich. Schließlich haben die Testerinnen & Tester auch noch beurteilt, wie leicht- oder schwergängig alle Teile der Raclettes gereinigt und gepflegt werden können, unter Würdigung einer eventuell vorhandenen Spülmaschineneignung.

Ausstattung | 10 %

Abschließend haben die Testerinnen & Tester das Material, die Maße und die auch vom Abstand zur Heizspirale abhängige maximale Füllhöhe der Pfännchen sowie das Material und die Maße der Grillplatten benotet. Auch die Material- und Materialverarbeitungsqualität des Modells ist von allen Testerinnen & Testern beurteilt worden: Hier sollten keinerlei Makel zu sehen sein. Gleichermaßen haben die Testerinnen & Tester auch hinsichtlich des von Werk aus vorhandenen Zubehörs wie bspw. weiteren Grillplatten, Schaber usw. benotet. Schließlich ist auch die deutschsprachige Version der Bedienungsanleitung von allen Testerinnen & Testern beurteilt worden.

Sicherheit | 10 %

Hier maßen die Testerinnen & Tester vor allem die maximal erreichten Temperaturen an all denjenigen Teilen der Modelle, die man willentlich oder versehentlich anrühren kann (bspw. an den Handteilen), und ermittelten so, ob man sich an diesen Stellen verbrennen kann. Obendrein haben die Testerinnen & Tester die Standsicherheit & -stabilität der einzelnen Modelle unter Würdigung auch des Gewichts der Modelle bewertet.

GASTROBACK

Raclette Grill & Pancake Station, Artikel-Nr.: 42563

TESTSIEGER

ETM TESTMAGAZIN

GASTROBACK

Raclette Grill & Pancake Station, Artikel-Nr.: 42563

SEHR GUT

94,1 %

Vergleichstest
10 Raclettes

12/2025

Die wesentlichen Merkmale

- **Material der Grillplatte:**
Gussaluminium
(antihaftbeschichtet)
- **Maße der Grillplatte**
($L_{max} \times B_{max}$):
 $\approx 48,6 \times 24,1$ cm
- **Anzahl der Pfännchen:**
8 + 4
- **Spielraum oberhalb der Pfännchenebene**
(H_{max}):
 $\approx 5,6$ cm
- **Temperaturregulierung:**
stufenlos



enorme Fläche der Grillplatte; für die Zubereitung von Crêpes und Pancakes geeignet; große Pfännchen zusätzlich vorhanden; hohe Maximaltemperatur im Garraum und auf der Grillplatte; starke Garergebnisse (Grill und Raclette)



Garraum wird uneinheitlich erhitzt



Das Raclette von GASTROBACK misst $\approx 52,6 \times 25,9 \times 14,2$ cm ($L_{max} \times B_{max} \times H_{max}$ d. Modells) und wiegt $\approx 3,1$ kg. Sein Stromkabel ist mit $\approx 2,0$ m länger als das sämtlicher anderer Modelle im Test und erschließt somit reichlich Spielraum bei der Standortwahl. Im Lieferumfang sind acht Pfännchen mit einer Grundfläche von je $\approx 54,8$ cm² und ebenso viele Spateln enthalten. Darüber hinaus gibt es noch vier deutlich breitere Pfännchen, deren Grundfläche $\approx 131,0$ cm² beträgt, sodass sich größere Portionen gleichzeitig zubereiten lassen, wenn weniger als acht Personen an der Mahlzeit teilnehmen. Zwischen der Pfännchenebene und dem Heizelement liegen $\approx 5,6$ cm, sodass sich die Pfännchen hoch befüllen lassen. Die sehr große ($\approx 1.171,3$ cm²), rechteckige Grillplatte besteht aus antihaftbeschichtetem Gussaluminium. Während ihre Oberseite auf der einen Hälfte vollkommen glatt ist, befinden sich auf der anderen Hälfte Rillen, die ein ansprechendes Muster auf dem Gar- gut erzeugen. Auch wenn das Modell zunächst ein wenig wackelig erscheinen mag, ist es doch rundum solide konstruiert; die gelegentlich vorhandenen Spaltmaße stellen nur optische Makel dar und beeinträchtigen die Stabilität keineswegs. Seine vier gummierten Standfüße verleihen dem Raclette festen Stand, sodass es bei Stößen kaum verrutscht. Selbst bei längerem Betrieb erwärmen sich das Bedienelement sowie

die Griffe der Pfännchen nur geringfügig; auch in dieser Hinsicht erweist sich das Modell also als vollkommen sicher. Außerdem lässt es sich bequem transportieren, da es sich sehr gut an den beiden Griffen packen lässt; diese fallen zwar etwas klein aus, bieten aber guten Halt. Ein aufwändiger Aufbau ist nicht erforderlich: Nachdem man die Grillplatte aufgelegt hat, was problemlos möglich ist, lässt sich das Raclette schon verwenden. Sowohl die Pfännchen als auch die Grillplatte dürfen in die Spülmaschine gegeben werden. Entscheidet man sich stattdessen für die Reinigung von Hand, hat man damit kaum Mühe; nur an den Rillen der Grillplatte setzen sich manchmal Speisereste so fest, dass man sie nicht gleich beseitigen kann. Bei maximaler Temperatureinstellung braucht es durchschnittlich nur $\approx 2:42$ min, bis in den Pfännchen $\approx 100^\circ\text{C}$ herrschen. Im weiteren Verlauf werden stolze $\approx 177,1^\circ\text{C}$ erreicht, wobei die Temperaturen an verschiedenen Stellen jedoch deutlich, nämlich um bis zu $\approx 46,6^\circ\text{C}$, auseinanderliegen können. Auf der Grillplatte sind nach durchschnittlich $\approx 3:03$ min $\approx 100^\circ\text{C}$ erreicht; maximal werden es $\approx 216,7^\circ\text{C}$, wobei sich die Temperaturabweichungen in Grenzen halten ($\pm 22,3^\circ\text{C}$). Auch aus diesem Grund kann das Garresultat beim Grillen stets vollkommen überzeugen.



Die Grillplatte ist beidseitig verwendbar. Auf der einen Seite lassen sich Speisen aller Art grillen; dreht man die Platte um, kann man sie stattdessen für die Zubereitung von Pancakes oder kleinen Crêpes benutzen: Hier befinden sich nämlich kreisrunde Vertiefungen mit einem Durchmesser von $\approx 9,0\text{ cm}$, in die sich der flüssige Teig gießen lässt. Diese Möglichkeit bieten nur wenige Modelle in unserem Test.



Die Interaktion mit dem Modell erfolgt über diesen gut erreichbaren Drehregler. Da er sich nur mit etwas Kraftaufwand bewegen lässt und seine Oberfläche vollkommen glatt ist, fällt der Umgang mit ihm nicht ganz leicht. Die Temperatur wird stufenlos und somit sehr präzise eingestellt, wobei die Skala neben dem Drehregler zur Orientierung Werte von 0–6 veranschaulicht. Eine separate Taste zum An- und Ausschalten ist nicht vorhanden, sodass man für die Bedienung ausschließlich den Drehregler benötigt. Auf ihm leuchtet nach dem Einschalten eine LED; erlischt sie, ist der Vorheizprozess beendet und man kann mit der Zubereitung der Speisen beginnen.



Die ungleichmäßige Temperaturverteilung im Garraum wirkt sich spürbar aus: In den Pfännchen, die in der Nähe der Ecken des Modells platziert wurden, schmilzt der Käse nicht so stark und auch unregelmäßiger als sonst. Allzu viel schlechter wird das Garergebnis dadurch zum Glück jedoch nicht: Die außen abgestellten Pfännchen müssen schließlich nur ein wenig länger im Garraum bleiben, bis auch ihr Inhalt fertig gegart ist; dass der Käse schließlich nicht vollkommen einheitlich gebräunt ist, stört kaum.



Unold

Raclette Smokeless

ETM TESTMAGAZIN

Unold	
Raclette Smokeless	
SEHR GUT	93,2 %
Vergleichstest	
10 Raclettes	12/2025

Die wesentlichen Merkmale

- **Material der Grillplatte:** Aluminiumdruckguss (antihhaftbeschichtet)
- **Maße der Grillplatte ($L_{\max} \times B_{\max}$):**
≈ 38,0 × 19,5 cm
- **Anzahl der Pfännchen:** 8
- **Spielraum oberhalb der Pfännchenebene (H_{\max}):**
≈ 4,2 cm
- **Temperaturregulierung:** stufenlos



Garraum wird schnell aufgeheizt; sehr einheitliche Temperaturen auf der Grillplatte; zuverlässiger Lüfter

kleine Grillplatte (≈ 741,0 cm²); verrtscht bei Stößen schnell



Mit Maßen von ≈ 47,4 × 20,1 × 12,6 cm ($L_{\max} \times B_{\max} \times H_{\max}$ d. Modells) ist das Raclette Smokeless recht kompakt und wiegt daher lediglich ≈ 2,5 kg. Das Kabel ist ≈ 2,0 m lang, sodass man das Modell nicht in unmittelbarer Nähe eines Stromanschlusses aufstellen muss. Das Zubehör umfasst acht Pfännchen mit einer stattlichen Grundfläche von ≈ 51,8 cm²; auch ebenso viele Spateln sind vorhanden. Zwischen der Pfännchenebene und dem Heizelement befindet sich Raum in Höhe von ≈ 4,2 cm. Gerade nicht verwendete Pfännchen lassen sich auf einer ausziehbaren Ablagefläche unterhalb der Pfännchenebene abstellen, sodass sie nicht weiter erhitzt werden. Die aus antihhaftbeschichtetem Aluminiumdruckguss gefertigte Grillplatte bietet eine Fläche von nur ≈ 741,0 cm², sodass sich nicht allzu viele Speisen gleichzeitig zubereiten lassen. Die eine Seite der Platte ist vollkommen glatt, während sich auf der anderen Seite Rillen befinden, die dem Gargut eine ansprechende Musterung verleihen. Nach dem Auspacken wirkt das Raclette etwas wackelig; obendrein finden sich manchmal Spaltmaße oder unsauber verarbeitete Stellen. Alles in allem ist das Modell jedoch so stabil, dass es bei normalem Gebrauch nicht beschädigt wird. Aufgrund seines niedrigen Gewichts ist es allerdings nicht allzu standfest und rutscht bei Stößen relativ weit über den Tisch; die vier gummierten Standfüsse sind nicht in der Lage, dies zu ver-

hindern. Weder das Bedienelement noch die Pfännchengriffe erwärmen sich im Betrieb so weit, dass man sich an ihnen verbrennen könnte. Während des Transports lässt sich das Modell an seinen beiden Griffmulden packen; diese sind zwar überall glatt und nicht sehr tief, bieten aber guten Halt. Bevor man das Raclette verwendet, muss lediglich die Grillplatte aufgelegt werden; hiermit hat man keine Mühe. Wenn man den Lüfter benutzen möchte, welcher die während der Zubereitung entstehenden Dämpfe aufsaugt, muss man auch diesen noch installieren; hierfür braucht es nur ein paar einfache Handgriffe. Während sich die Pfännchen völlig problemlos säubern lassen, muss man bei der Grillplatte etwas länger Hand anlegen; in die Spülmaschine darf man keines dieser Teile geben. Das Modell heizt schnell auf: Bei maximaler Temperatureinstellung lassen sich in den Grillpfännchen nach ≈ 2:30 min schon ≈ 100°C messen, ehe die Temperatur auf bis zu ≈ 165,3°C weiter steigt. Die Erwärmung erfolgt jedoch nicht gleichmäßig, weshalb an verschiedenen Stellen Abweichungen von ±31,3°C auftreten. Auch die Grillplatte erwärmt sich rasch, sodass nach durchschnittlich ≈ 2:50 min erstmals ≈ 100°C auftreten. Allzu hoch sind die später erreichten Temperaturen nicht (≈ 197,4°C); das Gargut bleibt manchmal also recht hell. Dafür verteilen sich die Temperaturen immerhin sehr einheitlich (±10,4°C).



Die größte Besonderheit dieses Modells stellt dessen Lüfter dar, welcher so auf dem Raclette montiert wird, dass er sich oberhalb der Grillplatte befindet. Während des Betriebs von den Speisen aufsteigende Dämpfe werden dann zumindest teilweise aufgesaugt; dadurch lässt sich ein Stück weit unangenehmen Gerüchen vorbeugen, was im Test tatsächlich überraschend gut funktioniert hat. Die Intensität des Lüfters lässt sich über das an ihm zu findende Touchelement in drei Stufen einstellen. Seine Lautstärke liegt bei maximal $\approx 51,5$ dB, was bei einem geselligen Beisammensein mitunter als störend empfunden wird. Die in ihm befindlichen Filter müssen regelmäßig gewaschen und nach einer bestimmten Zeit sogar ausgetauscht werden; daher sind zwei Ersatzfilter bereits im Lieferumfang enthalten.



Als einziges Bedienelement am Raclette selbst ist dieser Drehregler vorhanden, über den sich das Modell an- und ausschalten sowie natürlich die Temperatur festlegen lässt; Letzteres erfolgt stufenlos, sodass man die Hitze exakt an die Ansprüche der Speisen sowie die eigenen Vorlieben anpassen kann. Der Drehregler lässt sich leichtgängig betätigen, wobei die Finger dank der Struktur an seinem Äußeren nicht abrutschen. Die neben dem Bedienelement zu sehende Kontrollleuchte signalisiert den Vorheizprozess: Wenn sie erlischt, ist die jeweilige Zieltemperatur erreicht.

außen



Dass die Temperaturen an verschiedenen Stellen des Garraums manchmal stark voneinander abweichen, hat keinen allzu großen Einfluss auf das Garergebnis. Nur der Käse in den ganz außen abgestellten Pfännchen, die sich nicht vollständig unterhalb des Heizelements befinden, schmilzt teilweise nicht ebenso schnell: Er bleibt daher noch sehr hell, während der Käse in anderen Pfännchen bereits appetitliche Röstaromen zeigt.



innen

ROMMELS-BACHER

RCP 1800

ETM TESTMAGAZIN

ROMMELSBACHER
RCP 1800

SEHR GUT 92,9 %

Vergleichstest
10 Raclettes

12/2025



Die wesentlichen Merkmale

■ Material der Grillplatte:

Aluminiumdruckguss
(antihaftbeschichtet)

■ Maße der Grillplatte (L_{max} × B_{max}):

≈ 41,5 × 20,5 cm

■ Anzahl der Pfännchen:

8 + 6

■ Spielraum oberhalb der Pfännchenebene (H_{max}):

≈ 3,8 cm

■ Temperaturregulierung:

stufenlos



kann Crêpes, Pancakes und Pizzen zubereiten; starke Resultate beim Grillen; umfangreiches Zubehör

Garraum erwärmt sich nur langsam und nicht sehr stark

Das Raclette von ROMMELSBACHER misst ≈ 44,0 × 21,8 × 16,1 cm (L_{max} × B_{max} × H_{max} d. Modells) und nimmt daher nur wenig Platz weg, während es zugleich überdurchschnittlich hoch ist. Mit einem Gewicht von ≈ 4,9 kg ist es ebenfalls recht schwer. Das Kabel ist ≈ 1,9 m lang und bietet somit viel Freiraum bei der Wahl des Aufstellorts. Es sind acht Pfännchen mit einer Fläche von ≈ 49,0 cm² vorhanden sowie außerdem sechs größere Pfännchen, deren Grundfläche ≈ 79,8 cm² beträgt; auf Wunsch lassen sich also auch deutlich größere Portionen zubereiten, nur dass sich dann natürlich nur eine geringere Anzahl von Pfännchen gleichzeitig in den Garraum stellen lässt. Darüber hinaus umfasst das Zubehör noch acht Spateln. Die Pfännchen können nicht allzu hoch gefüllt werden, da sich zwischen der Pfännchenebene und dem Heizelement lediglich ≈ 3,8 cm Platz befinden. Unterhalb der Pfännchenebene liegt ein Fach, in dem sich gerade nicht verwendete Pfännchen abstellen lassen. Die aus antihaftbeschichtetem Aluminiumdruckguss bestehende Grillplatte ist relativ klein; ihre Fläche beträgt ≈ 850,8 cm². Auf ihrer Oberfläche befinden sich Rillen, die den Speisen das charakteristische Grillmuster verschaffen. Das Modell ist extrem hochwertig verarbeitet und erweist sich nicht nur bei flüchtiger Betrachtung als sehr solide; die vereinzelt auftretenden Spaltmaße haben keine Auswirkungen auf die Stabilität. An der Unterseite des

Raclettes befinden sich vier gummierte Standfüße, die dafür sorgen, dass das Modell selbst bei stärkeren Stößen kaum verrutscht. Auch sonst ist der Umgang mit ihm vollauf sicher, da sich weder die Bedienelemente noch die Pfännchengriffe im Betrieb stark erwärmen. Am Gehäuse gibt es weder Griffe noch Griffmulden; trotzdem finden die Hände an vielen Stellen sicheren Halt, sodass beim Transport keine Probleme auftreten. Um das Raclette aufzubauen, muss nur die Grillplatte an die passende Stelle gesetzt werden; das gestaltet sich rundum einfach. Noch weniger Mühe hat man mit der Reinigung, da diejenige Teile des Modells, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, in die Spülmaschine gegeben werden dürfen. Trotzdem empfiehlt der Hersteller die Reinigung von Hand, welche sich vereinzelt etwas aufwändiger gestaltet. Der Garraum heizt sich nur langsam auf, sodass bei maximaler Temperatureinstellung erst nach ≈ 6:09 min volle ≈ 100 °C erreicht werden; die Maximaltemperatur fällt mit ≈ 146,4 °C nicht allzu hoch aus. Immerhin erfolgt die Erwärmung an verschiedenen Punkten relativ einheitlich (±21,7 °C). Auf der Grillplatte sind nach durchschnittlich ≈ 3:40 min schon ≈ 100 °C messbar; das Maximum liegt auch hier recht niedrig (≈ 197,8 °C), was das Grillresultat aber kaum beeinträchtigt. Dieses fällt vor allem aufgrund der einheitlichen Erhitzung der Grillplatte (±22,8 °C) sehr gut aus.



außen



Wenn man mithilfe der Pizza-Funktion eine Pizza backen möchte, muss man natürlich Teig mit den passenden Ausmaßen in das Pfännchen legen. Mit dem Teigausstecher lässt sich Teig mühelos in der passenden Größe portionieren, sodass er in einem der größeren Pfännchen Platz findet. Doch auch Crêpes oder Pancakes lassen sich mit dem Modell backen: Wendet man die Grillplatte, kann man den entsprechenden Teig in zwei kreisrunde Vertiefungen geben. Dieses Raclette eignet sich also für die Zubereitung der verschiedensten Speisen; kein anderes Modell in diesem Test bietet in dieser Hinsicht mehr Möglichkeiten.



Über einen etwas schwergängigen Schalter startet man das Raclette, ehe die Temperatur mittels des Drehreglers stufenlos eingestellt wird; dieser Drehregler ist sehr leichtgängig zu verwenden, wobei die Finger nicht an ihm abrutschen. Eine im Test einmalige Besonderheit stellt die Pizza-Funktion dar, die sich über einen zweiten Schalter starten lässt: Dadurch wird ein zweites Heizelement aktiviert, welches die Pfännchen und ihren Inhalt von unten erhitzt. Nun kann man in den Pfännchen zum Beispiel kleine Pizzen backen, deren Teig durch die Unterhitze besonders knusprig wird. Auf jedem der beiden Schalter befindet sich übrigens eine LED, welche leuchtet, um zu signalisieren, dass der entsprechende Schalter gegenwärtig umgelegt ist.



Dass sich die Temperaturen im Garraum relativ einheitlich entwickeln, sorgt dafür, dass der Käse in verschiedenen Pfännchen beinahe in gleichem Ausmaß schmilzt. Daher macht es kaum einen Unterschied, an welcher Stelle man das Pfännchen ins Modell schiebt: Der Käse zerläuft gleichmäßig und wird stellenweise bereits appetitlich gebräunt, ohne aber zu verbrennen.



innen

WMF

Lono Selection Raclette für 8

ETM TESTMAGAZIN

WMF

Lono Selection Raclette für 8

SEHR GUT

92,5 %

Vergleichstest
10 Raclettes

12/2025

Die wesentlichen Merkmale

- **Material der Grillplatte:**
Metall
(antihaftbeschichtet)
- **Maße der Grillplatte**
($L_{\max} \times B_{\max}$):
 $\approx 43,6 \times 23,7$ cm
- **Anzahl der Pfännchen:**
8
- **Spielraum oberhalb der Pfännchenebene**
(H_{\max}):
 $\approx 4,5$ cm
- **Temperaturregulierung:**
stufenlos



bequem zu bedienen; Garraum erhitzt sich schnell und stark; hohe Temperaturen auf der Grillplatte; starke Resultate beim Grillen



sehr ungleichmäßige Erhitzung des Garraums und der Grillplatte



Das **Lono Selection Raclette für 8** ist eines der größten Modelle im Test: Es misst $\approx 54,9 \times 23,9 \times 13,2$ cm ($L_{\max} \times B_{\max} \times H_{\max}$ d. Modells), wiegt dabei aber nur $\approx 3,8$ kg. Dank einer Kabellänge von $\approx 1,9$ m ist es nicht unbedingt nötig, das Raclette in der Nähe eines Stromanschlusses aufzustellen. Wie die Modellbezeichnung nahelegt, umfasst das Zubehör acht Pfännchen und ebenso viele Spateln. Die Grundfläche der Pfännchen beträgt $\approx 47,5$ cm², was im Vergleich zu vielen anderen Modellen wenig ist; immerhin werden die Pfännchen oben deutlich breiter. Befüllen kann man sie recht hoch, da zwischen der Pfännchenebene und dem Heizelement $\approx 4,5$ cm liegen. Wenn man die Pfännchen gerade nicht benötigt, stellt man sie in einem separaten Fach ab, wo sie nur noch unwesentlich erwärmt werden. Die Grillplatte besteht aus antihaftbeschichtetem Metall und ist $\approx 1.033,3$ cm² groß, sodass man hier viele Speisen gleichzeitig garen kann. Auf ihr befinden sich Rillen, die dem Gargut ein ansehnliches Branding verleihen. Das Modell wirkt ein wenig wackelig, was jedoch nicht heißt, dass seine Stabilität nennenswert beeinträchtigt wäre. Auch an den anderen kleineren Makeln der Verarbeitung – den vereinzelten Spaltmaßen oder einschneidenden Kanten an den Griffen – wird man sich kaum stören. Gleich acht gummierte Standfüße verleihen dem Raclette sicherer Halt, weshalb es nur in geringstem

Maße verrutscht, wenn man vor es stößt. Weder an dem Bedienelement noch an den Pfännchengriffen kann man sich im Betrieb verbrennen. Dank der zwei sehr großen, bequem zu packenden Griffe am Gehäuse bereitet der Transport überhaupt keine Schwierigkeiten. Ähnlich einfach gestaltet sich der Aufbau: Nachdem man die Grillplatte ausgelegt hat, ist das Raclette schon einsatzbereit. Dass sowohl die verschmutzten Pfännchen als auch die Grillplatte zu Reinigungszwecken in die Spülmaschine gegeben werden dürfen, ist sehr zu begrüßen; es fällt nämlich nicht leicht, angebrannte Speiserückstände aus den Rillen der Grillplatte von Hand zu beseitigen. Bei maximaler Temperatureinstellung werden in den Pfännchen nach durchschnittlich nur $\approx 2:07$ min schon $\approx 100^\circ\text{C}$ erreicht; schneller als bei den übrigen Modellen. Auch die Maximaltemperatur von $\approx 221,2^\circ\text{C}$ ist im Test ansonsten unerreicht; dass die Erhitzung an verschiedenen Stellen nur ungleichmäßig erfolgt ($\pm 36,8^\circ\text{C}$), lässt sich jedoch kritisieren. Die Grillplatte erwärmt sich ebenfalls in kürzester Zeit, sodass hier nach durchschnittlich $\approx 2:54$ min bereits $\approx 100^\circ\text{C}$ erreicht sind; maximal werden es stattliche $\approx 233,7^\circ\text{C}$. Dass das Garresultat trotzdem nicht immer makellos ausfällt, liegt in erster Linie an der auch hier uneinheitlichen Temperaturverteilung: Manche Stellen der Grillplatte bleiben nämlich um $\approx 38,3^\circ\text{C}$ kühler als andere.



Längst nicht alle im Test vertretenen Raclettes lassen sich so bequem transportieren wie dieses: Hier sind am Gehäuse nämlich zwei sehr große Griffe verbaut, die man bequem packen kann, was für einen durchweg angenehmen, sicheren Transport sorgt. Obwohl die Griffe vollständig aus glattem, hartem Kunststoff bestehen, kann man nicht an ihnen abrutschen. Dass ihre Kanten teilweise schärfer sind und daher unangenehm gegen die Finger drücken, stellt nur ein kleines Ärgernis dar.



Über diesen Drehregler lässt sich das Modell bedienen. Die Temperatur wird stufenlos festgelegt, sodass sich feinste Einstellungen vornehmen lassen; dass das Bedienelement nur mit einer rudimentären Skala versehen ist, stellt in der Praxis kein Problem dar. Verwenden kann man es anstandslos, da es leichtgängig drehbar ist; an der unebenen Außenhaut rutschen die Finger nicht ab. Ein separater An- und Ausschalter ist nicht vorhanden. Um den Drehregler befindet sich ein Ring aus LEDs: Solange es hier rot leuchtet, heizt das Modell auf; ist die eingestellte Temperaturstufe erreicht, wechselt die Farbe zu weiß, wodurch man darüber informiert wird, dass man mit der Zubereitung beginnen kann.



Weil sich der Garraum nicht an allen Stellen gleich stark erwärmt, macht es einen großen Unterschied, an welcher Stelle sich das Pfännchen befindet. So kommt es dazu, dass der Käse in manchen Pfännchen bereits kräftig gebräunt ist, während er in anderen zwar zu schmelzen begonnen hat, aber noch deutlich heller bleibt. Da bei maximaler Temperaturstufe eine enorme Hitze erzeugt wird, sollte man übrigens etwas Vorsicht walten lassen, damit die Speisen nicht verbrennen.



innen

SEVERIN

RG 2350 SEVENTO
Raclette Grill

ETM TESTMAGAZIN

SEVERIN

RG 2350 SEVENTO
Raclette Grill

SEHR GUT

92,0 %

Vergleichstest
10 Raclettes

12/2025

**Die wesentlichen Merkmale**

- **Material der Grillplatte:**
Aluminiumdruckguss
(antihaftbeschichtet)
- **Maße der Grillplatte**
($L_{\max} \times B_{\max}$):
 $\approx 34,5 \times 34,5$ cm
- **Anzahl der Pfännchen:**
8
- **Spielraum oberhalb der Pfännchenebene**
(H_{\max}):
 $\approx 3,9$ cm
- **Temperaturregulierung:**
3-stufig



einheitliche Erwärmung des Garraums;
Grillplatte erwärmt sich schnell; starke
Garresultate (Grill und Raclette); zuver-
lässiger Lüfter



Bedienung erfordert etwas Ein-
gewöhnung; nur 3 Temperaturstufen
vorhanden

Als einziges aller dieses Mal getesteten Modelle verfügt dieses über einen annähernd quadratischen Grundriss: Es misst $\approx 37,7 \times 37,7 \times 15,1$ cm ($L_{\max} \times B_{\max} \times H_{\max}$ d. Modells) und ist mit $\approx 5,3$ kg sehr schwer. Sein Stromkabel ist $\approx 1,9$ m lang und erschließt somit allemal ausreichenden Spielraum bei der Standortwahl. Jedes der acht Pfännchen besitzt eine Grundfläche von $\approx 37,7$ cm², was relativ wenig ist. Hinzu kommt, dass sich die Pfännchen nicht allzu hoch befüllen lassen: Zwischen der Pfännchenebene und dem Heizelement liegen nämlich nur $\approx 3,9$ cm. Praktisch: Die Pfännchen, die nicht im Einsatz sind, kann man auf einer zweiten Ebene abstellen, sodass sie sich nicht weiter erhitzen. Auch acht Spateln sind im Lieferumfang enthalten. Die vollkommen glatte Grillplatte aus antihaftbeschichtetem Aluminiumdruckguss bietet eine Fläche von $\approx 1.098,6$ cm²; in ihrem Zentrum lässt sich nichts ablegen, da sich hier der Lufteinlass des Lüfters befindet. Verarbeitet ist das Raclette rundum hochwertig: Es wirkt sehr solide und weist nur vereinzelt unregelmäßige Spaltmaße auf, welche jedoch keinen ernstzunehmenden Makel darstellen. Die vier gummierten Standfüße verleihen dem Modell in Kombination mit seinem hohen Gewicht einen stabilen Stand: Selbst wenn man kräftig vor es stößt, verrutscht es höchstens um ein paar Zentimeter. Weder das Bedienpanel noch die Pfännchengriffe erwärmen sich während des Betriebs in nennens-

wertem Maße, sodass das Raclette auch in dieser Hinsicht vollkommen sicher ist. Griffe bzw. Griffmulden sind am Gehäuse nicht vorhanden; trotzdem findet man genügend Stellen, an denen man mit den Händen zupacken und das Modell so transportieren kann. Bereits von Werk aus ist nahezu alles zusammengebaut: Man muss nur noch die Grillplatte sowie die Abdeckung des Lufteinlasses an die entsprechenden Stellen setzen, was sich durchgängig einfach gestaltet. Zu Reinigungszwecken dürfen die Pfännchen und die Grillplatte, aber auch das Filtersystem des Lüfters in der Spülmaschine gereinigt werden; dies ist jedoch nicht immer notwendig, da sich alle Verschmutzungen auch von Hand gut beseitigen lassen. Der Garraum ist bei maximaler Temperatureinstellung in durchschnittlich nur $\approx 2:27$ min auf $\approx 100^\circ\text{C}$ aufgeheizt; später werden stattliche Maximaltemperaturen von $\approx 169,3^\circ\text{C}$ erreicht. Besonders hervorzuheben ist die Einheitlichkeit der Wärmeverteilung an verschiedenen Punkten ($\pm 16,3^\circ\text{C}$). Auf der Grillplatte lassen sich sogar nach nur $\approx 2:03$ min schon $\approx 100^\circ\text{C}$ messen; schneller als bei den übrigen Modellen. Maximal werden es hier $\approx 210,9^\circ\text{C}$, wobei die Temperaturen an unterschiedlichen Stellen um bis zu $\pm 28,7^\circ\text{C}$ voneinander abweichen können. All dies führt dazu, dass sich Speisen aller Art hervorragend grillen lassen; an dem Resultat gibt es kaum etwas zu beanstanden.



Auch dieses Modell ist mit einem Lüfter ausgestattet, der die während der Speisezubereitung entstehenden Dämpfe zum größten Teil aufsaugt und so verhindert, dass sich unangenehme Gerüche im Raum ausbreiten. Wie sich im Test gezeigt hat, funktioniert dies natürlich nicht perfekt, aber doch überraschend gut; die Geruchsbelastung lässt sich deutlich verringern. Über das Bedienpanel lässt sich eine von zwei Intensitäten des Lüfters einstellen oder dieser vollständig deaktivieren. Obwohl der Lüfter nur geringe Lautstärken von maximal $\approx 48,2\text{ dB}$ erzeugt, ist er bei Tisch durchgehend deutlich hörbar. Seine Filter lassen sich ohne große Mühe ausbauen und reinigen oder gegen die bereits im Lieferumfang enthaltenen Ersatzfilter austauschen.



Die Interaktion mit dem Modell erfolgt nicht über einen Drehschalter oder Tasten, sondern über dieses Bedienpanel: In diesem befinden sich mehrere gut erkennbare Anzeigen sowie vier Touchelemente, die durchweg zuverlässig reagieren. Die Temperatur lässt sich in nur drei Stufen einstellen, sodass sich die Intensität der Hitze bei Weitem nicht so präzise festlegen lässt wie bei den übrigen Raclettes im Test; das stellt mitunter einen Nachteil dar. Es braucht etwas Übung, bis man flüssig mit dem Bedienpanel interagieren kann; dies gestaltet sich bei den ersten Malen nicht allzu intuitiv.



Der Käse wird in allen Pfännchen so gleichmäßig geschmolzen wie bei keinem anderen Raclette in diesem Test: Es macht beinahe keinen Unterschied, an welcher Stelle man das Pfännchen in den Garraum schiebt. Dies ist unter anderem dem annähernd quadratischen Grundriss des Modells sowie der Gestaltung des Heizelements zu verdanken, wodurch an allen Punkten nahezu die gleichen Bedingungen herrschen.



innen

KLAMER

1500W Raclette Grill
mit Holz-Edelstahl

ETM TESTMAGAZIN

KLAMER

1500W Raclette Grill
mit Holz-Edelstahl

GUT

90,5 %

Vergleichstest
10 Raclettes

12/2025



Die wesentlichen Merkmale

■ Material der Grillplatte:

Aluminiumguss
(antihaftbeschichtet)

■ Maße der Grillplatte ($L_{\max} \times B_{\max}$):

$\approx 46,2 \times 23,1$ cm (2-teilig)

■ Anzahl der Pfännchen:

8

■ Spielraum oberhalb der Pfännchenebene (H_{\max}):

$\approx 3,6$ cm

■ Temperaturregulierung:

stufenlos



bequem zu bedienen; für die Zubereitung von Crêpes und Pancakes geeignet; hohe Temperatur im Garraum



geringe Höhe des Garraums; Käse schmilzt uneinheitlich aufgrund ungleichmäßiger Temperaturen im Garraum

Das Raclette von KLAMER misst $\approx 58,2 \times 25,0 \times 14,0$ cm ($L_{\max} \times B_{\max} \times H_{\max}$ d. Modells) und wiegt $\approx 4,0$ kg. Sein Stromkabel ist mit $\approx 1,8$ m zwar nicht ganz so lang wie das vieler anderer Modelle, erweist sich meist jedoch als vollkommen ausreichend. Das Zubehör besteht aus acht Pfännchen und ebenso vielen Spateln. Die Pfännchen besitzen eine Grundfläche von $\approx 67,2$ cm² und fallen somit erfreulich groß aus. Da man sie nicht allzu hoch befüllen darf – zwischen der Pfännchenebene und dem Heizelement liegt ein Abstand von nur $\approx 3,6$ cm –, finden hier jedoch nicht so viele Speisen Platz, wie es zunächst den Anschein hat. Gerade nicht verwendete Pfännchen können auf einer eigenen Ebene im unteren Teil des Modells abgestellt werden. Auch die aus antihaftbeschichtetem Aluminiumdruckguss gefertigte Grillplatte ist ziemlich groß ($\approx 1.067,2$ cm²). Sie besteht aus zwei separaten Hälften, was den Umgang mit ihr erleichtert. Auf ihrer Oberseite befinden sich Rillen, die dem Grillgut ein deutlich sichtbares Muster verleihen. Das Modell ist überwiegend stabil verarbeitet und wackelt nur geringfügig. Stellenweise finden sich Spaltmaße und die Ecken sind bisweilen recht spitz; verletzen kann man sich hier aber auf keinen Fall. Auch sonst erweist sich das Raclette als rundum sicher: Dank seines vier gummierten Standfüßen rutscht es bei starken Stößen nur geringfügig über den Tisch und selbst bei längerem

Betrieb erwärmen sich die Teile, die man normalerweise berührt, nicht so stark, dass Verbrennungsgefahr bestünde. Die beiden Griffmulden an den kürzeren Gehäuseseiten sind so breit und tief, dass die Finger hier guten Halt finden und man das Modell bequem transportieren kann. Der Aufbau gestaltet sich rundum einfach: Man muss nur die Grillplatten auflegen und kann das Raclette schon verwenden. Während sich die Pfännchen problemlos von Hand säubern lassen, bedeutet die Reinigung der Grillplatte eine etwas größere Anstrengung; es braucht nämlich Fingerspitzengefühl, um sämtliche Speiserückstände aus den Rillen zu entfernen. Von einer Reinigung in der Spülmaschine rät der Hersteller ab. Nach $\approx 3:00$ min des Vorheizens bei maximaler Temperatureinstellung sind in den Pfännchen erstmals ≈ 100 °C messbar. Die anschließend erreichte Maximaltemperatur ist mit $\approx 173,3$ °C recht hoch, tritt jedoch längst nicht überall auf. An bestimmten Stellen haben wir nämlich Abweichungen von bis zu $\pm 41,7$ °C verzeichnet; die Erwärmung erfolgt also sehr uneinheitlich. Die Grillplatte erhitzt sich etwas schneller, sodass ≈ 100 °C schon nach $\approx 2:40$ min erreicht sind; maximal können es ansehnliche $\approx 210,1$ °C werden. Dabei halten sich die Temperaturabweichungen noch in maßvollen Grenzen ($\pm 29,9$ °C), sodass die meisten Speisen ordentlich, jedoch längst nicht makellos gegrillt werden.



Wendet man die beiden Teile der Grillplatte, kann man sie für das Backen von Crêpes oder Pancakes verwenden: Auf jedem Teil befindet sich nämlich eine runde Vertiefung, in die man den entsprechenden Teig einfüllt. Die Zweiteilung der Grillplatte erlaubt es obendrein, nur eine der beiden Hälften zu wenden, sodass man gleichzeitig grillen und einen Crêpe bzw. Pancake backen kann; das Modell lässt einem in dieser Hinsicht also einige Freiheiten.



Dass der Drehregler, über den man mit dem Modell interagiert, etwas glatt ist, stellt kein Problem dar: Er lässt sich nämlich sehr leichtgängig bewegen, sodass die Finger nicht an ihm abrutschen. Über ihn lässt sich das Modell nicht nur ein- und ausschalten, sondern auch die Temperatur bestimmen: Dies erfolgt stufenlos, was extrem präzise Anpassungen erlaubt. Links neben dem Bedienelement befindet sich eine LED, die optisch unmittelbar erkennbar macht, sobald das Modell in Betrieb ist.



außen



innen

Aufgrund der ungleichmäßigen Temperaturen im Garraum schmilzt der Käse in den Pfännchen, die ganz außen eingeschoben wurden, deutlich schwächer als in den inneren Pfännchen und nimmt auch bei längerem Garen kaum Röstaromen an. Daher sollte man diese Pfännchen nach Möglichkeit anderswo platzieren, sofern hier noch Platz frei ist; ansonsten muss man sich mit dem nur mäßigen Garresultat zufrieden geben.

Princess

162660 Raclette Purify

ETM TESTMAGAZIN

Princess	
162660 Raclette Purify	
GUT	88,6 %
Vergleichstest 10 Raclettes	12/2025

Die wesentlichen Merkmale

- **Material der Grillplatte:**
Aluminiumguss
(antihaftbeschichtet)
- **Maße der Grillplatte**
($L_{max} \times B_{max}$):
 $\approx 41,0 \times 23,0$ cm (2-teilig)
- **Anzahl der Pfännchen:**
8
- **Spielraum oberhalb der Pfännchenebene**
(H_{max}):
 $\approx 4,1$ cm
- **Temperaturregulierung:**
stufenlos



hohe u. einheitliche Temperatur d.
Grillplatte; Lüfter



aufwändige Montage; mäßige Materialverarbeitungsqualität; uneinheitliche Temperaturen im Garraum

Das Raclette von Princess unterscheidet sich hinsichtlich seines Aufbaus deutlich von den übrigen getesteten Modellen. Es misst $\approx 58,5 \times 25,4 \times 18,4$ cm ($L_{max} \times B_{max} \times H_{max}$ d. Modells) und ist mit einem Gewicht von $\approx 4,5$ kg recht schwer. Das $\approx 1,9$ m lange Stromkabel ermöglicht einige Spielraum bei der Standortwahl. Als Zubehör sind acht Pfännchen mit einer stattlichen Grundfläche von $\approx 60,8$ cm² vorhanden. Allzu hoch kann man sie allerdings nicht befüllen, weil Pfännchenebene und Heizelement nur um $\approx 4,1$ cm voneinander entfernt sind. Auch acht Spateln sind im Lieferumfang enthalten. Die zweiteilige Grillplatte verfügt über eine Gesamtfläche von $\approx 943,0$ cm² und besteht aus antihaftbeschichtetem Aluminiumdruckguss. Auf ihr befinden sich zahlreiche Rillen, die für ein gelungenes Branding auf dem Grillgut sorgen. Insgesamt wirkt das Modell sehr wackelig und nicht stabil; stellenweise finden sich außerdem unregelmäßige Spaltmaße. Immerhin verhindern die acht gummierten Standfüße zuverlässig, dass das Raclette bei Stößen verrutscht. Selbst bei längerer Verwendung erwärmen sich Bedienelemente und Pfännchengriffe längst nicht so stark, dass man sich an ihnen verbrennen könnte. Griffe oder Mulden, an denen man das Modell packen könnte, sind nirgendwo vorhanden; prinzipiell gibt es am Gehäuse zwar trotzdem einige Stellen, die den Fingern Halt bieten, doch weil nicht alle Bau-

teile fest miteinander verbunden sind, tauchen beim Transport dennoch viele Probleme auf. Mit dem Aufbau hat man ebenfalls Mühe, da Pfännchenebene, Grillplatten und sogar die Heizelemente an die Haupteinheit angeschlossen werden müssen; dies gestaltet sich mitunter schwierig. Die Pfännchen müssen von Hand gereinigt werden, was sehr einfach machbar ist. Auch für die Grillplatte empfiehlt der Hersteller die Reinigung von Hand; da es aber mühsam ist, angebrannte Speisereste von den Rillen zu entfernen, kann man die Grillplatte auch in die Spülmaschine geben. Allzu schnell erwärmt sich der Garraum nicht: Stellt man die höchste Leistungsstufe ein, sind $\approx 100^\circ\text{C}$ nach durchschnittlich $\approx 3:49$ min erreicht. Im weiteren Verlauf lassen sich immerhin $\approx 169,2^\circ\text{C}$ messen, doch bei Weitem nicht überall: An verschiedenen Stellen weichen die Temperaturen nämlich um bis zu $\pm 52,4^\circ\text{C}$ voneinander ab. Deutlich besser sieht es bei der Grillplatte aus: Auf ihr herrschen bereits nach $\approx 2:50$ min schon volle $\approx 100^\circ\text{C}$, wobei im Anschluss wirklich hohe Maximalwerte von $\approx 223,5^\circ\text{C}$ auftreten. Besonders schön aber ist die Einheitlichkeit der Erhitzung: Bei Temperaturabweichungen von höchstens $\pm 12,4^\circ\text{C}$ an verschiedenen Punkten macht es keinen Unterschied, wo man das Grillgut platziert. Trotzdem überzeugt das Garresultat hierbei nicht durchgehend, vor allem weil manche Stellen der Speisen rasch anbrennen.



In der Haupteinheit des Modells befindet sich ein Lüfter, welcher die während des Betriebs entstehenden Dämpfe einsaugen und so der Bildung schlechter Gerüche vorbeugen soll. Dies funktioniert längst nicht einwandfrei; die Intensität der Gerüche wird allenfalls ein wenig, wenn auch spürbar verringert. Über den oberen, nur mit etwas Kraft verwendbaren Drehregler lässt sich die Intensität des Lüfters in zwei Stufen einstellen oder der Lüfter vollständig deaktivieren. Bei höchster Intensität erzeugt er hohe Lautstärken von bis zu $\approx 58,9$ dB, was als störend empfunden wird. Die Filter im Inneren des Lüfters müssen regelmäßig ausgewechselt werden; von Werk aus ist leider kein Ersatzfilter vorhanden.



Über den unteren Drehregler lässt sich das Modell ein- und ausschalten sowie die Temperatur stufenlos regulieren; die Hitze kann also gut an die Anforderungen der Speisen angepasst werden. Eine gut sichtbare Skala veranschaulicht die verschiedenen Wärmeintensitäten. Dass das Äußere des Drehreglers vollkommen glatt ist, stellt glücklicherweise kein Problem dar: Weil er sich sehr leicht bewegen lässt, rutschen die Finger nicht an ihm ab. Die LED neben dem Bedienelement leuchtet während des Aufheizvorgangs durchgehend: Erlöscht sie, wurde die eingestellte Temperatur erreicht.

außen



Die hohen Temperaturunterschiede an verschiedenen Stellen des Garraums machen sich auch beim Garen bemerkbar: Gerade in den Pfännchen, die neben der Haupteinheit eingeschoben werden, schmilzt der Käse nur langsam. Anders verhält es sich bei den außen stehenden Pfännchen: In ihnen schmilzt der Käse im selben Zeitraum deutlich stärker und nimmt vereinzelt sogar bereits Röstaromen an.



innen

Tefal

Gourmet Raclette & Tischgrill RE610D

ETM TESTMAGAZIN

Tefal

Gourmet Raclette & Tischgrill
RE610D

GUT

87,2 %

Vergleichstest
10 Raclettes

12/2025



Die wesentlichen Merkmale

- **Material der Grillplatte:** Metall (antihaftbeschichtet)
- **Maße der Grillplatte (L_{max} × B_{max}):**
≈ 40,4 × 17,3 cm
- **Anzahl der Pfännchen:**
8
- **Spielraum oberhalb der Pfännchenebene (H_{max}):**
≈ 4,5 cm
- **Temperaturregulierung:**
–



bequeme Reinigung; ordentliche Garergebnisse; Thermo-Spot®



kaum Zubehör vorhanden; keine Temperaturregulierung möglich

Trotz seiner stattlichen Maße ($\approx 50,7 \times 25,6 \times 17,3$ cm, $L_{\text{max}} \times B_{\text{max}} \times H_{\text{max}}$ d. Modells) wiegt dieses Raclette lediglich ≈ 2,1 kg. Sein Stromkabel ist mit ≈ 0,9 m ziemlich kurz, sodass man das Modell in der Nähe einer Steckdose aufstellen oder ein Verlängerungskabel verwenden muss. Mit Ausnahme von acht Pfännchen ist nichts im Lieferumfang enthalten; selbst Spatel, mit denen man den Pfänncheninhalt auf den Teller schieben könnte, fehlen. Hinzu kommt, dass die Pfännchen nur über eine geringe Grundfläche von ≈ 49,6 cm² verfügen und daher nicht allzu großen Speisemengen Platz bieten. Immerhin liegt zwischen der Pfännchenebene und dem Heizelement Raum in Höhe von ≈ 4,5 cm. Die Grillplatte aus antihaftbeschichtetem Metall ist ebenfalls eher klein ($\approx 698,9$ cm²), weshalb man hier nur relativ wenig Grillgut gleichzeitig ablegen kann. Auch mit seiner Verarbeitung überzeugt dieses Raclette bei Weitem nicht: Es mutet nicht nur etwas wackelig an, sondern weist an einigen Stellen auch Spaltmaße oder schärfere Kanten auf; seine Stabilität wird dadurch jedoch nicht ernsthaft beeinträchtigt und man kann sich nirgendwo verletzen. Bedenklicher ist da schon, dass die vier Standfüße aus Hartplastik kaum verhindern, dass das Modell über den Tisch rutscht; selbst bei verhältnismäßig leichten Stößen gleitet es um einige Zentimeter. Weder das Bedienelement noch die Pfännchengriffe erhitzen sich

im Betrieb so stark, dass Verbrennungsgefahr bestünde. Schon aufgrund seines geringen Gewichts lässt sich das Raclette ohne jede Mühe umhertragen. Dabei finden die Finger an vielen Stellen des Gehäuses sicher Halt, sodass es keine Griffe oder Mulden braucht. Um das Modell selbst aufzubauen, muss man nur die Grillplatte auflegen. Zumaldest vor der ersten Verwendung ist es außerdem erforderlich, die Griffe an die Pfännchen anzuschließen; dies nimmt kaum Zeit in Anspruch und bereitet keine Schwierigkeiten. Schon von Hand lassen sich die Pfännchen und die Grillplatte mühelos säubern, da selbst verbrannte Lebensmittel nicht an ihnen haften bleiben; alternativ kann die Reinigung auch in der Spülmaschine erfolgen. Der Garraum ist nach durchschnittlich ≈ 3:28 min auf ≈ 100°C aufgeheizt; die später erreichten Maximaltemperaturen sind mit ≈ 160,9°C nur leicht unterdurchschnittlich. Schön ist, dass die Erwärmung recht gleichmäßig vonstattengeht, sodass an verschiedenen Punkten Temperaturabweichungen von nur bis zu ±23,5°C auftreten. Ähnlich gut verhält es sich bei der Grillplatte: Hier sind nach ≈ 2:49 min schon ≈ 100°C erreicht, wobei später bis zu ≈ 204,3°C auftreten. Dass die Erhitzung auch hier überraschend gleichmäßig erfolgt ($\pm 21,8^\circ\text{C}$), ist mit dafür verantwortlich, dass das Garresultat beim Grillen meist wirklich beeindrucken kann.

außen



In der Mitte der Grillplatte befindet sich der **Thermo-Spot®**. Seine Farbe verändert sich, je heißer die Grillplatte wird: Wenn er eine durchgehend rote Fläche bildet, ist die Grillplatte so weit aufgeheizt, dass man mit der Speisezubereitung beginnen kann; dieser Hinweis ist sehr nützlich, jedoch nicht unbedingt intuitiv verständlich. In der Umgebung des **Thermo-Spot®** ist die Grillplatte vollkommen glatt; in ihren äußeren Bereichen wurde sie mit breiten Rillen versehen, die dem Gargut ein ansprechendes Muster verleihen. Möchte man dies nicht, legt man die Speisen schlicht in der Mitte der Grillplatte ab; das Modell lässt einem also viele Freiheiten.



Über diesen leichtgängig zu betätigenden Schalter lässt sich das Modell ein- und ausschalten. Die auf dem Bedienelement zu sehende LED leuchtet, wenn das Raclette eingeschaltet ist. Dass sich weiter nichts einstellen und die Temperatur daher nicht regulieren lässt, stellt die größte Schwäche des Modells dar: Die Hitze lässt sich in keiner Weise an die Ansprüche der jeweiligen Speisen anpassen, wie es bei fast allen anderen Raclettes in diesem Test möglich ist.

innen



Die in den Pfännchen abgelegten Speisen werden so gut gegart wie bei kaum einem anderen Modell im Test. Dank der relativ einheitlichen Temperaturen im Garraum macht es beinahe keinen Unterschied, an welcher Stelle das Pfännchen eingeschoben wird: Der Käse schmilzt überall nahezu gleich schnell und hat nach nur ≈ 5 min bereits zahlreiche appetitliche Röstaromen angenommen. Gleichzeitig kommt es nur selten dazu, dass etwas anbringt, zumindest solange man die Pfännchen nicht zu hoch befüllt.



Russell Hobbs

Multi Raclette 3 in 1

PREIS-LEISTUNGSSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN	
Russell Hobbs	
Multi Raclette 3 in 1	
GUT	86,9 %
Vergleichstest 10 Raclettes	12/2025

Die wesentlichen Merkmale

- **Material der Grillplatte:**
Stein/Aluminium
(antihaftbeschichtet)
- **Maße der Grillplatte**
(L_{max} × B_{max}):
≈ 43,2 × 21,2 cm (2-teilig)
- **Anzahl der Pfännchen:**
8
- **Spielraum oberhalb der Pfännchenebene**
(H_{max}):
≈ 5,9 cm
- **Temperaturregulierung:**
stufenlos



einheitliche Temperaturen im Garraum u. auf der Grillplatte; verschiedene Materialien d. Grillplatte



Garraum heizt nur langsam auf; geringe Temperatur d. Grillplatte; kurzes Stromkabel; mühsame Reinigung von Hand



Das Multi Raclette 3 in 1 von Russell Hobbs verfügt über Maße von ≈ 49,8 × 23,3 × 14,6 cm (L_{max} × B_{max} × H_{max} d. Modells) und ein Gewicht von ≈ 4,0 kg. Sein Kabel fällt sehr kurz aus (≈ 0,6 m), was kaum Freiheit bei der Standortwahl lässt, sofern man nicht zu einem Verlängerungskabel greift. Das Zubehör umfasst acht Pfännchen, die mit einer Grundfläche von ≈ 51,8 cm² meist ausreichend groß sein dürften. Sie lassen sich sehr hoch befüllen, da sich zwischen Pfännchenebene und Grillelement ≈ 5,9 cm Platz befinden; so hoch ist der Garraum bei keinem anderen dieses Mal getesteten Raclette. Für jedes dieser Pfännchen ist ein Spatel vorhanden. Die Grillplatte bietet eine Gesamtfläche von immerhin ≈ 915,8 cm². Sie besteht aus zwei separaten Hälften, von denen die eine aus Aluminium, die andere aus Stein besteht. Das Modell ist alles in allem solide verarbeitet; nur die scharfen Kanten, die jedoch keine Verletzungsgefahr bergen, geben diesbezüglich Anlass zur Kritik. Vier gummierte Standfüße verleihen dem Raclette sicheren Halt auf der Tischplatte, sodass es selbst bei starken Stößen nur ein wenig verrutscht. Auch wenn man das Modell über einen längeren Zeitraum verwendet, erhitzen sich weder die Pfännchengriffe noch das Bedienelement so sehr, dass man sich verbrennen würde. An den Seiten des Gehäuses befinden sich zwei Griffe, die den Transport enorm erleichtern; dass diese Griffe etwas schmal geraten

sind und sich außerdem ein wenig in die Finger einschneiden, stört zum Glück nicht allzu sehr. Wie bei den meisten Raclettes beschränkt sich der Aufbau darauf, die beiden Teile der Grillplatte aufzulegen, was ohne echte Probleme möglich ist; anschließend ist das Modell schon einsatzbereit. Die Grillplatte und die Pfännchen können in der Spülmaschine gereinigt werden; dann werden sie zuverlässig gesäubert. Mit der Reinigung von Hand hat man jedoch viel Mühe, insbesondere wenn sich etwas an der steinernen Grillplatte festgebrannt haben sollte; hierzu kommt es ziemlich häufig. Das Modell braucht lange, um aufzuheizen: Erst nach ≈ 6:50 min herrschen im Garraum ≈ 100 °C, wobei die Temperatur später nicht allzu stark, nämlich auf maximal ≈ 150,5 °C, steigt. Immerhin erfolgt die Erhitzung sehr gleichmäßig, sodass Temperaturabweichungen von lediglich bis zu ± 14,4 °C auftreten. Auch die Grillplatte aus Aluminium erwärmt sich recht langsam, sodass auf ihr erst nach ≈ 3:54 min schon ≈ 100 °C messbar sind. Die Maximaltemperatur fällt mit ≈ 152,3 °C sehr niedrig aus, wird aber immerhin nahezu überall erreicht: Mit Temperaturabweichungen von ± 9,9 °C erwärmt sich dieser Teil der Grillplatte so gleichmäßig wie bei keinem anderen Modell im Test. Dies ist mit dafür verantwortlich, dass das Grillresultat allemal ansprechend ausfällt.



Der Teil der Grillplatte, der aus Aluminium besteht, kann von beiden Seiten verwendet werden: Während die eine Seite vollkommen glatt ist, wurde die andere Seite mit Rillen versehen, damit das Grillgut ein charakteristisches Muster erhält. Der steinerne Teil der Grillplatte ist beinahe überall glatt; nur entlang seines Rands verläuft eine Rinne, in der sich aus dem Grillgut ausgetretene Flüssigkeiten sammeln, sodass sie nicht am Rand hinabtropfen. Dass die Grillplatte aus zwei verschiedenen Materialien besteht, ist sehr praktisch: Nun kommt man nämlich in den Genuss der Vorteile beider Varianten und kann stets die Hälfte der Platte verwenden, die den jeweiligen Anforderungen entspricht.



Ungewöhnlich: Nachdem die Stromversorgung hergestellt wurde, ist das Modell sofort eingeschaltet und beginnt zu heizen; aus diesem Grund empfiehlt sich beim Aufbau etwas Vorsicht. Das einzige Bedienelement, dieser bequem zu verwendende Schieberegler, dient ausschließlich der Einstellung der Temperatur. Diese lässt sich stufenlos regulieren und so exakt an die Anforderungen der jeweiligen Speisen anpassen.



Aufgrund der einheitlichen Temperaturverteilung im Garraum schmilzt der Käse in allen Pfännchen beinahe gleichermaßen schnell. Das liegt unter anderem daran, dass das Heizelement beinahe am Rand des Modells entlang verläuft und somit auch hier für gleichmäßige Hitze sorgt. Die nur mäßigen Temperaturen sorgen allerdings dafür, dass sich selbst dann, wenn man das Gargut für längere Zeit erhitzt, auf seiner Oberfläche kaum Röstaromen bilden.



innen

Tefal

Pierrade Gourmet
Raclette & Tischgrill
PR620D

ETM TESTMAGAZIN

Tefal

Pierrade Gourmet
Raclette & Tischgrill PR620D

GUT

85,2 %

Vergleichstest
10 Raclettes

12/2025

**Die wesentlichen Merkmale**

- **Material der Grillplatte:**
Stein
- **Maße der Grillplatte**
($L_{\max} \times B_{\max}$):
 $\approx 40,4 \times 21,1$ cm
- **Anzahl der Pfännchen:**
8
- **Spielraum oberhalb der Pfännchenebene**
(H_{\max}):
 $\approx 4,5$ cm
- **Temperaturregulierung:**
–



einheitliche Temperaturen im Garraum



Garraum erwärmt sich nur langsam;
keine Temperaturreinstellung möglich;
mäßige Materialverarbeitungsqualität;
ungleichmäßige Erwärmung der
Grillplatte; Zubehör auf das Nötigste
beschränkt

Das zweite im Test vertretene Raclette von Tefal fällt mit Maßen von $\approx 50,7 \times 25,6 \times 16,0$ cm ($L_{\max} \times B_{\max} \times H_{\max}$ d. Modells) sehr groß aus und wiegt $\approx 5,0$ kg. Aufgrund seines eher kurzen Stromkabels ($\approx 0,9$ m) sollte man beim Aufstellen darauf achten, dass sich ein Stromanschluss in der Nähe befindet, oder zu einem Verlängerungskabel greifen. Das Zubehör erschöpft sich in acht Pfännchen; Spatel sind nicht im Lieferumfang enthalten. Da die Pfännchen über eine Grundfläche von nur $\approx 49,6$ cm² verfügen, lassen sich in ihnen nicht allzu große Speisemengen gleichzeitig unterbringen. Dieser Nachteil wird ein Stück weit dadurch gemindert, dass man die Speisen bei Bedarf stapeln kann; zwischen Pfännchenebene und Heizelement befinden sich nämlich $\approx 4,5$ cm Platz. Die Grillplatte besteht aus Stein und ist ebenfalls nicht wirklich groß ($\approx 852,4$ cm²). An der Materialverarbeitungsqualität des Modells gibt es einiges auszusetzen: Nicht nur wirkt das Raclette insgesamt wackelig, sondern weist an einigen Stellen außerdem Spaltmaße und einschneidende Kanten auf. Trotz seines hohen Gewichts verrutscht es bei Stößen, wenn auch nur um ein paar Zentimeter: Die Standfüße sind nämlich nicht gummiert und bieten daher nur geringen Widerstand. Selbst wenn man das Modell für längere Zeit verwendet, erhitzen sich die Pfännchengriffe und das Bedienelement bloß unwesentlich. Nach dem Auspacken müssen zunächst die Griffe

an den Pfännchen befestigt werden, wobei allerdings keine Schwierigkeiten auftauchen. Hat man anschließend die Grillplatte auf das Raclette gelegt, ist dieses schon einsatzbereit. Der Transport bereitet ebenfalls keine echte Mühe: Das Modell lässt sich nämlich überall sicher packen, sodass es nicht aus den Händen rutscht. Nur die Pfannen dürfen in die Spülmaschine gegeben werden, weshalb die Grillplatte von Hand gereinigt werden muss. Dies ist manchmal mit Anstrengungen verbunden, da es nicht immer leicht fällt, angebrannte Speisereste zu entfernen. Der Aufheizvorgang nimmt überdurchschnittlich viel Zeit in Anspruch: Erst nach $\approx 4:01$ min lassen sich im Garraum erstmals ≈ 100 °C messen. Im weiteren Verlauf erreichen die Temperaturen Spitzenwerte von $\approx 155,8$ °C; das ist etwas weniger als bei den meisten anderen Modellen in diesem Test. Dass die Erhitzung an verschiedenen Stellen sehr gleichmäßig erfolgt ($\pm 12,9$ °C), ist dagegen beeindruckend. Auch die Grillplatte erwärmt sich nur langsam, was aufgrund ihres Materials aber nur natürlich ist: Nach $\approx 5:43$ min herrschen hier ≈ 100 °C; die später auftretende Maximaltemperatur ist mit $\approx 194,1$ °C eher niedrig. Dass die Temperaturen noch nach halbstündigem Betrieb an anderen Stellen um bis zu $\approx 52,3$ °C niedriger ausfallen können, beeinträchtigt das Garergebnis: Manche Teile des Grillguts werden deutlich schwächer erhitzt als andere.



Die Oberfläche der Grillplatte ist überall vollkommen glatt. An ihrem Rand befindet sich keine Rinne, die verhindern würde, dass aus dem Grillgut ausgetretene Flüssigkeiten überlaufen und hinabtropfen. Die Reinigung der Grillplatte gestaltet sich häufig schwierig, weil es im Betrieb schnell dazu kommt, dass hier etwas so stark anbrennt, dass es sich nur mühsam entfernen lässt. Doch der Stein bietet auch Vorteile: Nachdem er einmal aufgeheizt ist, hält er die Wärme sehr lange und kann daher noch für einige Zeit verwendet werden, wenn man das Modell bereits ausgeschaltet hat.



Die Interaktion mit dem Modell erfolgt über diesen Schalter, der sich bequem erreichen und betätigen lässt. Über ihn wird das Raclette ein- und ausgeschaltet. Weitere Dinge lassen sich nicht einstellen. Insbesondere die Möglichkeit, die Temperatur festzulegen, wird man vermissen: Nun kann die Arbeitsweise des Modells nämlich nicht so angepasst werden, wie es die Speisen erfordern; dies stellt einen erheblichen Nachteil gegenüber den meisten übrigen Raclettes dar, die wir dieses Mal getestet haben.

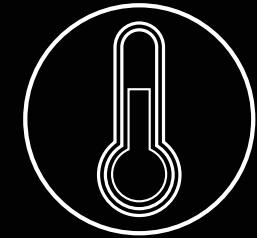


Trotz der nicht allzu hohen Maximaltemperaturen im Garraum nimmt der Raclettekäse an höher aufragenden Stellen schnell eine appetitliche braune Färbung an. Ansonsten schmilzt er größtenteils einheitlich, egal an welcher Stelle das Pfännchen ins Modell geschoben wurde. Nur bei den äußeren Pfännchen werden manche Bereiche deutlich schwächer erhitzt, da sie sich nicht mehr unmittelbar unterhalb des Heizelements befinden.



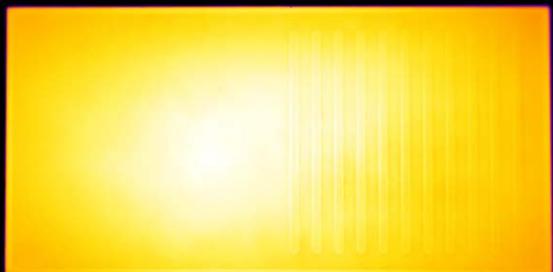
Grillen

Die Temperaturen



Auf diesen Seiten veranschaulichen wir die Temperaturverteilung auf den Grillplatten der einzelnen Modelle anhand je eines Wärmebilds. Dieses wurde erstellt, nachdem wir die Raclettegrills für ≈ 30 min bei höchster Temperatureinstellung haben vorheizen lassen. Dadurch lässt sich erkennen, wie sehr sich die Temperaturen in verschiedenen Bereichen der Grillplatte voneinander unterscheiden. Im Idealfall soll natürlich überall dieselbe Temperatur herrschen; nur so wird schließlich sichergestellt, dass die Speisen an allen Stellen der Grillplatte gleichmäßig gegart werden.

GASTROBACK



Nach dem Aufheizen bei maximaler Temperatureinstellung ist die Grillplatte relativ einheitlich erwärmt: In der Mitte der Grillplatte fallen die Temperaturen um bis zu $\approx 22,3^\circ\text{C}$ höher aus als am Rand. Diese Abweichung macht sich beim Grillen von Speisen nur wenig bemerkbar.

Unold



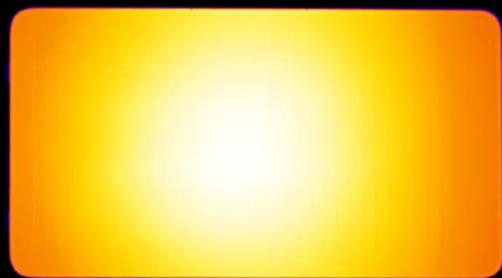
Die Erhitzung der Grillplatte erfolgt extrem gleichmäßig: Nach Beendigung des Aufheizens haben wir an verschiedenen Stellen Temperaturabweichungen von max. $\approx 10,4^\circ\text{C}$ ermittelt; sie haben natürlich keinen negativen Einfluss auf das Garresultat.

ROMMELSBACHER



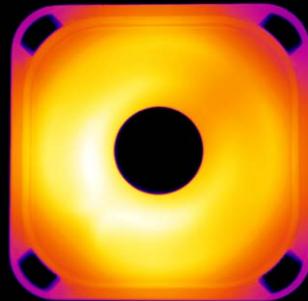
Wie bei vielen Modellen wird die Grillplatte hier in ihrem Zentrum etwas stärker erhitzt als an den Randbereichen. Die Temperaturdifferenz fällt jedoch nicht allzu hoch aus: Nach den Aufheizen lassen sich in der Mitte der Grillplatte um max. $\approx 22,8^\circ\text{C}$ höhere Temperaturen messen als an anderen Stellen.

WMF



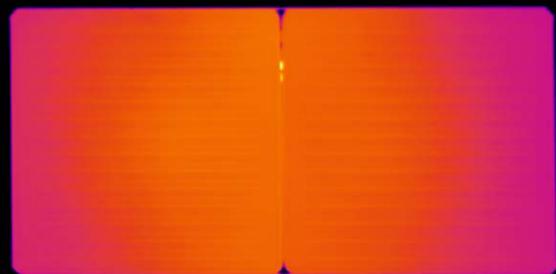
Das Zentrum der Grillplatte ist nach dem Ende des Aufheizens um bis zu $\approx 38,3^{\circ}\text{C}$ stärker erhitzt als die Bereiche am linken und rechten Rand. Die Temperaturdifferenzen fallen also bereits so hoch aus, dass es einen deutlichen Unterschied macht, wo man das Grillgut ablegt.

SEVERIN



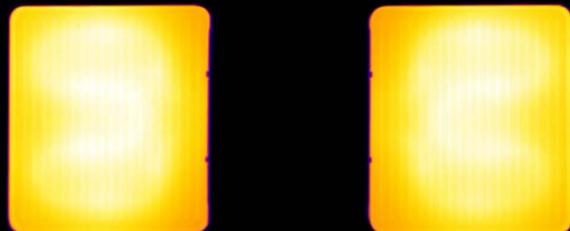
Einige Teile der Grillplatte erwärmen sich stärker als andere, doch die Abweichungen halten sich noch in Grenzen: Wir haben an verschiedenen Punkten um bis zu $\approx 28,7^{\circ}\text{C}$ auseinanderliegende Temperaturen gemessen, nachdem wir das Modell bei maximaler Leistung aufheizen ließen.

KLAMER



Die Temperaturen verteilen sich größtenteils sehr gleichmäßig, sodass es kaum einen Unterschied macht, wo man das Grillgut platziert; nur ganz am Rand der Grillplatte ist es nach dem Aufheizen um bis zu $\approx 29,9^{\circ}\text{C}$ kühler als in anderen Bereichen.

Princess



Die Hitze verteilt sich nach Beendigung des Aufheizens sehr gleichmäßig auf der Grillplatte. An verschiedenen Punkten unterscheiden sich die Temperaturen um maximal $\approx 12,4^{\circ}\text{C}$ voneinander, was sich in der Praxis normalerweise nicht bemerkbar macht.



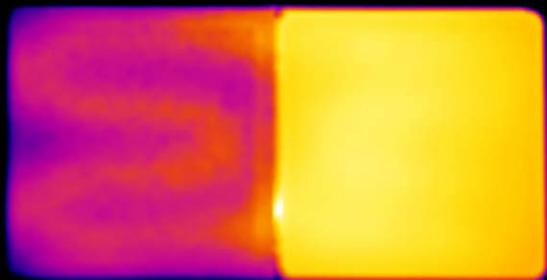
Tefal RE610D



Die Erhitzung der Grillplatte erfolgt erfreulich gleichmäßig: In den beiden leicht wärmeren Bereichen im linken und rechten Teil der Platte liegen die Temperaturen nur um maximal $\approx 21,8^{\circ}\text{C}$ höher als anderswo, nachdem das Modell vollständig aufgeheizt hat.



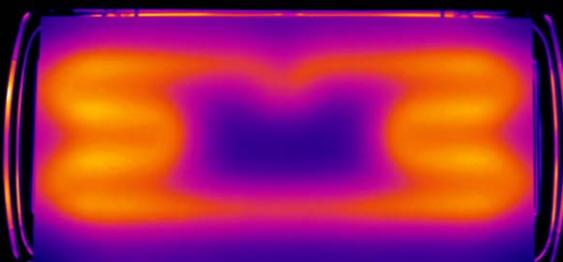
Russell Hobbs



Hier wird zunächst deutlich, dass sich die Grillplatte aus Stein deutlich langsamer erwärmt als diejenige aus Aluminium. Letztere wird nahezu vollkommen einheitlich erwärmt: Nach dem Aufheizen liegen die Temperaturen in ihrer Mitte nur um $\approx 9,9^{\circ}\text{C}$ höher als am Rand; so gleichmäßig erfolgt die Erhitzung bei keinem anderen Modell in diesem Test.



Tefal PR620D



Die Teile der Grillplatte, die genau oberhalb der Heizelemente liegen, werden deutlich stärker erwärmt als ihre Umgebung: Nach dem Ende des Aufheizens sind die Temperaturabweichungen mit bis zu $\approx 52,3^{\circ}\text{C}$ so stark, dass es einen deutlichen Unterschied macht, wo man das Grillgut ablegt; es wird längst nicht gleichmäßig gegart.



Wir sind mit dem ETM TESTMAGAZIN nun auch bei Readly vertreten. Für Sie heißt das, dass Sie das ETM TESTMAGAZIN als Abonnent von Readly nun auch bequem über die spielerisch-leicht zu handhabende Readly-App lesen können – vom Computer, Smartphone und/oder Tablet aus, immer pünktlich zum aktuellen Publikationsdatum (EVT). Für nur 9,99 € pro Monat können Sie aber nicht nur im ETM TESTMAGAZIN, sondern obendrein auch noch in weiteren ~4.500 Titeln aus aller Welt schmöckern.

Download:



Liebe Leserin, lieber Leser,

7 Heizdecken | S. 6–29

Der Winter steht vor der Tür und das spüren wir in der Bundesrepublik schon vielen Wochen: Schließlich purzeln die Temperaturen sehr schnell herab. Das neigt uns dazu, uns in den häuslichen vier Wänden wahr zu sein; deshalb wird man mittlerweile wieder höher drehen wollen. Wenn das aber nicht ausreichen soll oder man die Heizkosten minimieren will, kann man auch anders in den Gängen der herrlicher Wärme kommen: Mit einer elektrischen Heizdecke kann man sich sicherlich jederzeit und an jedem Ort wärmen lassen, ohne dabei sonderlich viel Strom zu verbrauchen. Wir wollten wissen, mit welchem momentan erhältlichen Modell es verlässlich klappt, und haben uns dieses Mal 7 verschiedene Heizdecken vornehmen lassen. Dabei haben wir nicht nur ermittelt, wie schnell sie warm werden und in welcher Weise die Temperaturen im Weiteren sind, sondern bspw. auch das Gebrauchserlebnis untersucht. Ab S. 6 lesen Sie alle Details zu den Modellen!

10 Raclettes | S. 30–65

Mit der nahenden Weihnachtssaison ist außer den schönen Momenten im Familien- und Freundekreis leider auch viel Stress verbunden: Schließlich will man das Fest mit Familie und Freunden in schönem Stil vorbereiten. Gerade wenn man Personen parallel bedienen muss, sieht man sich jedoch verschiedenen Problemen gegenüber: Gerade weil Geschmäcker variieren, wird man in vielen Fällen mehrere Gerichte servieren müssen. Die damit verbundenen Mühen kann man aber verhindern, wenn man ein Raclette im Haus hat: Dann muss man bloß die passenden Zutaten bereitstellen, aus denen sich im Weiteren seine Mahlzeit komponieren lässt. Die 10 Raclettes, die wir uns dieses Mal vorgenommen, sind variabel verwendbar: Schließlich erlauben sie es, alle nur vorstellbaren Speisen mit Käse zu überbacken; daneben dienen sie aber auch als Grill, über dem sich Fleisch, Fisch & Co. verfeinern lassen; manche von ihnen können auch süße Schmankerl wie bspw. Pancakes backen. Im Testbericht ab S. 30 lesen Sie, welches Modell die Basis eines wahren Festes bilden kann.

7 Fondues | S. 66–83

Gleichermaßen beliebt ist das Fondue. Schließlich kann man auch hier in den Genuss eines enormen kulinarischen Spielraums kommen. Beim Käse-Fondue bspw. werden alle nur vorstellbaren Speisen mit einem Mantel aus aromatischem Käse versetzt, während sie beim Öl-Fondue bloß in heißem Öl vor sich hin sieden. Welche Variante man auch wählen sollte – sie alle setzen ein solides Modell voraus, in dem sie die Fonduebasis präzise erwärmen lässt. Dieses sollte sich schnell und simpel verwenden lassen, die wesentlichen Temperaturpeaks in starkem Tempo erreichen und die Temperaturen im Weiteren stabil halten; zum Schluss sollte man es natürlich möglichst sauber machen können. Welches Fondue dies am besten gelingt, verraten wir Ihnen. Schließlich sahen wir uns in den letzten Wochen 7 verschiedene Fondues näher an.

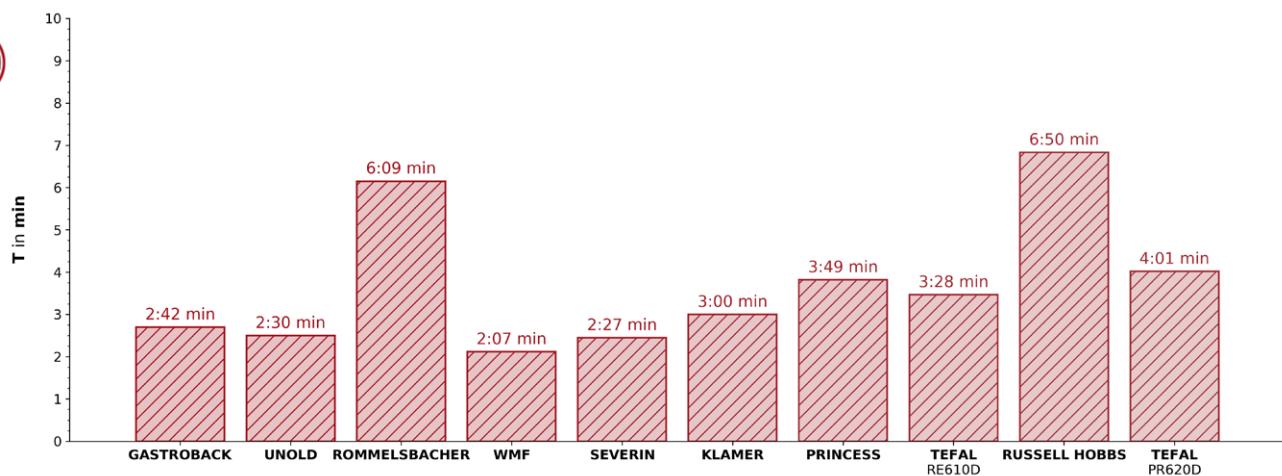
Zahnheld AQUADENT 2 Munddusche | S. 84–97

Mindestens zweimal am Tag sollte man sich die Zähne putzen – doch das ist bei nicht so simpel, wie es sich an dieser Stelle liest: Denn selbst wenn man eine exzellente Zahnbürste verwendet und auch die Technik beherrscht, lassen sich manche Stellen im Mundraum nur mühsam erreichen. Gerade die Zahzwischenräume stellen hier ein erhebliches Problem dar. Um Essensspuren auch aus den Zahzwischenräumen verschwinden zu lassen, verwenden viele Verbraucherinnen & Verbraucher noch ihre Zahnsieide – oder aber eine moderne Munddusche, die einen sehr viel bequemeren Gebrauch verheißen. Wir hatten dieses Mal die Munddusche AQUADENT 2 von Zahnheld im Test: Währenddessen wurde von uns ermittelt, wie wirksam sie mit ihr sowohl Zähne als auch Zahzwischenräume wirklich saubern kann. Wesentliche veranschaulichen wir ab S. 84.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen Ihre
ETM TESTMAGAZIN-Redaktion
www.etm-testmagazin.de

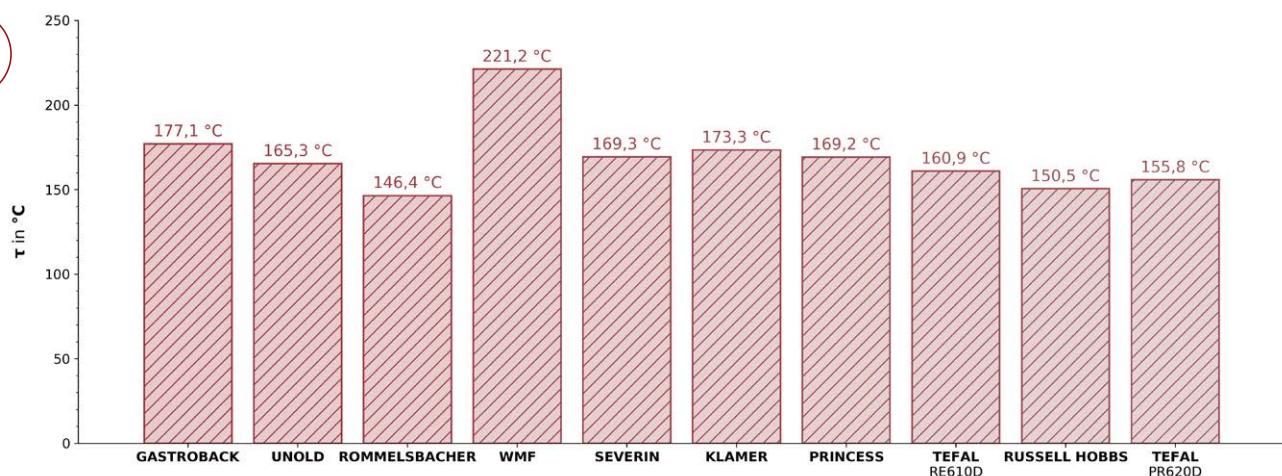


Der Garraum – Vorheizdauern & Temperaturen im Überblick



So schnell wird der Garraum heiß!

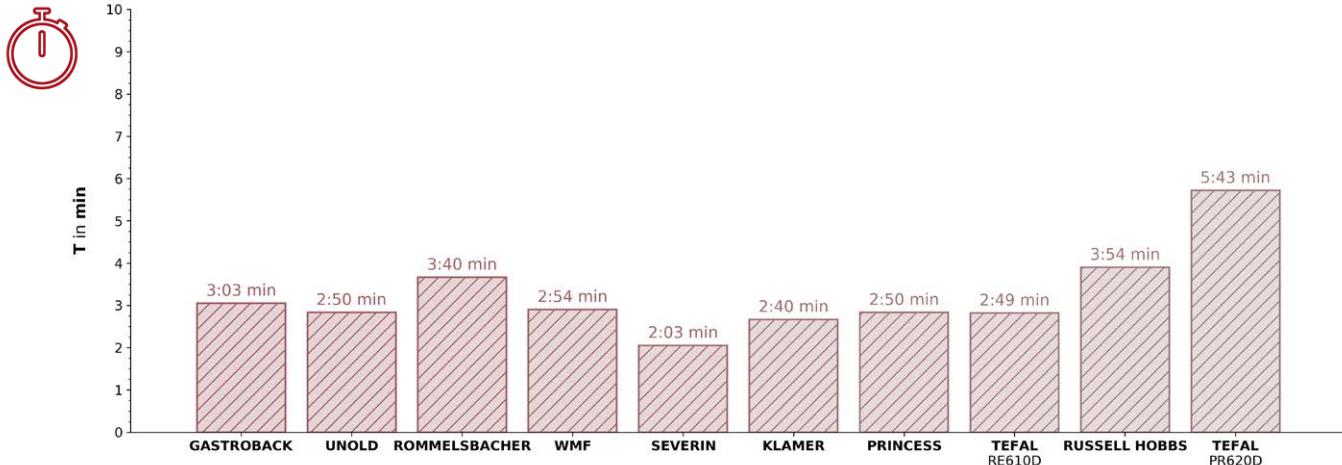
Diese Graphik veranschaulicht, wie viel Zeit die Modelle brauchen, bis in ihrem Garraum bei maximaler Temperatureinstellung $\approx 100^\circ\text{C}$ erreicht werden. Am schnellsten gelingt das dem Lono Selection Raclette für 8 von WMF, welches diese Temperatur in nur $\approx 2:07$ min erzielt. Das Multi Raclette 3 in 1 von Russell Hobbs wiederum braucht da schon sehr viel mehr Zeit: Mit $\approx 6:50$ min ist das Vorheizen sehr viel langwiger als bei sämtlichen anderen Modellen in diesem Test.



So heiß wird der Garraum!

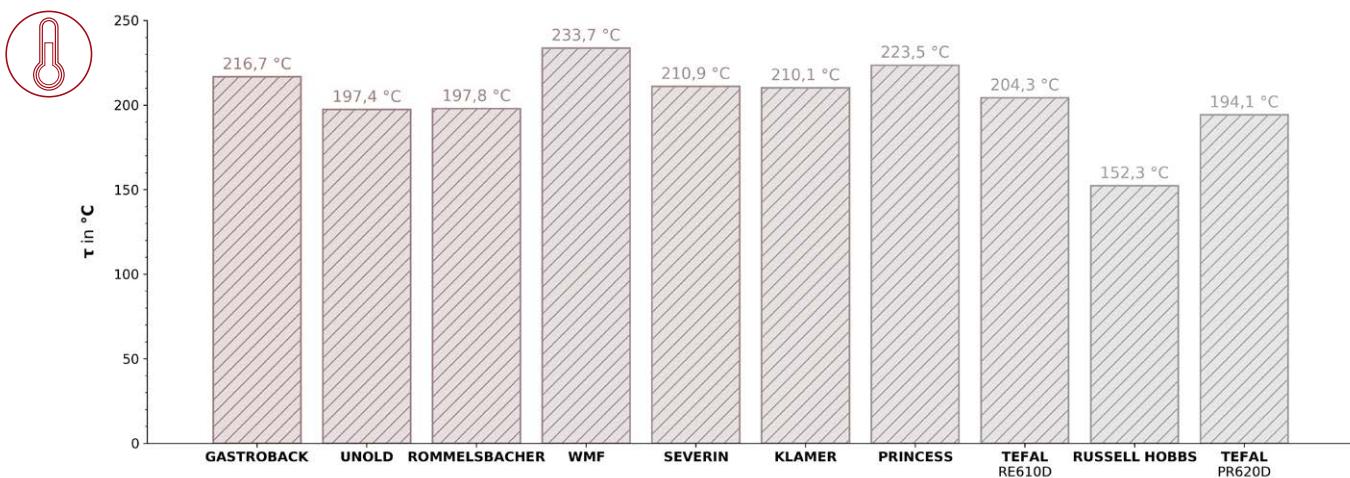
Welche Temperaturpeaks die Modelle bei andauerndem Betrieb und maximaler Temperatureinstellung im Garraum erreichen können, stellt diese Graphik dar. Auch hier ist das Lono Selection Raclette für 8 von WMF seiner Konkurrenz stark voraus; in seinem Garraum herrschen bis zu $\approx 221,2^\circ\text{C}$. Deutlich maßvollere Temperaturen produziert das RCP 1800 von ROMMELSBACHER: Bei ihm haben wir höchstens $\approx 146,4^\circ\text{C}$ ermittelt, schwächer als bei allen anderen Modellen.

Die Grillplatte – Vorheizdauern & Temperaturen im Überblick



So schnell wird die Grillplatte heiß!

Hier illustrieren wir, nach welcher Zeitspanne die Grillplatten der Modelle bei maximaler Temperaturreinstellung ≈ 100 °C erreichen. Am schnellsten ist an dieser Stelle das RG 2350 SEVENTO Raclette Grill von SEVERIN, bei dem sich eine solche Temperatur schon nach $\approx 2:03$ min messen ließ. Die steinerne Grillplatte des Pierrade Gourmet Raclette & Tischgrill PR620D von Tefal erwärmt sich nicht auch nur annähernd so schnell wie die der anderen Modelle; hier werden erst nach $\approx 5:43$ min endlich ≈ 100 °C erreicht.



So heiß wird die Grillplatte!

Diese Graphik veranschaulicht, welche Temperaturpeaks die Grillplatten der Modelle bei maximaler Temperaturreinstellung erzielen. Hier sticht – wieder einmal – das Lono Selection Raclette für 8 von WMF deutlich hervor: An die von ihm erreichten $\approx 233,7$ °C reicht kein anderes Modell im Test heran. Die Grillplatte aus Aluminium des Multi Raclette 3 in 1 von Russell Hobbs wird währenddessen nur $\approx 152,3$ °C heiß, was doch sehr viel schwächer ist als bei der Konkurrenz.

Technische Daten

Hersteller Modell	GASTROBACK Raclette Grill & Pancake Station, Artikel-Nr.: 42563	Unold Raclette Smokeless	ROMMELSBACHER RCP 1800	WMF Lono Selection Raclette für 8	
Größe, Gewicht usw.					
Größe des Grillkörpers (L _{max} × B _{max} × H _{max})	52,6 × 25,9 × 14,2 cm	47,4 × 20,1 × 12,6 cm	44,0 × 21,8 × 16,1 cm	54,9 × 23,9 × 13,2 cm	
Gewicht des Grillkörpers (m _{max})	3,1 kg	2,5 kg	4,9 kg	3,8 kg	
Material des Grillkörpers	Edelstahl	Edelstahl, Polyamid; Stahlblech	Aluminiumdruckguss	Cromargan®	
Größe der Grillplatte (L _{max} × B _{max})	48,6 × 24,1 cm	38,0 × 19,5 cm	41,5 × 20,5 cm	43,6 × 23,7 cm	
Material der Grillplatte	Aluminium (Guss, beschichtet)	Aluminium (Guss, beschichtet)	Aluminium (Guss, beschichtet)	Metall (beschichtet)	
Grillplatte abnehmbar?	ja	ja	ja	ja	
Größe des Pfännchens (B _{max} × L _{max} , am Boden)	7,4 × 7,4 bzw. 16,8 × 7,8 cm	7,2 × 7,2 cm	6,8 × 7,2 bzw. 11,4 × 7,0 cm	6,5 × 7,3 cm	
Gewicht des Pfännchens (m _{max})	81 bzw. 137 g	67 g	91 bzw. 123 g	107 g	
Material des Pfännchens	Stahl (Karbon, beschichtet)	Stahl (beschichtet)	Stahl (beschichtet)	Metall (beschichtet)	
Spielraum oberhalb der Pfännchenebene (H _{max})	5,6 cm	4,2 cm	3,8 cm	4,5 cm	
Maße des Stromkabels (L _{max})	2,0 m	2,0 m	1,9 m	1,9 m	
Zubehör	Grillplatte; Pfännchen (Größe 1, 4 x); Pfännchen (Größe 2, 8 x); Spatel (8 x)	Filter als Ersatz (2 x); Grillplatte; Lüfter; Pfännchen (8 x); Spatel (8 x)	Ausstecher; Grillplatte; Pfännchen (Größe 1, 6 x); Pfännchen (Größe 2, 8 x); Spatel (8 x)	Grillplatte; Pfännchen (8 x); Spatel (8 x)	
Funktionalität					
Temperaturlevel	∞	∞	∞	∞	
Kontrolllampe	ja	ja	ja	ja	
Stromverbrauch					
Elektrische Leistung (P _{max} , lt. Hersteller)	1.700 W	1.200 W	1.800 W	1.500 W	
Elektrische Leistung (P ₀ bzw. P _{max} , ermittelt im max. Temperaturlevel)	1.593,5 bzw. 1.609,9 W	1.130,4 bzw. 1.169,5 W	1.134,2 bzw. 1.163,3 W	1.364,7 bzw. 1.415,7 W	

	SEVERIN RG 2350 SEVENTO Raclette Grill	KLAMER 1500W Raclette Grill mit Holz-Edelstahl	Princess 162660 Raclette Purify	Tefal Gourmet Raclette & Tischgrill RE610D	Russell Hobbs Multi Raclette 3 in 1	Tefal Pierrade Gourmet Raclette & Tischgrill PR620D
	37,7 x 37,7 x 15,1 cm	58,2 x 25,0 x 14,0 cm	58,5 x 25,4 x 18,4 cm	50,7 x 25,6 x 17,3 cm	49,8 x 23,3 x 14,6 cm	50,7 x 25,6 x 16,0 cm
	5,3 kg	4,0 kg	4,5 kg	2,1 kg	4,0 kg	5,0 kg
	Edelstahl; Kunststoff	Edelstahl; Holz	Stahl	–	Metall; Kunststoff	–
	34,5 x 34,5 cm	46,2 x 23,1 cm (2 Teile)	41,0 x 23,0 cm (2 Teile)	40,4 x 17,3 cm	43,2 x 21,2 cm (2 Teile)	40,4 x 21,1 cm
	Aluminium (Guss, beschichtet)	Aluminium (Guss, beschichtet)	Aluminium (Guss, beschichtet)	Metall (beschichtet)	Aluminium (Guss, beschichtet) und Stein	Stein
	ja	ja	ja	ja	ja	ja
	6,5 x 5,8 cm	8,2 x 8,2 cm	7,8 x 7,8 cm	7,4 x 6,7 cm	7,3 x 7,1 cm	7,4 x 6,7 cm
	63 g	77 g	69 g	57 g	77 g	57 g
	Edelstahl (beschichtet)	Aluminium (Guss, beschichtet)	Stahl (beschichtet)	Metall (beschichtet)	Stahl (beschichtet)	Metall (beschichtet)
	3,9 cm	3,6 cm	4,1 cm	4,5 cm	5,9 cm	4,5 cm
	1,9 m	1,8 m	1,9 m	0,9 m	0,6 m	0,9 m
	Filter als Ersatz (4 x); Grillplatte; Pfännchen (8 x); Spatel (8 x)	Grillplatte (2 Teile); Pfännchen (8 x); Spatel (8 x)	Grillplatte (2 Teile); Pfännchen (8 x); Spatel (8 x)	Grillplatte; Pfännchen (8 x)	Grillplatte (2 Teile); Pfännchen (8 x); Spatel (8 x)	Grillplatte; Pfännchen (8 x)
	3	∞	∞	–	∞	–
	ja	ja	ja	ja	ja	ja
	1.900 W	1.500 W	1.500 W	1.350 W	1.400 W	1.350 W
	1.228,0 bzw. 1.879,5 W	1.393,6 bzw. 1.412,4 W	1.416,1 bzw. 1.443,9 W	1.306,7 bzw. 1.364,8 W	1.291,5 bzw. 1.324,1 W	1.304,8 bzw. 1.354,0 W

Bewertung

		TESTSIEGER ETM TESTMAGAZIN				
Hersteller Modell	%	GASTROBACK Raclette Grill & Pancake Station, Artikel-Nr.: 42563	Unold Raclette Smokeless	Rommelsba- cher RCP 1800	WMF Lono Selection Raclette für 8	
Grill	30	94,4	92,6	92,8	94,0	
Grillvorgang	70	96,0	94,0	95,0	95,0	
Aufheizvorgang	15	94,9	95,3	94,0	95,2	
Temperatur	15	86,3	83,3	81,5	88,2	
Raclette	30	92,3	91,8	89,8	91,0	
Garvorgang	70	94,0	93,0	93,0	90,0	
Aufheizvorgang	15	95,9	96,5	85,6	97,7	
Temperatur	15	80,6	81,5	79,2	88,8	
Handhabung	20	94,8	94,0	93,5	93,8	
Bedienung	40	94,0	93,0	91,0	97,0	
Reinigung	40	94,0	94,0	94,0	89,0	
Inbetriebnahme	20	98,0	95,8	97,3	97,1	
Ausstattung	10	91,5	85,8	91,8	85,4	
Material- & Materialver- arbeitungsqualität	40	93,0	93,0	97,0	93,0	
Pfännchen und Grill- platten	30	91,5	76,7	79,0	81,2	
Zubehör	20	90,0	80,0	98,0	75,0	
Bedienungsanleitung	10	89,0	96,0	97,0	88,0	
Sicherheit	10	97,0	95,1	97,4	97,6	
Temperatur	70	98,0	98,0	98,0	98,0	
Stabilität & Standsicher- heit	30	94,6	88,4	96,0	96,6	
Bonus		0,25 (kann Crêpes/Pan- cakes backen)	1,0 (verminderst die Gerüche während des Garens/Gril- lens)	0,5 (kann Crêpes/ Pancakes/Pizzen backen)		
Malus						
UVP des Herstellers		99,99 €	124,99€	229,99 €	189,99 €	
Durchschn. Marktpreis Stand v. 14.1.2025		99,99 €	109,06 €	219,23 €	186,49 €	
Preis-Leistungsindex		1,06	1,17	2,36	2,02	
Gesamtbewertung		94,1 %	93,2 %	92,9 %	92,5 %	
Testnote		sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	

PREIS-LEISTUNGSSIEGER
ETM TESTMAGAZIN

	SEVERIN RG 2350 SEVENTO Raclette Grill	KLAMER 1500W Raclette Grill mit Holz-Edelstahl	Princess 162660 Raclette Purify	Tefal Gourmet Raclette & Tischgrill RE610D	Russell Hobbs Multi Raclette 3 in 1	Tefal Pierrade Gourmet Raclette & Tischgrill PR620D
	95,0	89,9	91,4	93,3	91,4	89,5
	97,0	90,0	91,0	95,0	95,0	92,0
	96,4	95,5	95,3	95,3	93,7	90,9
	83,9	83,5	89,5	83,3	72,1	76,2
	95,3	88,0	85,7	92,9	85,7	92,2
	97,0	88,0	86,0	95,0	87,0	94,0
	96,7	95,0	92,6	93,6	83,5	92,0
	86,3	80,9	77,2	82,4	82,0	83,7
	77,3	93,5	85,3	73,1	79,6	69,5
	49,0	97,0	88,0	42,0	71,0	42,0
	96,0	89,0	84,0	98,0	87,0	89,0
	96,4	95,3	82,4	85,4	82,0	85,4
	87,3	86,9	81,6	74,2	83,7	74,6
	96,0	95,0	88,0	89,0	90,0	89,0
	78,9	83,9	81,3	73,4	85,4	74,7
	80,0	75,0	70,0	58,0	70,0	58,0
	92,0	87,0	80,0	50,0	81,0	50,0
	97,4	95,7	98,0	90,3	95,1	93,1
	98,0	98,0	98,0	98,0	98,0	98,0
	96,0	90,2	98,0	72,2	88,2	81,6
	1,0 (vermindert die Gerüche während des Garens/Grillens)	0,25 (kann Crêpes/Pancakes backen)	0,5 (vermindert die Gerüche während des Garens/Grillens)	0,25 (Thermo-Spot®)		
	199,90 €	239,99 €	109,99 €	129,99 €	76,99 €	159,99 €
	194,63 €	158,99 €	95,98 €	92,54 €	62,79 €	89,99 €
	2,12	1,76	1,08	1,06	0,72	1,06
	92,0 %	90,5 %	88,6 %	87,2 %	86,9 %	85,2 %
	sehr gut	gut	gut	gut	gut	gut



Genuss in geselliger Runde: Für ein schönes Fonduerlebnis! – 7 elektrische Fondues im Test –

Die ursprüngliche Form des Fondues ist eine solche, in der Käse, Weißwein, ein paar Gramm Stärke und noch mancherlei andere, nach individuellem Geschmack wählbare Aromaquellen verbunden wurden. Gerade in der Schweiz wurde dieses Fondue in den 1950er Jahren zur Nationalspeise auserkoren. Ob die Schweiz aber auch den Ursprung des Fondues darstellt, ist nach jetzigem Stand alles andere als sicher: So wird bspw. schon in literarischen Werken aus dem 7. – 8. Jahrhundert v. Chr. von einer Speise erzählt, die einem Fondue doch sehr ähnlich erscheinen muss; diese Werke wiederum sind solche aus der Antike Griechenlands. Wo auch immer man die Wurzeln des Fondues verorten will: Wesentlich ist vielmehr, dass das essenzielle Element des Fondues noch immer in vollem Maße erhalten ist – wir sprechen von dem Miteinander mit Familie, Freunden usw. Gerade dieses Miteinander ist der Grund, aus dem viele Menschen, vor allem in der Wintersaison, so viel Spaß am Erlebnis des Fondues haben: Sie verbinden mit dem Fondue ein paar wundervolle Stunden mit Menschen, die ihnen lieb sind. Mittlerweile sind auch viele andere Typen des Fondues verbreitet, die sich vor allem in der jeweiligen Fonduebasis voneinander unterscheiden: So wird manchmal Gemüse-, Fleisch- oder Fischbrühe oder aber Öl verwendet. Schließlich kann man in diesem Sud außer Gemüse, Fleisch und Fisch bspw. auch Alternativen aus Soja, Seitan & Co. zubereiten. Wir haben uns in den letzten Wochen 7 verschiedene Fondues renommierter Hersteller vornehmen können – ausschließlich solche Modelle, die man ans Stromnetzwerk des Hauses anschließen muss und die ein präzises Anpassen der Temperatur erlauben. Wie sich die verschiedenen Modelle verwenden lassen, in welchem Tempo sie heiß werden, wie sich die Temperaturen während des Garens verändern und vieles mehr lesen Sie im Weiteren.

Wesentliches

Für wen?

Für alle Verbraucherinnen & Verbraucher, die nach nach einem sicher verwendbaren Fondue von exzellenter Qualität suchen und ein schönes Essen im Familien- und Freundeskreis verwirklichen wollen. Fondues lassen sich auch ohne Fleisch oder Fisch servieren, bspw. mit speziellen Alternativen aus Soja, Seitan uvm.

Was ist wesentlich?

Manche Modelle machen den Gebrauch schon durch moderne Gebrauchselemente in Gestalt von Touchpanels & Co. sehr viel simpler. Hier müssen wir bspw. das schon äußerlich sehr eindrucksvoll wirkende Fondue von GASTROBACK (s. S. 70) ansprechen.

Was ist außerdem anzusprechen?

Ein Großteil der Fondues, die wir uns dieses Mal vorgenommen, erlauben die Wahl spezieller Temperaturlevel, die bei verschiedenen Typen von Fonduebasis sinnvoll sind: So ist bei vielen von ihnen bspw. auch ein maßvoller Temperaturlevel vorhanden, in dem sich Schokolade schmelzen lässt.

Hierzulande ist es sehr viel populärer, Fleisch, Fisch und Gemüse in heißem Öl sieden zu lassen. Will man einen leichteren Genuss verwirklichen, dann kann man mit einer moderneren, in vielen Teilen Asiens verbreiteten Version des Fondues vorliebnehmen: Hier verweilen die Speisen in einem heißen Bouillon. Anstelle von Gabeln werden hier manchmal auch Siebkörbe verwendet, mit denen sich Fleisch, Fisch und Gemüse ein bisschen sicherer aus dem Bouillon hervorholen lassen. Bei dieser Version des Fondues lassen sich vollkommen verschiedene Bouillons verwenden, sei es nun bspw. mit Gemüse, mit Fleisch oder aber mit Fisch. Der

Geschmack des Bouillons wird während des Garens immer reicher: Schließlich wandern die Geschmäcker der Speisen in Teilen auch in den Bouillon hinein. So lässt sich der Bouillon am Ende bspw. auch als Suppe servieren. Während Fondues damals immer auch Feuer einschlossen, sind mittlerweile beinahe nur noch elektrische, also Strom verwendende Fondues erhältlich. Das ist auch nur sinnvoll, denn: Sie erschließen Verbraucherinnen & Verbrauchern ein erhebliches Mehr an Sicherheit im Gebrauch. Außerdem erlauben sie es, die Temperatur der Gemüse-, Fleisch- oder Fischbrühe, des Öls usw. sehr präzise zu verändern.

Fondues

Technik im Detail

So wunderschön das Feuer am Fuße eines klassisch-konventionellen Fondues auch ist: Viele Verbraucherinnen & Verbraucher wollen ein rundherum sicheres Fonduerlebnis verwirklichen und den Gebrauch von Feuer schon aus Prinzip vermeiden. Für sie sind daher die elektrischen Fondues, die wir uns dieses Mal ansahen, sehr viel sinnvoller: Durch den von ihnen allein verwendeten Strom wird das Heizelement **A** am Fuße **B** des Fondues sehr schnell heiß. Dadurch wiederum wird auch der darüber erkennbare Fonduebehälter **C**,

in dem die Basis des Fondues (Öl & Co.) enthalten ist, heiß. Gerade hier können diese Modelle einen enormen Vorteil ausspielen: Schließlich lässt sich dank des hier vorhandenen Systems sehr präzise einstellen, wie heiß die Fonduebasis am Ende wirklich werden soll; das ist mit einem Feuer nur schwerlich machbar. Das klappt über ein meistens vorne erreichbares Bedienelement (Rad, Schieber usw.) **D**. Ein paar Fondues im Test erlauben hier die Wahl der Fonduebasis und stellen so von allein ein, wie heiß der

Fonduebehälter im Weiteren werden soll. Nach dem Erreichen einer das Garen erlaubenden Temperatur kann man die Speisen mit dem Gabeln **E** in die Fonduebasis manövrieren. Was sich als Nachteil verstehen ließe: Diese Fondues müssen andauernd mit dem Stromnetzwerk des Hauses verbunden sein; das Stromkabel muss also ein ausreichendes Maß an Spielraum erschließen. Auch sollte man das Stromkabel so über dem Fußboden positionieren, dass das Risiko eines versehntlichen Stolperns minimal ist.



■ Der Test im Überblick

1. Platz: **Fondue MultiCook 4-in-1 & Kochplatte**

Art.-Nr.: 42568 von GASTROBACK

(„*sehr gut*“, **95,2%**)

Das Fondue von GASTROBACK ist ein rundherum eindrucksvolles Modell, das sich durch Materialien von exzellenter Qualität, ein phänomenales Gebrauchserlebnis und ein pralles Zubehörbündel aus der Masse der anderen Modelle hervorheben kann. Das Tempo des Vorheizens ist vorbildlich ($\approx 180^{\circ}\text{C}$ nach ≈ 21 min) und die Temperaturen sind während des Garens auch sehr stabil ($\approx 0,4^{\circ}\text{C}$). Dieses Modell hinterließ in wirklich allen Bereichen unseres Tests enormen Eindruck, sodass es den 1. Platz erzielt.

2. Platz: **Fondue Thermorespect Inox & Design**

EF2658 von Tefal („*sehr gut*“, **92,0%)**

Auch dieses Modell ließ sich von uns spielend verwenden. Grandios ist der äußere Mantel, der die Temperaturen der Wände auch während des Garens noch in maßvollen Grenzen halten kann. Der Gebrauch ist problemlos machbar und mit verschiedenen Annehmlichkeiten verbunden. Monieren ließe sich nur das eher schwache Tempo des Vorheizens: Gerade beim Gebrauch von Öl muss man sich eine erhebliche Weile in Geduld üben, ehe man sich dem Garen widmen kann ($\approx 180^{\circ}\text{C}$ nach $\approx 1:17$ h); die Temperaturen sind im Weiteren aber außerordentlich stabil ($\approx 0,1^{\circ}\text{C}$).

3. Platz: **Fondue 1300 von KLAMER**

(„*gut*“, **91,1%**)

Das Fondue von KLAMER kann sich vor allem durch eine solide Technik auszeichnen: So bewies das Modell während des Vorheizens ein wirklich beeindruckendes Tempo ($\approx 180^{\circ}\text{C}$ nach ≈ 28 min); auch während des anschließenden Garens hielt sich das Schwanken der Temperaturen in Grenzen ($\approx 0,2^{\circ}\text{C}$). Allein die Qualität der Materialien ließe sich in Teilen verbessern: Auch wenn man während des Gebrauchs keinerlei Schäden an dem Modell verursachen wird, muss die Qualität einzelner Teile doch leider sehr durchwachsen erscheinen.

4. Platz: **FO-1107 von Tristar („*gut*“, **90,6%**)**

Dieses Modell von Tristar ist preislich sehr ansprechend, kann sich aber auch in Sachen Technik hervorheben: Schließlich ist das Tempo des Vorheizens vorbildlich ($\approx 180^{\circ}\text{C}$ nach ≈ 25 min). Schwach ist wiederum, dass sich die Temperaturen nach dem Erreichen des durchaus eindrucksvollen Temperaturpeaks wieder in erheblichem Maße vermindern ($-10,1^{\circ}\text{C}$). Auch ist

das Modell alles andere als schwer, weshalb es nicht solchermaßen standsicher ist wie viele andere, die wir uns dieses Mal vornahmen. Durch seinen verhältnismäßig geringen Preis erzielt dieses Modell den Preis-Leistungssieg.

5. Platz: **FO-1108 von Tristar („*gut*“, **90,3%**)**

Dieses Fondue aus dem Hause Tristar ist das Bruder- bzw. Schwesternmodell des FO-1107, das nur äußerlich von einem anderen Stil ist: So sind hier bspw. verschiedene Teile aus Bambusholz vorhanden, die das Modell als solches sehr viel wärmer erscheinen lassen. Ein erhebliches Problem des Bambusholzes ist aber, dass man es eilends mit Öl & Co. verschandeln kann: Diese Spuren lassen sich im Weiteren nur noch sehr schwer lösen. Gleichermassen eindrucksvoll ist wieder das Tempo des Vorheizens ($\approx 180^{\circ}\text{C}$ nach ≈ 26 min); doch nehmen die Temperaturen nach dem Erreichen des Temperaturpeaks wieder in erheblichem Maße ab ($-9,8^{\circ}\text{C}$)

6. Platz: **173100 Fondue Premium Art.-Nr.**

01.173100.01.001 von Princess

(„*gut*“, **90,0%**)

Dieses Modell kann vor allem durch sein enormes Tempo brillieren ($\approx 180^{\circ}\text{C}$ nach ≈ 18 min): Die hier vorhandene Technik ist sehr viel schneller als ausnahmslos alle anderen Modelle, die wir uns dieses Mal vornahmen. Gleichermassen wunderbar ist der erhebliche Spielraum, der bei der Wahl eines passenden Abstellplatzes im Haus erschlossen wird (≈ 2 m). Allein die Qualität der Materialien ließe sich monieren. Außerdem werden die Handteile während des Garens dermaßen heiß, dass man sich an ihnen durchaus verbrennen kann ($\approx 65,2^{\circ}\text{C}$).

7. Platz: **Fiesta Fondue von Russell Hobbs**

(„*gut*“, **89,4%**)

Das Fondue von Russell Hobbs schließlich ist ein solider Allrounder, der von Werk aus alles Wesentliche vorweisen kann. Während die Temperaturen als solche noch in ausreichendem Maße stabil sind ($\approx 0,7^{\circ}\text{C}$), muss man beim Gebrauch von Öl eine erhebliche Weile ausharren, bis man sich endlich ans Garen machen kann ($\approx 180^{\circ}\text{C}$ nach $\approx 1:24$ h). Außerdem ist das Gebrauchserlebnis nur passabel: Schließlich wurden dem Modell leider auch keinerlei Hinweise verliehen, die problemlos erkennen ließen, wie man den Temperaturschieber beim Verwenden von Bouillon, Öl usw. verstellen sollte.

GASTROBACK

Fondue MultiCook
4-in-1 & Kochplatte
Art.-Nr.: 42568

TESTSIEGER

ETM TESTMAGAZIN

GASTROBACK

Fondue MultiCook
4-in-1 & Kochplatte
Art.-Nr.: 42568

SEHR GUT

95,2 %

Vergleichstest
7 Fondues

12/2025

Die wesentlichen Merkmale

■ Größe des Modells

($H_{\max} \times B_{\max} \times T_{\max}$):
 $\approx 28,0 \times 19,2 \times 17,5$ cm

■ Gewicht des Modells

(m_{\max} , leer):
 $\approx 1,9$ kg

■ Volumen des Modells

(V_{\max}):
 $\approx 1,5$ l

■ Maß des Stromkabels

(L_{\max}):
 $\approx 1,5$ m

■ Anzahl der Gabeln:

8



Diesem Modell wurde, anders als allen anderen, ein modernes Touchpanel verliehen, das sich von uns spielend verwenden ließ. Gerade die Tatsache, dass alle Temperaturlevel von Werk aus mit einem passenden Modusnamen (**CHOCO**, **CHEESE**, **OIL** usw.) versehen wurden, ist im Gebrauch sehr wertvoll: So ist von vornherein erkennbar, welchen Modus man bei Öl & Co. verwenden muss. Das Ansprechverhalten des Touchpanels ist vorbildlich und die Qualität des Materials, wie auch in allen anderen Teilen des Modellkörpers, exzellent. Das Gebrauchserlebnis nahmen wir vor allem dank des intuitiven Stils dieses Touchpanels als wunderbar wahr.



ausreichend Spielraum bei der Wahl eines passenden Abstellplatzes ($\approx 1,5$ m); eindrucksvolles Zubehörbündel; exzellente Qualität von Materialien und Materialverbund; Gabeln sind mit problemlos erkennbaren Markern versehen; schnelles Vorheizen (≈ 180 °C nach ≈ 21 min); solide Handteile erleichtern den Transport in erheblichem Maße; drei Temperaturlevel mit verständlichen Modusnamen vorhanden (**CHOCO**, **CHEESE** und **OIL**)



Handteile werden während des Gebrauchs sehr heiß ($\approx 61,4$ °C nach ≈ 30 min im max. Temperaturlevel); Spritzschutz ist größtenteils, aber nicht vollkommen wirksam



Dieses Modell von GASTROBACK ist von einem wirklich edlen Stil, wie man schon anhand des makellos verbundenen Edelstahls erkennen kann: Weder die Größe ($\approx 28,0 \times 19,2 \times 17,5$ cm, $H_{\max} \times B_{\max} \times T_{\max}$ d. Modells) noch das Gewicht ($\approx 1,9$ kg, m_{\max} d. Modells, leer) sind wirklich enorm, sodass sich das Modell im Grunde überall verwenden lässt. Der Spielraum, der einem an dieser Stelle erschlossen wird, ist mehr als ausreichend: So muss ein Stromanschluss nur in $\approx 1,5$ m erreichbar. Grandios ist außerdem, dass man das Stromkabel im Ganzen abnehmen kann, bspw. wenn man das Modell nach dem Garen wieder sicher verräumen will. Dem Modell wurden von Werk aus edelstählerne Handteile verliehen, die sich schon dank ihrer Größe spielend packen lassen. Monieren müssen wir aber, dass sie während des Garens Temperaturen erreichen, durch die man sich durchaus verbrennen kann (max. $\approx 61,4$ °C nach ≈ 30 min im max. Temperaturlevel): Auch nach dem Abschluss des Essens muss man sich eine Weile in Geduld üben, bis sie nur noch handwarm sind. Dem inneren Teil des Modells wurde ein Minimal- und ein Maximalmarker verliehen, die aber nicht bei allen Typen von Fondue passen ($\approx 0,6$ l und $\approx 1,2$ l): Sie können sich in ihrem Grauschwarz sehr schön von der silbernen Wand hervorheben und lassen sich vollkommen problemlos ablesen. Die Gabeln des Modells kann man während des Garens in den Mulden des Spritzschutzes verankern: Sie lassen sich aber

nur in einem solchen Winkel abstellen, dass sie sich während des Garens auch mal ineinander verhaken können. Der Spritzschutz ist von passabler Größe ($\approx 3,1$ cm, T_{\max} d. Spritzschutzes) und im Grunde auch sehr wirksam: Bloß manchmal, im Speziellen beim Garen in heißem Öl, kann der ein oder andere Spritzer aus dem Modell herausschießen. Für das Erreichen einer Temperatur von ≈ 180 °C muss man nur ≈ 21 min einplanen, wenn das Modell vorher mit $\approx 1,5$ l Öl mit einer ursprünglichen Temperatur von ≈ 20 °C versehen wird. Das ist Ausdruck einer sehr soliden Technik. Der ähnlich eindrucksvolle Temperaturpeak von $\approx 214,5$ °C ließ sich nach $\approx 1:05$ h messen; die Temperaturen sind im Weiteren vollkommen stabil, schwanken also nur um $\approx 0,4$ °C. Welche Temperatur das Modell verwirklichen soll, lässt sich über ein vorderes Touchpanel verstetzen, das während des Gebrauchs nur maßvoll-warm wird (max. $\approx 31,0$ °C). Weil der obere Teil des Modells rundherum edelstähler ist, kann es manchmal passieren, dass Spuren von Fleisch, Fisch & Co. am Modellkörper anbrennen. Gleichwohl ist die Modellreinigung eine schnelle wie simple Sache, denn: Hier ist eine volle Spülmaschineneignung gegeben. Schließlich ist das Modell auch noch sehr variabel verwendbar: Teil des Zubehörbündels ist eine von außen edelstählerne, von innen her beschichtete Pfanne, die sich über der Modellbasis abstellen lässt, wann immer man sich am Garen anderer Speisen (bspw. auch Saucen) versuchen will.

Tefal

Fondue Thermorespect Inox & Design EF2658

ETM TESTMAGAZIN

Tefal

Fondue Thermorespect
Inox & Design
EF2658

SEHR GUT

92,0 %

Vergleichstest
7 Fondues

12/2025

Die wesentlichen Merkmale

- **Größe des Modells**
($H_{\max} \times B_{\max} \times T_{\max}$):
 $\approx 21,0 \times 26,5 \times 26,5$ cm
- **Gewicht des Modells**
(m_{\max} , leer):
 $\approx 1,7$ kg
- **Volumen des Modells**
(V_{\max}):
 $\approx 1,5$ l
- **Maß des Stromkabels**
(L_{\max}):
 $\approx 1,2$ m
- **Anzahl der Gabeln:**
8



Das Temperaturlevel des Modells lässt sich anhand dieses simples Drehrads verändern. Dem Modell wurden vom Hersteller aber keinerlei Hinweise verliehen, die veranschaulichen würden, wann man das Drehrad wohin drehen muss: So sind hier bspw. verschiedene Temperaturlevel (1, 2, 3 usw.) erkennbar. Wann man aber welches von ihnen verwenden sollte, ist weder am Modell noch bspw. in der Dokumentation ersichtlich. Auch wenn man das Drehrad mühe los hin und her drehen kann, ließe sich die Qualität des hier vorhandenen Materials doch verbessern: Schließlich kann das Drehrad als solches spürbar wackeln.



Gabeln lassen sich vertikal parken; Gabeln sind mit problemlos erkennbaren Markern versehen; Material am Ende der Gabeln erschließt viel Grip während des Gebrauchs; spezieller Mantel verhindert, dass die äußeren Wände des Modells außerordentlich heiß werden (**Thermorespect**, max. $\approx 51,3$ °C nach ≈ 30 min)



langwieriges Vorheizen (≈ 180 °C nach $\approx 1:17$ h); ohne spezielles Zubehör; Qualität der Materialien ließe sich in Teilen verbessern (so bspw. am Drehrad); Spritzschutz ist nicht vollkommen wirksam



Dieses Modell von Tefal kann sich schon äußerlich aus der Masse hervorheben: Während Größe ($\approx 21,0 \times 26,5 \times 26,5$ cm, $H_{\max} \times B_{\max} \times T_{\max}$ d. Modells) und Gewicht ($\approx 1,7$ kg, m_{\max} d. Modells, leer) maßvoll sind, man das Modell also im Grunde an allen Stellen im Haus problemlos verwenden kann, ist der äußere Mantel sehr speziell: Er stellt sicher, dass die Wände des Modells während des Garens nie solchermaßen heiß werden, dass man sich allzu schnell an ihnen verbrennen kann (**Thermorespect**, max. $\approx 51,3$ °C nach ≈ 30 min). Monieren ließe sich nur, dass ein Stromanschluss in $\approx 1,2$ m erreichbar sein muss: Schön wiederum ist, dass man das Stromkabel voll abnehmen kann, bspw. wenn man das Modell nach dem Garen sicher verräumen will. Dem Modell wurden leider nur Mulden am Fuße des Modellkörpers verliehen: Sie kann man im Grunde sicher packen und sie werden während des Gebrauchs auch nur maßvoll-warm (max. $\approx 29,0$ °C nach ≈ 30 min im max. Temperaturlevel): Sie erschließen aber nur einen durchwachsenen Grip. Dem inneren Teil des Modells wurde ein Minimal- und ein Maximalmarker verliehen ($\approx 1,0$ l und $\approx 1,5$ l): Sie können sich in ihrem hellen Grauweiß wunderbar von der Wand abheben und sind problemlos ablesbar. Die Gabeln des Modells kann man während des Garens in den Mulden des Spritzschutzes verankern: Währenddessen kann es durchaus passieren, dass sie sich auch mal ineinander

verhaken. Glücklicherweise wurden dem äußeren Mantel noch spezielle Mulden verliehen, die ein vertikales Abstellen der Gabeln erlauben: Gerade dann, wenn man während des Essens pausieren will, ist dies sehr wertvoll. Mit einer Größe von $\approx 2,8$ cm (T_{\max} d. Spritzschutzes) kann der Spritzschutz leider bloß einen Teil der Spritzer abblocken: So können sich vor allem beim Garen in heißem Öl ein paar Spritzer außerhalb des Modells verteilen. Für das Erreichen einer Temperatur von ≈ 180 °C muss man volle $\approx 1:17$ h einplanen, wenn das Modell vorher mit $\approx 1,5$ l Öl mit einer ursprünglichen Temperatur von ≈ 20 °C versehen wird. Das ist ausgesprochen langwierig; beim Gebrauch bspw. von Gemüse-, Fleisch- oder Fischbrühe ist das Modell aber sehr viel schneller. Der Temperaturpeak von $\approx 185,0$ °C ließ sich nach $\approx 2:22$ h messen; die Temperaturen sind im Weiteren sehr stabil, schwanken also nur um $\approx 0,1$ °C. Die Temperatur lässt sich über ein vorderes Drehrad verstetzen, das während des Gebrauchs spürbar wackeln kann und während des Gebrauchs warm wird (max. $\approx 32,1$ °C). Grandios ist aber, dass dem inneren Teil des Modells ein spezielles Material verliehen wurde, weshalb sich während des Tests nur ab und an mal Spuren von Fleisch & Co. am Modellkörper erkennen ließen. Dennoch nahmen wir die Modellreinigung als schwierig wahr, denn: Hier ist leider keinerlei Spülmaschineneignung gegeben.

KLAMER

Fondue 1300

ETM TESTMAGAZIN

KLAMER
Fondue 1300

GUT 91,1 %
Vergleichstest
7 Fondues

Die wesentlichen Merkmale

- **Größe des Modells**
(H_{max} × B_{max} × T_{max}):
≈ 25,1 × 27,9 × 17,2 cm
- **Gewicht des Modells**
(m_{max}, leer):
≈ 2,3 kg
- **Volumen des Modells**
(V_{max}):
≈ 1,5 l
- **Maß des Stromkabels**
(L_{max}):
≈ 1,0 m
- **Anzahl der Gabeln:**
8



Man kann das Temperaturlevel des Modells anhand dieses Drehrads verstetlern. Was sich aber monieren ließe: Dem Modell wurden keinerlei Hinweise verliehen, die erkennen ließen, wann man das Drehrad wohin drehen sollte, welche Drehposition also bspw. beim Gebrauch von Öl & Co. sinnvoll wäre: Solche Hinweise lassen sich leider nur in der Dokumentation des Modells lesen. Auch wenn der Grip am Drehrad nur durchwachsen ist, haben wir es doch ohne sonderlich viel Mühe verwenden können. Auch hier ist eine Lampe erkennbar, die sich ausschließlich während der Heizphasen des Modells anschaltet.



Gabeln sind mit problemlos erkennbaren Markern versehen; leichtgängige Modellreinigung dank Spülmaschineneignung; Material am Ende der Gabeln erschließt viel Grip während des Gebrauchs; schnelles Vorheizen (≈ 180 °C nach ≈ 28 min); wirksamer Spritzschutz



geringer Spielraum bei der Wahl eines passenden Abstellplatzes (≈ 1,0 m); Größe der Handteile ließe sich verbessern; keinerlei Hinweise zur Temperaturwahl am Drehrad (nur in der Bedienungsanleitung); ohne spezielles Zubehör; Qualität der Materialien ließe sich in Teilen verbessern (so bspw. am Spritzschutz)



Dieses Modell von KLAMER ist von erheblicher Größe (≈ 25,1 × 27,9 × 17,2 cm, H_{max} × B_{max} × T_{max} d. Modells) und von ähnlich erheblichem Gewicht (≈ 2,3 kg, m_{max} d. Modells, leer). Gleichwohl stellt sich der Gebrauch im Grunde als problemlos dar. Schade ist nur, dass einem bei der Wahl einer passenden Stelle im Haus nur minimaler Spielraum erschlossen wird: So muss sich ein Stromanschluss in ≈ 1,0 m erreichen lassen, was in manchen Situationen nur schwer machbar sein wird. Grandios wiederum ist das äußere Doppel an Handteilen aus schwarzem Plastik: Sie lassen an Größe vermissen, machen den Transport des Modells im Haus aber doch sehr viel sicherer. Schön ist vor allem, dass diese Handteile während des Gebrauchs nur maßvoll-warm werden (max. ≈ 48,7 °C nach ≈ 30 min im max. Temperaturlevel), sodass man sich an ihnen nur schwerlich verbrennen kann. Der innere Teil des Modells kann einen simplen Marker vorweisen, der das Maximalvolumen (≈ 1,5 l) erkennen lässt: Dieser Marker ist, weil er sich nur in schwachem Maße vom Grau des Materials abheben kann, nur mit viel Mühe lesbar. Die Gabeln des Modells lassen sich in den Mulden des Spritzschutzes abstellen – dies aber nur in einem solchen Winkel, dass die Gabelzinken sich auch mal ineinander

verhaken können. Der Spritzschutz kann eine enorme Größe (≈ 6,0 cm, T_{max} d. Spritzschutzes) vorweisen und schon aus diesem Grund einen Großteil der Spritzer abblocken: Hier erwies er sich auch beim Gebrauch von sehr heißem Öl als wirksam. Für das Erreichen einer Temperatur von ≈ 180 °C muss man ≈ 28 min Geduld beweisen, wenn das Modell vorher mit ≈ 1,5 l Öl mit einer ursprünglichen Temperatur von ≈ 20 °C versehen wird: Das ist außerordentlich schnell. Der Temperaturpeak von ≈ 198,1 °C ließ sich nach ≈ 1 h messen. Schön ist wiederum, dass die Temperaturen im Weiteren sehr stabil sind: Wir maßen ein Schwanken von max. ≈ 0,2 °C. Die Temperatur lässt sich über ein vorderes Drehrad anpassen, das durch weiße Graphiken vier Temperaturlevel erkennen lässt: Wie man sie einordnen muss, lässt sich aber leider nur durch einen Blick in die Dokumentation des Modells ersehen. Das Drehrad wird während des Gebrauchs nur warm (max. ≈ 33,7 °C). Gerade weil das Modell mit einem speziellen Material versehen worden ist, verbleiben normalerweise keine Spuren von Fleisch & Co. am Modellkörper. Darüber hinaus ist das Modell auch spielend zu säubern, denn: Für alle abnehmbaren Teile des Modells ist eine Spülmaschineneignung gegeben.

Tristar

FO-1107

PREIS-LEISTUNGSSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN	
Tristar FO-1107	
GUT	90,6 %

Vergleichstest 7 Fondues 12/2025

Die wesentlichen Merkmale

- **Größe des Modells**
 $(H_{\max} \times B_{\max} \times T_{\max})$:
≈ 12,0 × 22,0 × 32,0 cm
- **Gewicht des Modells**
(m_{max}, leer):
≈ 1,2 kg
- **Volumen des Modells**
(V_{max}):
≈ 1,5 l
- **Maß des Stromkabels**
(L_{max}):
≈ 0,9 m
- **Anzahl der Gabeln:**
8



Alle Modelle der **Smartwares Group**, die wir uns dieses Mal vorgenommen, können dieses Drehrad vorweisen: Auch hier wird wieder in verständlichem Stil veranschaulicht, wann man welche Temperaturspanne verwenden sollte, wenn man sich eines wissamen Garens sicher sein will: Wer bspw. ein süßes Schmankerl servieren und Beeren & Co. in Schokolade hüllen will, muss hier vorher nur das Temperaturlevel **CHOCOLATE** einstellen. Der solide Grip des Drehrads stellt sicher, dass man es ohne Mühe verwenden kann: Die Mechanik ist stabil und ließ auch nach exzessivem Gebrauch keine Verschleißspuren erkennen. Die am Fuße des Drehrads vorhandene Lampe schaltet sich allein während der Heizphasen an.



Gabeln sind mit problemlos erkennbaren Markern versehen; Material am Ende der Gabeln erschließt viel Grip während des Gebrauchs; schnelles Vorheizen (≈ 180 °C nach ≈ 25 min); solide Handteile erleichtern den Transport in erheblichem Maße; vier Temperaturlevel mit verständlichen Modusnamen vorhanden (**CHOCOLATE**, **CHEESE**, **BROTH** und **OIL**)



geringer Spielraum bei der Wahl eines passenden Abstellplatzes (≈ 0,9 m); ohne spezielles Zubehör; Qualität der Materialien ließe sich in Teilen verbessern (so bspw. am Spritzschutz); Spritzschutz ist nicht vollkommen wirksam



Genauso wie das Bruder- resp. Schwesternmodell FO-1108 ist auch dieses Modell von Tristar von vollkommen normaler Größe (≈ 12,0 × 22,0 × 32,0 cm, H_{max} × B_{max} × T_{max} d. Modells), sodass man prinzipiell viel Spielraum bei der Wahl einer passenden Stelle im Haus haben sollte. Doch müssen wir auch dieses Mal monieren, dass ein Stromanschluss in ≈ 0,9 m erreichbar sein muss, was in vielen Situationen nur schwerlich machbar sein wird. Schön ist wiederum das Gewicht (≈ 1,2 kg, m_{max} d. Modells, leer) des Modells. Die äußeren Handteile aus schwarzem Metall kann man sicher packen und das Modell im Weiteren spielend anheben: Auch wenn das Modell bspw. voller Öl ist, kann man es noch rundherum sicher durchs Haus heben. Diese Handteile werden während des Gebrauchs auch nur in schwachem Maße warm (max. ≈ 37,1 °C nach ≈ 30 min im max. Temperaturlevel). Dem inneren Teil des Modells wurde ein Marker verliehen, der das Maximalvolumen (≈ 1,5 l) erkennbar machen soll. Dieser Marker ist aber Teil der Wand, sodass er sich von deren Grau nur sehr schwach hervorheben kann: Man kann ihn aus vielen Winkeln nur erahnen. Die Gabeln des Modells können während des Gebrauchs in den Mulden des Spritzschutzes verweilen, dies aber nur in einem solchen Winkel, dass die Gabelzinken sich währenddessen

ineinander verhaken können. Die Größe des Spritzschutzes (≈ 3,6 cm, T_{max} d. Spritzschutzes) ließe sich verbessern, denn so ist er leider nicht in vollem Maße wirksam: Gerade beim Garen von Fleisch & Co. in heißem Öl haben immer wieder ein paar Spritzer das Modell verlassen und sich so innerhalb von ≈ 0,1 m verteilt. Für das Erreichen einer Temperatur von ≈ 180 °C muss man nur ≈ 25 min einplanen, wenn das Modell vorher mit ≈ 1,5 l Öl mit einer ursprünglichen Temperatur von ≈ 20 °C versehen wird. Die Technik dieses Modells ist also wirklich schnell. Der Temperaturpeak von ≈ 212,0 °C wurde nach ≈ 34 min erhoben; auch das kann sich allemal sehen lassen. Die Temperaturen nehmen nach dem Temperaturpeak aber wieder ab (-10,1 °C). Das Temperaturlevel des Modells lässt sich über das vordere Drehrad anpassen: Hier werden alle vier Temperaturlevel in sehr schönem Stil veranschaulicht, vor allem auch mit verständlichen Texten (**CHOCOLATE**, **CHEESE**, **BROTH** und **OIL**). Das Drehrad wird während des Garens nur warm (max. ≈ 27,0 °C): Hier wird sich niemand verbrennen. Schließlich wurde dem Modell ein spezielles Material verliehen, sodass Fleisch & Co. nur sehr selten Spuren am Modellkörper hinterlassen. Weil das Modell nicht in die Spülmaschine wandern kann, stellt sich das Säubern als eine mühevoll Sache dar.

Tristar FO-1108

ETM TESTMAGAZIN

Tristar
FO-1108

GUT

90,3 %

Vergleichstest
7 Fondues

12/2025

Die wesentlichen Merkmale

■ Größe des Modells

($H_{\max} \times B_{\max} \times T_{\max}$):

$\approx 12,0 \times 22,0 \times 32,0$ cm

■ Gewicht des Modells

(m_{\max} , leer):

$\approx 1,2$ kg

■ Volumen des Modells

(V_{\max}):

$\approx 1,5$ l

■ Maß des Stromkabels

(L_{\max}):

$\approx 0,9$ m

■ Anzahl der Gabeln:

8



Will man das Temperaturlevel dieses Modells verändern, dann kann man dies per Drehrad in präziser Weise verwirklichen: Hier wird auch veranschaulicht, wann man welche Temperaturspanne wählen sollte, wenn man in den Genuss eines exzellenten Gourmeterlebnisses kommen will: So sollte man bspw. beim Gebrauch von Gemüse-, Fleisch- oder Fischbrühe **BROTH** wählen. Der Grip am Drehrad ist sehr sicher, sodass man es vollkommen problemlos verwenden kann: Die Mechanik erwies sich als sehr solide. Am Fuße des Drehrads ist auch noch eine Lampe erkennbar: Sie schaltet sich aber allein während der Heizphasen an.



Gabeln sind mit problemlos erkennbaren Markern versehen; Material am Ende der Gabeln erschließt viel Grip während des Gebrauchs; schnelles Vorheizen (≈ 180 °C nach ≈ 26 min); solide Handteile erleichtern den Transport in erheblichem Maße; vier Temperaturlevel mit verständlichen Modusnamen vorhanden (**CHOCOLATE**, **CHEESE**, **BROTH** und **OIL**)



geringer Spielraum bei der Wahl eines passenden Abstellplatzes ($\approx 0,9$ m); ohne spezielles Zubehör; Qualität der Materialien ließe sich in Teilen verbessern (so bspw. am Spritzschutz); Spritzschutz ist nicht vollkommen wirksam



Dieses Modell von **Tristar** ist von mittlerer Größe ($\approx 12,0 \times 22,0 \times 32,0$ cm, $H_{\max} \times B_{\max} \times T_{\max}$ d. Modells), sodass man es mühelos an verschiedenen Stellen im Haus verwenden kann. Genauso maßvoll ist das Gewicht ($\approx 1,2$ kg, m_{\max} d. Modells, leer.). Monieren müssen wir, dass die Wahl einer passenden Stelle mühsam sein kann: Schließlich muss ein Stromanschluss in $\approx 0,9$ m erreichbar sein. Dem Modellkörper wurden auch äußere Handteile aus Bambus verliehen, die sich problemlos erreichen lassen: Wir haben das Modell an ihnen vollkommen sicher anheben können, auch als es voller Öl und daher sehr viel schwerer war. Diese Handteile werden während des Gebrauchs nur handwarm (max. $\approx 36,3$ °C nach ≈ 30 min im max. Temperaturlevel). Der innere Teil des Modells kann einen Marker von simpellem Stil vorweisen: Dieser stellt das Maximalvolumen ($\approx 1,5$ l) dar. Gerade weil der Marker Teil des Wandmaterials ist, kann er sich von dessen Grau nur in minimalem Maße abheben: Er ist nur mit viel Mühe ablesbar. Die Gabeln des Modells kann man in den Mulden des Spritzschutzes deponieren, leider aber nur in einem solchen Winkel, dass sie sich während des Gebrauchs ineinander verhaken können. Gerade weil der Spritzschutz eine Größe von nur $\approx 3,6$ cm (T_{\max} d. Spritzschutzes)

vorweisen kann, ist er nicht in allen Situationen wirksam: So haben wir vor allem beim Gebrauch von Öl immer ein paar Spritzer verzeichnen können, die sich von dem Modell leider nicht in vollem Maße abblocken lassen. Für das Erreichen einer Temperatur von ≈ 180 °C muss man bloß ≈ 26 min einplanen, wenn das Modell vorher mit $\approx 1,5$ l Öl mit einer ursprünglichen Temperatur von ≈ 20 °C versehen wird. Das ist Ausdruck eines sehr ansprechenden Tempos. Der Temperaturpeak von $\approx 211,8$ °C wurde nach ≈ 33 min erhoben; die Temperaturen nehmen nach dem Erreichen des Peaks aber wieder sehr deutlich ab (-9,8 °C). Welches Temperaturlevel das Modell verwirklichen soll, lässt sich über ein vorderes Drehrad verstetzen, das alle vier Temperaturlevel in sehr schönem Stil veranschaulicht (**CHOCOLATE**, **CHEESE**, **BROTH** und **OIL**). Während des Gebrauchs bleibt die Temperatur des Drehrads sehr maßvoll (max. $\approx 27,1$ °C). Gerade weil dem Modell ein spezielles Material verliehen wurde, verbleiben nur selten Spuren von Fleisch & Co. am Modellkörper. Leider stellt sich die Modellreinigung am Ende des Garens als eher schwierig dar, denn: Hier ist keine Spülmaschineneignung gegeben.

Princess

173100 Fondue Premium

Art.-Nr.

01.173100.01.001

ETM TESTMAGAZIN

Princess

173100 Fondue Premium
Art.-Nr. 01.173100.01.001

GUT

90,0 %

Vergleichstest
7 Fondues

12/2025



Gabeln sind mit problemlos erkennbaren Markern versehen; Material am Ende der Gabeln erschließt viel Grip während des Gebrauchs; sehr schnelles Vorheizen ($\approx 180^{\circ}\text{C}$ nach ≈ 18 min); solide Handteile erleichtern den Transport in erheblichem Maße; vier Temperaturlevel mit verständlichen Modusnamen vorhanden (**CHOCOLATE**, **CHEESE**, **BROTH** und **OIL**); wirksamer Spritzschutz



Handteile werden während des Gebrauchs sehr heiß ($\approx 65,2^{\circ}\text{C}$ nach ≈ 30 min im max. Temperaturlevel); ohne spezielles Zubehör; Qualität der Materialien ließe sich in Teilen verbessern (so bspw. am Spritzschutz)



Die wesentlichen Merkmale

- **Größe des Modells**
($H_{\max} \times B_{\max} \times T_{\max}$):
 $\approx 21,0 \times 30,2 \times 16,7$ cm
- **Gewicht des Modells**
(m_{\max} , leer):
 $\approx 1,5$ kg
- **Volumen des Modells**
(V_{\max}):
 $\approx 1,5$ l
- **Maß des Stromkabels**
(L_{\max}):
 $\approx 2,0$ m
- **Anzahl der Gabeln:**
8

Dieses Modell von Princess ist schon dank seiner maßvollen Größe ($\approx 21,0 \times 30,2 \times 16,7$ cm, $H_{\max} \times B_{\max} \times T_{\max}$ d. Modells) spielend verwendbar: Schließlich kann man es an allen nur vorstellbaren Stellen im Haus verwenden. Gleichermaßen dankbar ist das Gewicht ($\approx 1,5$ kg, m_{\max} d. Modells, leer). Schließlich wird einem bei der Wahl einer passenden Stelle auch reichlich Spielraum erschlossen: Ein Stromanschluss muss in $\approx 2,0$ m erreichbar sein. Gerade weil dem Modellkörper auch noch ein Doppelpack an problemlos erreichbaren Handteilen verliehen wurde, nahmen wir den Transport des Modells als rundherum sicher wahr. Was sich allein monieren ließe: Diese Handteile können während des Gebrauchs wirklich außerordentlich heiß werden (max. $\approx 65,2^{\circ}\text{C}$ nach ≈ 30 min im max. Temperaturlevel). Dem inneren Teil des Modells wurde eine simple Skala verliehen, von der man das Minimal- und das Maximalvolumen ($\approx 1,0$ l und $\approx 1,5$ l) ablesen kann: Die Skala kann sich leider nur in minimalem Maße vom Grau der Wand abheben. Die Gabeln des Modells lassen sich in den Mulden des Spritzschutzes parken, indes nur in einem solchen Winkel, dass sie sich auch mal ineinander verhaken können. Mit einer Größe von

$\approx 4,8$ cm (T_{\max} d. Spritzschutzes) kann der Spritzschutz einen Großteil der Spritzer abblocken: Gerade beim Gebrauch von Öl ist dies sehr wertvoll. Für das Erreichen einer Temperatur von $\approx 180^{\circ}\text{C}$ muss man nur ≈ 18 min einplanen, wenn das Modell vorher mit $\approx 1,5$ l Öl mit einer ursprünglichen Temperatur von $\approx 20^{\circ}\text{C}$ versehen wird. Der Temperaturpeak von $\approx 207,8^{\circ}\text{C}$ ließ sich nach ≈ 31 min messen; die Technik dieses Modells ist wirklich phänomenal-schnell. Hier haben alle anderen Modelle, die wir uns dieses Mal vornahmen, das Nachsehen. Die Temperaturen sind im Weiteren mehr oder minder stabil, schwanken nur um $\approx 5,3^{\circ}\text{C}$. Die Temperatur lässt sich über ein vorderes Drehrad verstetigen, das alle vier Temperaturlevel in sehr anschaulichem Stil erkennbar macht (**CHOCOLATE**, **CHEESE**, **BROTH** und **OIL**). Das Drehrad wird während des Gebrauchs sehr warm (max. $\approx 38,4^{\circ}\text{C}$). Das Modell ist mit einem speziellen Material versehen: Während des Tests ließen sich nur sehr selten Spuren von Fleisch & Co. am Modell erkennen. Gleichwohl ist der Modellkörper manchmal nur schwer zu säubern: Schließlich ist hier auch keine Spülmaschineneignung gegeben.



Das Temperaturlevel des Modells lässt sich dank dieses Drehrads präzise einstellen: Wann man welche Temperaturspanne wählen sollte, wird schon anhand des hier vorhandenen Textes problemlos erkennbar: So sollte man bspw. beim Gebrauch von Öl sinnvollerweise **OIL** wählen. Gerade weil der Grip am Drehrad sehr sicher ist, kann man es ohne wirkliche Mühe verwenden: Die Drehbewegung ist sehr leichtgängig. Schließlich ist am Fuße des Drehrads auch noch eine Lampe vorhanden: Sie schaltet sich ausschließlich während der Heizphasen an.

Russell Hobbs Fiesta Fondue

ETM TESTMAGAZIN

Russell Hobbs
Fiesta Fondue

GUT

89,4 %

Vergleichstest
7 Fondues

12/2025

Die wesentlichen Merkmale

- **Größe des Modells**
($H_{\max} \times B_{\max} \times T_{\max}$):
 $\approx 22,4 \times 25,8 \times 24,8$ cm
- **Gewicht des Modells**
(m_{\max} , leer):
 $\approx 1,9$ kg
- **Volumen des Modells**
(V_{\max}):
 $\approx 1,2$ l
- **Maß des Stromkabels**
(L_{\max}):
 $\approx 0,8$ m
- **Anzahl der Gabeln:**
6



Die Temperatur kann man an diesem simplen, während des Verschiebens in minimalem Maße ($\approx 1,0$ mm) wackelnden Schieber verstehen: Wann man welchen Teil aus der hier wählbaren Temperaturspanne anvisieren sollte, lässt das Modell leider nur erahnen: Schließlich sind hier keinerlei Hinweise vorhanden, die erkennen ließen, wohin man den Schieber nun bspw. beim Gebrauch von Öl & Co. manövriert sollte. Schön wiederum ist, dass sich der Schieber spielend verwenden lässt: Die Mechanik ist sehr verlässlich. Neben dem hier vorhandenen Maximalmarker ist eine Lampe erkennbar: Sie schaltet sich allein während der Heizphasen an.



Gabeln sind mit problemlos erkennbaren Markern versehen; Material am Ende der Gabeln erschließt ausreichenden Grip während des Gebrauchs; solide Handteile lassen an Größe vermissen, erleichtern aber doch den Transport



außerordentlich langwieriges Vorheizen (≈ 180 °C nach $\approx 1:15$ h); geringer Spielraum bei der Wahl eines passenden Abstellplatzes ($\approx 0,8$ m); keinerlei Hinweise zur Wahl des passenden Temperaturlevels am Modell; ohne spezielles Zubehör; Qualität der Materialien ließe sich in Teilen verbessern (so bspw. am Schieber); Spritzschutz lässt in erheblichem Maße an Wirksamkeit vermissen

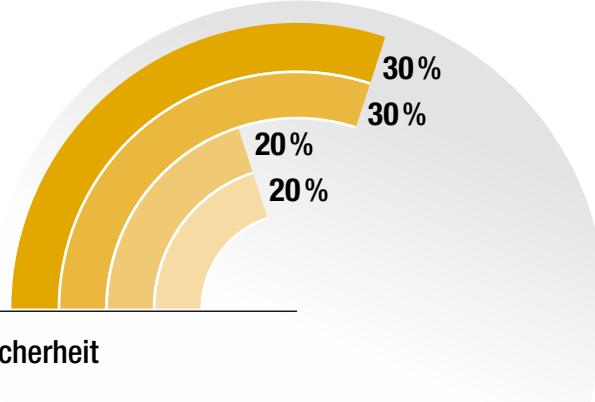


Das Modell von Russell Hobbs ist im Grunde von einer normalen Größe, aber sehr viel höher als ein Großteil der anderen Modelle, die wir uns dieses Mal vornahmen ($\approx 22,4 \times 25,8 \times 24,8$ cm, $H_{\max} \times B_{\max} \times T_{\max}$ d. Modells): Dies aber ist in der Praxis nur selten ein Problem. Auch wenn man prinzipiell viel Spielraum bei der Wahl einer passenden Stelle im Haus haben sollte, muss ein Stromanschluss in nur $\approx 0,8$ m erreichbar sein. Derweilen ist das Gewicht erheblicher ($\approx 1,9$ kg, m_{\max} d. Modells, leer): Den oberen Teil des Modells kann man dank der äußeren Handteile aus schwarzem Plastik sicher packen und ihn problemlos anheben: Gerade auch dann, wenn das Modell bspw. voller Bouillon, Öl usw. ist, wird man den sehr sicheren Grip der Handteile willkommen heißen. Sie werden während des Gebrauchs auch nur in einem sehr schwachen Maße warm (max. $\approx 38,3$ °C nach ≈ 30 min im max. Temperaturlevel). Ein Marker im inneren Teil des Modells lässt das Maximalvolumen von nur $\approx 1,2$ l erkennen. Auch wenn er Teil der Metallwand ist, kann man den Marker sicher ablesen: Das Volumen als solches ist sehr viel maßvoller als bei vielen anderen Modellen, die wir uns dieses Mal vornahmen. Die Gabeln des Modells lassen sich während des Gebrauchs in den Mulden des Spritzschutzes schieben: Hier halten sie sich aber, weil die Mulden an Größe vermissen lassen, nur in durchwachsener Weise. Die Größe

des Spritzschutzes ($\approx 1,7$ cm, T_{\max} d. Spritzschutzes) ließe sich verbessern: Gerade beim Garen in sehr heißem Öl kamen immer wieder Spritzer empor, die sich im Weiteren um das Modell herum verteilten. Das Modell kann nach $\approx 1:15$ h eine Temperatur von ≈ 180 °C erreichen, wenn es vorher mit $\approx 1,5$ l Öl mit einer ursprünglichen Temperatur von ≈ 20 °C versehen wird. Die Technik dieses Modells ist also alles andere als schnell: Hier sind ihm alle anderen Modelle voraus. Der Temperaturpeak von $\approx 184,8$ °C wurde nach $\approx 1:27$ h erhoben; auch das wird niemandem Eindruck machen. Die Temperaturen wiederum sind während des Garprozesses sehr stabil, schwanken also nur in minimalem Maße ($\approx 0,7$ °C); dies aber wird bei diesen Temperaturlevels wahrscheinlich niemanden verwundern. Welche Temperatur das Modell im Weiteren verwirklichen soll, lässt sich über den vorderen Schieber verstehen: Hier lässt sich nur erahnen, wann man welche Schieberposition wählen sollte. Der Schieber wird während des Garens nur maßvoll-warm (max. $\approx 27,1$ °C): Hieran kann sich niemand verbrennen. Am puren Metall des Modells können Fleisch, Fisch & Co. durchaus Spuren hinterlassen. Gerade aus diesem Grund ist es schön, dass dieser Teil des Modells auch in die Spülmaschine wandern kann: Daher ist das abschließende Säubern eine ebenso schnelle wie simple Sache.

■ Testverfahren

Hier erklären wir in leicht verständlicher Art und Weise, wie wir die in diesem Test vertretenen Produkte geprüft haben und was hinter den verschiedenen Testkriterien steht.



■ Handhabung ■ Leistung ■ Ausstattung ■ Sicherheit

Handhabung | 30 %

Hier haben wir ermittelt, wie leicht- oder schwergängig sich die Fondues in der Praxis verwenden, also in resp. außer Betrieb nehmen und während des Betriebs bedienen lassen. Beurteilt wurden vor allem die Position der Gabeln, der Halt der Gabeln inmitten des Fondues, das einstellbare Temperaturspektrum, das max. Volumen des Fondubehälters und die in ihm evtl. vorhandene Skala. Des Weiteren wurde beurteilt, wie sich das Modell nach Abschluss eines Fondues auseinander nehmen lässt und wie man die einzelnen Teile des Modells säubern kann, auch unter Würdigung einer evtl. vorhandenen Spülmaschineneignung. Schließlich wurde noch die deutschsprachige Version der Bedienungsanleitung unter Würdigung ihrer äußereren und inneren Gestaltung beurteilt: Sie sollte das volle Gebrauchserlebnis (Bedienung, Reinigung usw.) in verständlichem Stil abhandeln, idealerweise verbunden mit anschaulichen Graphiken.

Leistung | 30 %

Hier verliehen wir vor allem ein Urteil über das Tempo des Vorheizens: Wir haben in den Fondues je $\approx 1,0\text{ l}$ Öl mit einer Temperatur von $\approx 20^\circ\text{C}$ erhitzt und maßen, wann sich eine Temperatur von

$\approx 180^\circ\text{C}$ erheben ließ. Außerdem wurde von uns ermittelt, wie stabil die Temperatur des Öls im Weitern war, ob und evtl. in welchem Maße sich also ein Schwanken verzeichnen ließ. Gleichermaßen wesentlich waren aber auch die verschiedenen Garresultate: Während des Tests haben wir verschiedene Teile von Fleisch (Hähnchen, Schwein, Rind usw.) verwendet, das wir vorab in Gestalt von einheitlichen Kuben ($\approx 2,5 \times 2,5 \times 2,5 \text{ cm}, H_{\max} \times B_{\max} \times T_{\max}$) vorbereitet haben. Nach dem Erreichen einer Temperatur von $\approx 180^\circ\text{C}$ wurde das Fleisch $\approx 2 \text{ m}$ in dem Öl versenkt und anschließend von allen Testerinnen & Testern von außen wie von innen inspiziert. Schließlich wurde beurteilt, wie präzise sich die Temperatur an den Fondues einstellen lässt. All diese Tests nahmen wir außerdem noch mit anderen Fonduebasen (wie bspw. Gemüse-, Fleisch- und Fischbrühe) vor und ließen auch die während dessen erhobenen Erkenntnisse in unser Urteil einspielen.

Ausstattung | 20 %

Hier verliehen wir ein Urteil über die Qualität der Materialien und des Materialverbunds, also der Weise, in der die Materialien von Werk aus verbunden worden sind: Weder nach dem Auspacken

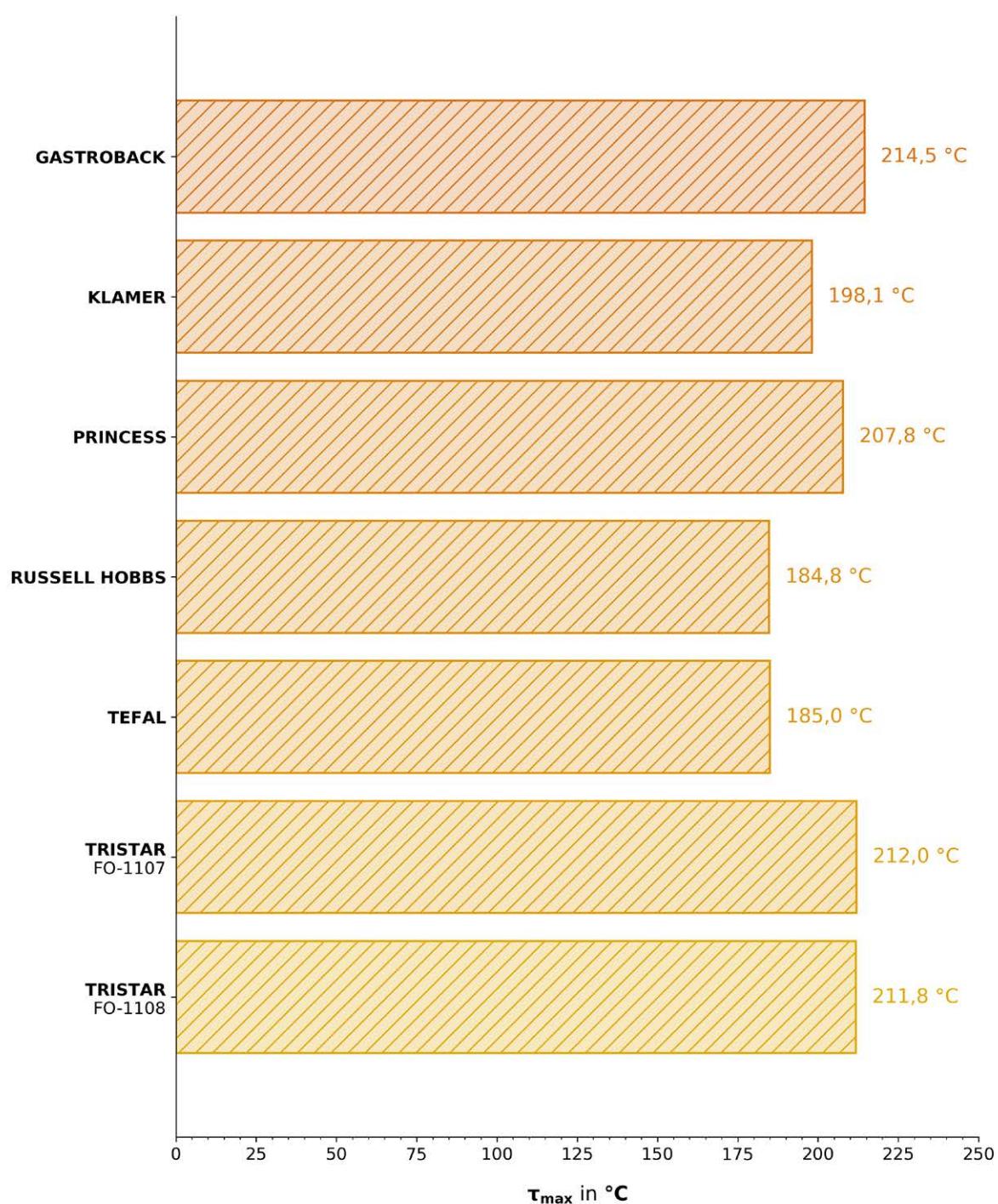
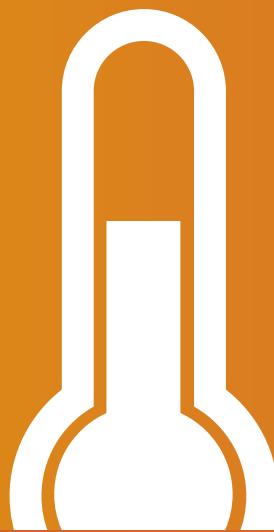
noch nach vollen vier Wochen des Gebrauchs in unserem Haus sollten sich wirkliche Makel an den Modellen erkennen lassen. Überdies wurden die zum Zubehör der Modelle zählenden Teile beurteilt, vor allem also die Gabeln. Die Anzahl der Gabeln, die Weise, in der diese markiert und dadurch auseinander zu halten sind und deren Abstellposition im Fondue wurden außerdem beurteilt.

Sicherheit | 20 %

Schließlich wurde ermittelt, ob und in welcher Art und Weise man sich an den Fondues verbrennen kann. So wurde bspw. erhoben, ob und in welchem Maße wärmeisolierend wirkende Materialien an den äußeren Teilen der Modelle vorhanden waren und ob sie während des Gebrauchs ein ausreichendes Maß an Schutz vermittelten: Wir maßen die Temperaturen bspw. an den äußeren Wänden des Modellkörpers und all den Teilen, die man während des Gebrauchs verwenden muss (also bspw. an Tasten- resp. Touchpanels usw.). Schließlich wurde die Stabilität der Modelle im Ganzen beurteilt. Auch die Funktionalität eines evtl. vorhandenen Spritzschutzes spielte in unser hier verliehenes Urteil ein: Wesentlich war, ob und in welchem Maße er wirklich Spritzer von der Fonduebasis her abschirmen kann.

Temperaturen

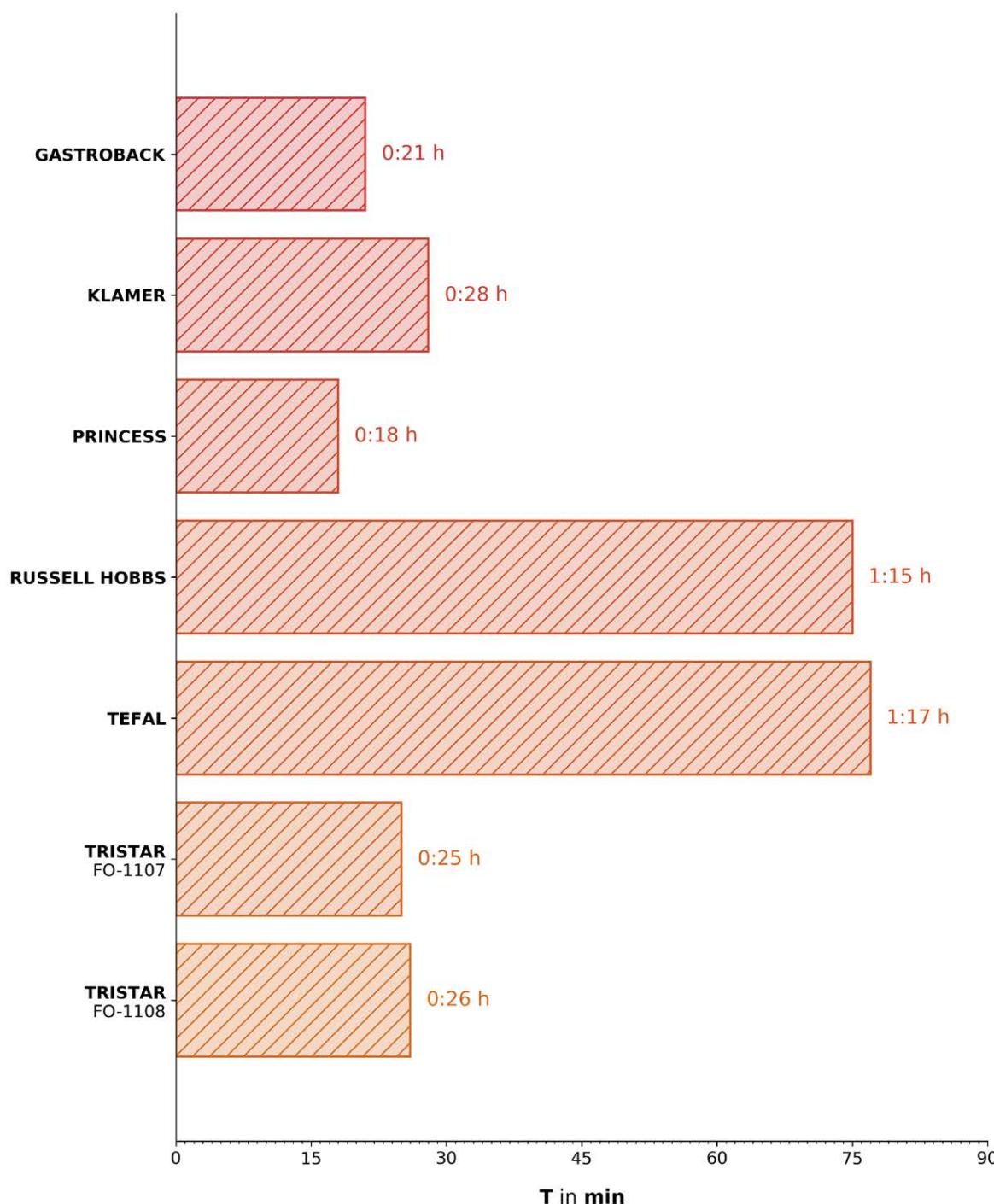
Hier veranschaulichen wir, welche Temperaturpeaks das in den Modellen vorhandene Öl nach der Wahl des max. Temperaturmodus erreichen kann. Allein die Fondues von **GASTROBACK** ($\approx 214,5$ °C), **Princess** ($\approx 207,8$ °C) und **Tristar** ($\approx 212,0$ °C bzw. $\approx 211,8$ °C) erzielen im Weiteren wirklich erhebliche Temperaturen. Das Garen von Fleisch, Fisch & Co. kann man aber in allen Modellen vollkommen problemlos verwirklichen.





Vorheizen

Wir stellen außerdem dar, in welchem Tempo die Modelle das in ihnen vorhandene Öl bis zu einer Temperatur von $\approx 180^\circ\text{C}$ vorheizen können. Wirklich viel Eindruck hinterließ das Fondue von **Princess** ($\approx 18\text{ min}$), während man bei den Fondues von **Russell Hobbs** ($\approx 1:15\text{ h}$) und **Tefal** ($\approx 1:17\text{ h}$) sehr viel mehr Geduld beweisen müssen. Glücklicherweise ist dieses Problem ausschließlich beim Gebrauch von Öl wirklich erheblich; beim Gebrauch von Käse & Co. ist diese Schwäche eher nebensächlich.



Technische Daten

Hersteller Modell	GASTROBACK Fondue MultiCook 4-in-1 & Kochplatte Art.-Nr.: 42568	Tefal Fondue Thermorespect Inox & Design EF2658	KLAMER Fondue 1300
Größe, Gewicht usw.			
Größe des Modells (H _{max} × B _{max} × T _{max})	28,0 × 19,2 × 17,5 cm	25,1 × 27,9 × 17,2 cm	21,0 × 30,2 × 16,7 cm
Gewicht des Modells (m _{max} , leer)	1,9 kg	2,3 kg	1,5 kg
Größe des Behälters (Ø _{max})	18,0 cm	22,0 cm	21,0 cm
Volumen des Behälters (V _{max})	1,5 l	1,5 l	1,5 l
Materialien des Behälters	v. a. Edelstahl	v. a. Aluminium	v. a. Aluminium
Anzahl der Gabeln	8	8	8
Marker der Gabeln	Enden in verschiedenen Farben	Enden in verschiedenen Farben	Enden in verschiedenen Farben
Materialien der Gabeln	v. a. Edelstahl	v. a. Holz	v. a. Plastik
Gabelhalter	ja	ja	ja
Maß des Stromkabels (L _{max})	1,5 m	1,0 m	2,0 m
Funktionalität			
Typ der Wärmequelle	Elektrizität	Elektrizität	Elektrizität
Temperaturwahl	3 Temperaturlevel	∞ Temperaturlevel	4 Temperaturlevel
Tempo des Vorheizens (T _{max} v. 20 °C – 180 °C, ermittelt mit Öl im max. Temperaturmodus)	21 min	28 min	18 min
Temperaturstabilität nach dem Vorheizen (Δ _{max} , ermittelt mit Öl im max. Temperaturmodus)	0,4 °C	0,2 °C	5,3 °C
Typ der Gebrauchs-elemente	Touchpanel	Drehrad	Drehrad
Strom			
Stromverbrauch (P _{max} , lt. Hersteller)	1.200 W	1.300 W	800 W
Stromverbrauch (P ₀ , ermittelt bei max. Temperaturlevel)	341,9 W (0,34 kWh bzw. 0,09 € in 1 h)	403,9 W (0,40 kWh bzw. 0,11 € in 1 h)	519,8 W (0,52 kWh bzw. 0,14 € in 1 h)

	Tristar FO-1107	Tristar FO-1108	Princess 173100 Fondue Premium Art.-Nr. 01.173100.01.001	Russell Hobbs Fiesta Fondue
	22,4 × 25,8 × 24,8 cm	21,0 × 26,5 × 26,5 cm	12,0 × 22,0 × 32,0 cm	12,0 × 22,0 × 32,0 cm
	1,9 kg	1,7 kg	1,2 kg	1,2 kg
	17,7 cm	17,0 cm	21,4 cm	21,4 cm
	1,2 l	1,5 l	1,5 l	1,5 l
	v. a. Edelstahl	v. a. Edelstahl	v. a. Aluminium	v. a. Aluminium
	6	8	8	8
	Enden in verschiedenen Farben	Enden in verschiedenen Farben	Enden in verschiedenen Farben	Enden in verschiedenen Farben
	v. a. Plastik	v. a. Plastik	v. a. Plastik	v. a. Bambus
	ja	ja	ja	ja
	0,8 m	1,2 m	0,9 m	0,9 m
	Elektrizität	Elektrizität	Elektrizität	Elektrizität
	∞ Temperaturlevel	∞ Temperaturlevel	4 Temperaturlevel	4 Temperaturlevel
	1:15 h	1:17 h	25 min	26 min
	0,7 °C	0,1 °C	10,1 °C	9,8 °C
	Schieber	Drehrad	Drehrad	Drehrad
	1.200 W	800 W	1.000 W	1.000 W
	143,6 W (0,14 kWh bzw. 0,04 € in 1 h)	266,2 W (0,27 kWh bzw. 0,07 € in 1 h)	538,0 W (0,54 kWh bzw. 0,15 € in 1 h)	538,6 W (0,54 kWh bzw. 0,15 € in 1 h)

Bewertung

TESTSIEGER
ETM TESTMAGAZIN

Hersteller Modell	%	GASTROBACK Fondue MultiCook 4-in-1 & Kochplatte Art.-Nr.: 42568	Tefal Fondue Thermorespect Inox & Design EF2658	KLAMER Fondue 1300
Handhabung	30	94,6	90,4	91,0
Bedienung	50	95,0	93,5	89,3
Reinigung	25	95,0	93,5	92,0
Bedienungsanleitung	25	93,5	81,0	93,5
Leistung	30	96,0	89,1	90,9
Garvorgang	60	97,7	89,0	92,0
Temperaturregulierung	40	93,5	89,3	89,3
Ausstattung	20	97,6	93,8	91,1
Material- und Materialverarbeitungsqualität	60	97,3	95,0	90,5
Zubehör	40	98,0	92,0	92,0
Sicherheit	20	87,4	94,1	91,4
Temperatur der äußeren Materialien	50	83,6	94,2	87,0
Stabilität des Modells	50	91,2	93,9	95,7
Bonus		1,0 (enormes Zubehörpaket)	0,5 (Thermorespect-Technik); 0,125 (Gabeln vertikal abstellbar)	
Malus				
UVP des Herstellers		119,99 €	119,99 €	69,99 €
Durchschn. Marktpreis Stand v. 14.11.2025		112,99 €	78,66 €	58,66 €
Preis-Leistungsindex		1,19	0,85	0,64
Gesamtbewertung		95,2 %	92,0 %	91,1 %
Testnote		sehr gut	sehr gut	gut

PREIS-LEISTUNGSSIEGER
ETM TESTMAGAZIN

	Tristar FO-1107	Tristar FO-1108	Princess 173100 Fondue Premium Art.-Nr. 01.173100.01.001	Russell Hobbs Fiesta Fondue
	87,9	87,5	87,9	88,6
	92,0	92,0	92,0	86,5
	86,5	85,0	86,5	95,0
	81,0	81,0	81,0	86,5
	95,5	95,3	96,3	87,4
	95,9	95,5	97,2	86,1
	95,0	95,0	95,0	89,3
	89,5	88,7	90,4	91,2
	87,9	86,5	89,3	92,0
	92,0	92,0	92,0	90,0
	88,3	88,4	83,3	92,0
	93,2	93,4	79,8	92,8
	83,3	83,3	86,7	91,2
	36,99 €	29,49 €	65,07 €	81,99 €
	30,57 €	33,24 €	51,57 €	39,99 €
	0,34	0,37	0,57	0,45
	90,6 %	90,3 %	90,0 %	89,4 %
	gut	gut	gut	gut



CLEAN

PULSE

SOFT

Für eine großartige Zahnreinigung; auch an schwer erreichbaren Stellen!

– Die AQUADENT 2 von Zahnheld im Test –

Putzt man sich die Zähne, werden manche Bereiche naturgemäß gründlicher gereinigt als andere. Mit den Borsten einer Zahnbürste gelangt man nämlich nicht an alle Flächen eines jeden Zahns gleich gut heran: Gerade die Zahnzwischenräume sind in dieser Hinsicht problematisch, sodass hier vermehrt Speisereste und andere Verunreinigungen zurückbleiben – und das wiederum spielt in die Bildung von Plaque ein. Manche elektrische Zahnbürsten bieten zwar spezielle Bürstenköpfe, deren Borsten so gestaltet sind, dass sie besser in die Zahnzwischenräume hineingelangen, doch auch dann stellt sich das Ergebnis längst nicht makellos dar. Aus diesem Grund verwendet man am besten Zahnseide, um diese schwer erreichbaren Stellen von jeglichen Verunreinigungen zu säubern. Dies mag wirksam sein, nimmt allerdings auch viel Zeit in Anspruch, die man in der Hektik des Alltags nur noch selten hat. Zum Glück ist noch eine andere Möglichkeit gegeben: Mit einer Munddusche lassen sich Zahnzwischenräume hochgradig wirksam reinigen, und das schonend, leichtgängig und ausgesprochen schnell. Eine erst seit Kurzem erhältliche Munddusche hatten wir diesmal im Test: Die neue **AQUADENT 2 von Zahnheld**.

■ Wesentliches

Für wen?

Für all diejenigen Verbraucherinnen & Verbraucher, denen an einer gründlichen und vor allem ganzheitlichen Zahnpflege gelegen ist und die daher auch schwer erreichbare Stellen wie bspw. die Zahnzwischenräume wirksam und ohne jegliche Anstrengung reinigen möchten.

Was ist hervorzuheben?
Die Munddusche muss im Betrieb weder mit einem Wasseranschluss noch mit dem Stromnetz verbunden werden, sondern bietet vielmehr einen integrierten Wassertank sowie einen Akku; dadurch ist bei der Verwendung größtmögliche Flexibilität gewährleistet.

Was ist interessant?

Im Zubehörbündel ist lediglich eine Düse enthalten. Ersatz lässt sich aber bspw. im Onlineshop des Herstellers erwerben, wobei insgesamt drei Typen von Düsen zur Auswahl stehen – abhängig vom jeweiligen Anwendungsbereich.

Prinzipiell kann eine Munddusche von allen Menschen sinnvoll verwendet werden, soweit keine medizinischen Gründe dagegen sprechen. In manchen Fällen empfiehlt sie sich jedoch in besonderem Maße, zum Beispiel wenn eine Zahnschiene getragen wird: Mit einer Munddusche gelangt man nämlich auch an die Stellen, die den Borsten der Zahnbürste oder der Zahnseide angesichts des Drahtes der Spange verwehrt sind. Auch Personen mit empfindlichem Zahnfleisch kommen mit einer Munddusche in den Genuss vielgestaltiger Vorteile: Sie haben nämlich regelmäßig Probleme bei der Nutzung von Zahnseide, da sie ihr Zahnfleisch stark reizt; eine Munddusche arbeitet hingegen deutlich sanfter und belastet daher auch das hier

gegebene Gewebeblöß in geringem Maße. Die AQUADENT 2 bietet außerdem die Möglichkeit, die Intensität des Wasserstrahls zu regulieren und dadurch an verschiedene Ansprüche anzupassen. Wie gut dies gelingt, wie mühelos sich das Modell verwenden lässt und wie wirksam es die Zähne und Zahnzwischenräume reinigt, haben wir ausgiebig getestet. Übrigens: Gerade in der Gestaltung des Bedienelements sowie des Ladekabels weist die Munddusche einige Ähnlichkeiten mit der elektrischen Schallzahnbürste GERO 3 auf, die wir kürzlich ebenfalls geprüft haben (vgl. diesbezgl. ETM TESTMAGAZIN 11:2025). Ob die AQUADENT 2 uns ebenso sehr überzeugen konnte wie die Schallzahnbürste zuvor, lesen Sie im Weiteren.

Zahnheld AQUADENT 2

Technik im Detail

Die Funktionsweise einer Munddusche ist ausgesprochen simpel: Der untere Teil der AQUADENT 2 stellt einen Tank **A** dar, den man vor dem Gebrauch bloß mit reinem Wasser versehen muss. Während des anschließenden Gebrauchs pumpt das Modell das hier gegebene Wasser über einen Schlauch aus dem Tank heraus und leitet es alsdann nach oben bis hin zur Düse **B**; hier verlässt es das Modell mit gehörigem Druck – durch den Auslass der Düse in Gestalt eines sehr präzisen Strahls. Da sich die Düse um volle 360° drehen lässt, wird ein gewaltiges Maß an Spielraum beim Gebrauch erschlossen. Alle Funktionen des Modells kann man über ein Bedienelement **C** erreichen, über welches sich das Modell an- und ausschalten sowie der Modus einstellen lässt. Die Stärke des Wasserstrahls kann man in zwei Leveln verändern; darüber hinaus ist noch der Modus PULSE vorhanden, bei welchem der Wasserstrahl im Wechsel stärker und schwächer wird, u. a. um das Gewebe im Mundraum zu massieren. Eine Handvoll verschiedener LEDs **D** stellen Hinweise über den jeweiligen Modus und über den Stand des Akkus dar. Den von Werk aus im Modell installierten Akku muss man bloß gelegentlich über das im Zubehörbündel enthaltene Ladekabel **E** laden.



■ Der Test im Überblick

Die AQUADENT 2 unterscheidet sich äußerlich kaum von anderen Mundduschen. Dank ihrer überschaubaren Größe und ihres geringen Gewichts lässt sie sich ohne jegliche Mühe benutzen. Sie ist so hochwertig verarbeitet, dass sie alltäglichen Belastungen problemlos standhält; selbst wenn das Modell kurz ins Wasser gelangen sollte, kann derweil normalerweise nichts ins Gehäuse rinnen. Neben dem Handteil wird bloß eine einzige Düse von Werk aus beigelegt. Ansonsten ist nur noch ein Ladekabel vorhanden; dieses kann man allein über einen USB-C-Adapter an einer Steckdose anschließen. Praktisch: Die Düse lässt sich im Tank des Modells arretieren, sodass sie beim Transport der Munddusche nicht beschädigt wird; daher braucht es nicht notwendig ein Etui, um das Modell in solchen Situationen zu schützen.

Obwohl das Gehäuse vollständig aus glattem, hartem Plastik besteht, kann man an ihm auch mit nassen Händen normalerweise nicht abrutschen: Eine Mulde bietet nämlich Halt, sodass das Modell sicher und bequem in der Hand liegt. Die Interaktion mit der Munddusche erfolgt über ein Bedienelement, das sich nur schwierig verwenden lässt; immerhin kann man seine Position blind ertasten und es ohne Weiteres erreichen. Es braucht nur einen Moment, um sich an den Umgang mit der Munddusche zu gewöhnen; ihr Gebrauch hält keine echten Mühen bereit. Es stehen dreierlei verschiedene Modi zur Wahl, von denen zwei mit je einer Intensitätseinstellung verbunden sind. Der Druck des Wasserstrahls lässt sich also nicht allzu präzise anpassen; meist kommt man mit den gegebenen Intensitäts-einstellungen aber problemlos zurecht. Im dritten Modus (PULSE) ändert sich der Wasserdruck andauernd, um so bspw. das Zahnfleisch zu massieren. Eine problemlos verständliche Anzeige veranschaulicht, welcher Modus jeweils aktiv ist; das Ablesen wird allerdings durch die geringe Größe des Textes und das nur schwache Leuchten der Modusbezeichnungen erschwert. Der momentane Akkustand wird über einen Leuchtring um das Bedienelement herum angegeben; diese Anzeige ist zwar nur rudimentär, aber doch vollends ausreichend. Mit dem Füllen des Tanks hat man keinerlei Mühe; anschließend lässt er sich so dicht verschließen, dass kein Wasser aus Versehen herausrinnen kann. Wirk-

lich gewaltig ist der Tank leider nicht, weshalb man die Arbeit mit dem Modell bisweilen unterbrechen muss, um ihn erneut zu befüllen.

Dank ihrer übersichtlichen Gestaltung findet man sich in der Bedienungsanleitung ohne Anstrengung zurecht und gelangt rasch zur einschlägigen Stelle. Inhaltlich ist alles verständlich, sodass keine Fragen unbeantwortet bleiben sollten. Die Graphiken sowie die Texte fallen allerdings ein bisschen klein aus.

Der Akku versorgt das Modell langzeitig mit Energie, weswegen man ihn bestenfalls selbst bei täglichem Gebrauch über viele Wochen und Monate hinweg nicht notwendig aufladen muss; es gibt allerdings durchaus Mundduschen, die noch ausdauernder sind. Das Aufladen nimmt nur wenige Stunden in Anspruch. Bei der Verwendung fällt die Lautstärke erfreulich niedrig aus, sodass lediglich in der Nähe schlafende Personen durch das Betriebsgeräusch ggf. gestört werden.

Obwohl sich die Düse der Munddusche nicht um die eigene Achse drehen lässt, kann man sie bequem im Mundraum bewegen. Nur manchmal muss man sich ein wenig bemühen, um sie im jeweils geeigneten Winkel zu halten. Alle Bereiche des Munds, selbst die hinteren Backenzähne, lassen sich erreichen und rundherum säubern. Anschließend sind nahezu alle Spuren von Plaque und Speiserückständen beseitigt; die Zähne fühlen sich vollkommen sauber an. Bei alledem geht das Modell so schonend vor, dass das Zahnfleisch nicht übermäßig beansprucht wird, sodass man die Munddusche – ggf. nach zahnärztlicher Besprechung – bedenkenlos verwenden kann.

Die vorzügliche Leistung bei der Zahncleaning stellt zweifellos die größte Stärke der AQUADENT 2 von Zahnheld dar. Sie verrichtet ihre Funktion großartig und kann somit einen nennenswerten Beitrag dazu leisten, die Mundhygiene zu verbessern. Dass die Interaktion mit dem Bedienelement bisweilen schwierig ist und sowohl das Funktionsspektrum als auch das beigelegte Zubehörbündel eher überschaubar ausfallen, stellt letztlich kein allzu wichtiges Problem dar. In unserem Test erzielt das Modell 92,0 % und wird daher mit der Note „*sehr gut*“ ausgezeichnet.

Zahnheld AQUADENT 2

ETM TESTMAGAZIN

Zahnheld
AQUADENT 2
Art.-Nr.: 2022-12

SEHR GUT 92,0 %
Einzeltest 12/2025
Munddusche

Die wesentlichen Merkmale

■ Gewicht des Modells

(m_{max}):
≈ 259 g

■ Größe des Modells

($L_{max} \times B_{max} \times H_{max}$):
≈ 6,4 × 4,5 × 28,0 cm

■ Volumen des Tanks

(V_{max}):
≈ 170 ml

■ Modi:

3 (CLEAN; PULSE; SOFT)

■ Betriebsdauer

(T_{max} , ermittelt im Modus SOFT):
≈ 223 min

■ Ladedauer (T_{max}):

≈ 241 min



beansprucht das Zahnfleisch nur geringfügig; Düse im Tank verwahrbar; starke Reinigungsleistung; vorzügliche Material- & Materialverarbeitungsqualität



Bedienelement vereinzelt schwerfällig zu verwenden; nur 3 Modi vorhanden; sehr überschaubares Zubehörbündel





Das Modell besteht in Gänze aus recyceltem Plastik. Sein Gehäuse ist bei-nahe wasserdicht (Schutzklasse IPX7): Selbst wenn die Munddusche also bspw. kurzzeitig ins Wasser getaucht wird, etwa weil man sie versehentlich ins Waschbecken hat fallen lassen, kann nicht ohne Weiteres Wasser ins Gehäuse gelangen.

Das Ladekabel wird nicht über einen klassischen Anschluss mit der Munddusche verbunden; stattdessen wird es allein durch einen ausgesprochen starken Magneten sicher an seiner Position gehalten. Der Vorteil dieser Bauweise ist, dass auch an dieser Stelle kein Wasser ins Innere des Modells rinnen kann.

Das Modell und sein Zubehör

Die AQUADENT 2 misst $\approx 6,4 \times 4,5 \times 28,0$ cm ($L_{\max} \times B_{\max} \times H_{\max}$ d. Modells) und unterscheidet sich in dieser Hinsicht kaum von den meisten anderen Mundduschen ähnlichen Typs. Das gilt ebenso bzgl. des Gewichts, welches mit ≈ 259 g so niedrig ausfällt, dass die Verwendung des Modells kaum Anstrengung bedeutet. In der Praxis liegt das Gewicht angesichts des Wassers im Tank noch etwas höher (max. ≈ 429 g), doch selbst dann macht es sich kaum bemerkbar. Dass die Munddusche rundum hochwertig verarbeitet ist, bemerkt man gleich nach dem Auspacken. Ihr Gehäuse ist aus stabilen Materialien gefertigt und hält auch stärkeren Stößen stand; dies reduziert die Wahrscheinlichkeit von Beschädigungen, bspw. wenn man das Modell versehentlich fallen lässt. Unregelmäßige Spaltmaße oder einschneidende Kanten, an denen man sich verletzen könnte, haben wir an keiner Stelle verzeichnet. Die Düse wirkt zunächst ein bisschen zer-

brechlich; gleichwohl ist sie so stabil, dass sie bei normaler Verwendung der Munddusche nicht beschädigt wird. Den Deckel des Tanks, welcher aus weichem Gummi besteht, sollte man allerdings mit ausreichender Vorsicht behandeln; dies wird von-seiten des Herstellers auch in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen.

Die Ausstattung des Modells fällt überschaubar aus. Neben dem Handteil ist lediglich eine einzige Düse vorhanden. Da diese laut Zahnheld nach circa drei Monaten ersetzt werden sollte, muss man schon bald neue Düsen erwerben. Dabei hat man die Wahl aus drei verschiedenen Typen: Bei derjenigen Düse, die von Werk aus beigegeben wird, handelt es sich um die Düse **Basic**, die für alle Anwendungsfälle gleichermaßen geeignet ist. Wenn das Zahnfleisch oder die Zähne sehr empfindlich sind, sollte man stattdessen lieber Düsen vom Typ **Sensitiv** wählen; dank ihrer Spitze aus weichem Gummi werden Reizungen

des Mundinnerraums vermieden. Die Deep Care-Düse bietet Borsten an ihrer Spitze und vereinigt somit die Vorteile einer Munddusche und einer Interdentalbürste; gerade wenn eine Zahnpflege getragen wird, lassen sich damit gute Reinigungsresultate erzielen. All diese Düsen sind im Onlineshop des Herstellers erhältlich (14,95 €, drei Stück).

Ansonsten bietet das Zubehörbündel nurmehr ein Ladekabel, über welches der Akku des Modells mit Energie versorgt wird. Weil es nur mit einem USB-C-Stecker ausgestattet ist, braucht man noch einen passenden Adapter, um es an einer Steckdose anzuschließen; dieser Adapter wird schon in vielen Haushalten vorhanden sein. Das Kabel ist immerhin ≈ 96 cm lang, sodass man die Munddusche während des Ladevorgangs nicht in unmittelbarer Nähe des Stromanschlusses positionieren muss.

Neben zusätzlichen Düsen wird man vielleicht noch ein Transport-

etui vermissen, in welchem man das Modell verwahren kann, wenn man es anlässlich einer Reise mitnimmt. Wirklich notwendig ist ein solches Etui jedoch nicht: Nachdem man die Düse abgenommen und in die dafür vorgesehene Halterung im Tank gesteckt hat, kann man die Munddusche in einer Tasche, einem Rucksack o. Ä. transportieren, ohne sich Gedanken darüber machen zu müssen, dass sie beschädigt wird.

Die Bedienung

Das Gehäuse der AQUADENT 2 besteht überall aus hartem, glattem Plastik. Trotzdem bietet es den Händen ausgesprochen guten Halt, was vor allen Dingen der hier gegebenen Mulde zu verdanken ist: Hier kann man das Modell sicher packen; selbst mit nassen Händen rutscht man normalerweise nicht ab. Die Munddusche liegt durchweg bequem in der Hand; alle Kanten sind abgerundet und schneiden sich daher nicht ins Gewebe. An der Mulde beträgt der Umfang des Modells $\approx 16,5$ cm, sodass man es auch mit kleineren Händen völlig problemlos umschließen kann. Das geringe Gewicht der Munddusche (≈ 259 g) ist außerdem ein Grund, aus dem sich leichtgängig mit ihr hantieren lässt.

Es ist lediglich ein einziges Bedienelement vorhanden. Zunächst scheint es sich dabei um ein gewöhnliches Touchelement zu handeln. Wenn man es jedoch berührt, erfolgt noch keine Interaktion. Stattdessen muss man zusätzlich Druck ausüben – der Sensor ist also gleichzeitig druck- und berührungsempfindlich. Daher ist der Umgang mit ihm ein bisschen gewöhnungsbedürftig;



Der Einlass des Tanks misst $\approx 1,8$ cm, sodass man das Wasser ohne wirkliche Probleme hindurchgießen kann. Wenn der Tank prallvoll ist, rinnen jedoch immer mindestens ein paar Milliliter wieder aus ihm heraus; das sollte in der Praxis allerdings niemanden stören.

das Bedienelement gibt ja nicht nach, wenn man es betätigt. Im Laufe der Zeit empfindet man das jedoch als nicht mehr irritierend. Dass man für eine Betätigung allerdings recht stark mit dem Finger drücken muss und eine Reaktion dennoch nicht immer beim ersten Versuch erfolgt, stört trotzdem; immerhin wird dadurch zuverlässig sichergestellt, dass das Bedienelement nicht ungewollt betätigt werden kann, bspw. während eines Transports. Erreichen lässt es sich mühelos mit dem Daumen derjenigen Hand, welche die Munddusche bedient. Seine Position ist unmittelbar zu ertasten, da es in einer Mulde gelegen ist. Natürlich ist es auch optisch gekennzeichnet, nämlich mit einem gut erkennbaren Kreis, sodass man gleich weiß, wo sich das Bedienelement befindet. Mit einem Durchmesser von $\approx 1,6$ cm ist seine Größe allemal ausreichend.

Bei der ersten Betätigung des Bedienelements schaltet sich das Modell ein, was allein anhand der leuchtenden LEDs ersichtlich wird; der Motor bleibt allerdings weiterhin aus. Erfolgt keine weitere Interaktion, schaltet sich die Munddusche nach ≈ 20 s wieder von allein ab. Innerhalb dieses Zeitraums muss das Bedienelement ein weiteres Mal gedrückt werden, um auch den Motor zu aktivieren. Das mag zunächst irritierend erscheinen, hat indes einen sehr guten Grund: Nun besteht die Mög-

Praktisch: Die Düse lässt sich sehr leichtgängig im Inneren des Tanks verwahren; dann kann es nicht zu Beschädigungen kommen, wenn man das Modell bspw. während einer Reise im Rucksack, in einer Tasche o. Ä. mitnimmt. Der Auslass, in welcher die Düse während des Betriebs gelegen ist, wird mit einem Gummi-element verschlossen, sodass keine Schmutzpartikel ins Gehäuse gelangen.





Dank der durchsichtigen Wandgestaltung des Tanks kann man dessen Füllstand jederzeit ablesen. Das Ende des Schlauchs, über den das Wasser zur Düse gesaugt wird, ist normalerweise an der niedrigsten Stelle des Tanks gelegen, sodass dieser beinahe bis zum letzten Milliliter Wasser geleert wird.

keit, das Modell zunächst einzuschalten, ohne dass die Düse schon Wasser ausstößt. Folglich kann man in Ruhe anhand der Anzeigen ersehen, welcher Modus gegenwärtig voreingestellt ist, ehe man die Düse in den Mundraum manövriert und den Betrieb startet; dadurch wird kein Wasser verschwendet. Anschließend hat man mit ≈ 5 s ausreichend Zeit, um über weitere Interaktionen mit dem Bedienelement den gewünschten Modus einzustellen. Nachdem auch diese Zeitspanne verstrichen ist, schaltet eine Betätigung das Modell aus. In der Praxis ist all dies eingängiger, als es diese Schilderung vermuten lässt, sodass man die Munddusche ohne Schwierigkeiten verwenden kann.

Es sind drei verschiedene Modi vorhanden. Für die alltägliche Reinigung des Mundraums eignet sich für die meisten Personen der Modus **CLEAN**. Wenn das Zahnfleisch oder die Zähne selbst jedoch empfindlich sind und durch den Wasserstrahl gereizt oder gar verletzt werden, sollte man stattdessen **SOFT** einstellen: Dann arbeitet das Modell nämlich mit verminderter Kraft, sodass es normalerweise nicht zu solchen Problemen kommt. Die Intensität des Wasserstrahls lässt sich also in zwei Stufen anpassen, was nicht sehr viel ist, in der Praxis aber regelmäßig doch ausreichen sollte. Darüber hinaus wird noch der dritte Modus **PULSE** geboten: Stellt man ihn ein, schwankt die Kraft des Wasserausstoßes in

Das Bedienelement lässt sich problemlos mit dem Finger erreichen; auch sein Durchmesser von $\approx 1,5$ cm spielt hier mit ein. Man sollte es allerdings nur in seiner Mitte drücken, da die Betätigung ansonsten nicht immer erkannt wird.

kurzen Abständen. Dadurch wird zum einen das Zahnfleisch massiert, was seiner Gesundheit dienlich sein soll; zum anderen sind die kurzen, kräftigen Impulse mitunter in der Lage, hartnäckige Ablagerungen besser von den Zähnen zu entfernen als ein durchgängiger Wasserstrahl. Nach dem Einschalten ist übrigens immer der zuletzt eingestellte Modus angewählt: Regelmäßig muss man hier also nichts mehr von Hand anpassen, da man normalerweise bei jeder Verwendung dieselbe Einstellung verwenden wird.

Unterhalb des Bedienelements sind die Bezeichnungen der drei Modi angegeben; angesichts ihrer geringen Größe ($< \approx 2$ mm) sind sie allerdings nicht durchweg gut lesbar. Der Name des momentan eingestellten Modus leuchtet hell, sodass man meist gleich sieht, welche Einstellung gegenwärtig aktiv ist. Nur bei hellem Umgebungslicht erkennt man das Leuchten mitunter bloß mit Mühe





Der Ring aus LEDs, der das hier erkennbare Bedienelement umgibt, leuchtet in einem sehr hellen Grün oder Rot und dient hauptsächlich der eingängigen Darstellung des jeweiligen Akkuladestands. Auch bei starkem Umgebungslicht lässt sich die Farbe unmittelbar erkennen.

oder sogar überhaupt nicht. Neben der Modusanzeige existiert noch ein Ring aus LEDs, der das Bedienelement umgibt. Hieran wird unter anderem der Zeitraum ersichtlich, in dem man nach dem Einschalten des Modells noch den Modus wechseln kann: Erlöscht der Ring, ist die einschlägige Zeitspanne verstrichen. Überdies veranschaulicht diese Anzeige noch den momentanen Ladestand des Akkus: Zu diesem Zweck leuchtet bzw. blinkt sie in hellem Grün oder Rot; und das so hell, dass man sie jederzeit erkennt. Diese Art der Anzeige ist zwar sehr schlicht, aber auch unmittelbar verständlich; dass man über den Akkustand nur relativ grob unterrichtet wird, stellt normalerweise kein echtes Problem dar.

Vor der Nutzung der Munddusche muss man ihren Wassertank befüllen. Das gelingt durchweg leichtgängig; obwohl der Einlass des Tanks mit einem Durchmesser von $\approx 1,8$ cm nicht übermäßig groß gestaltet ist, kann man das Wasser hindurch-

Dass die Namen der Modi ein bisschen klein sind und der momentan aktive Modus nur schwach beleuchtet wird, ließe sich noch verbessern. Übrigens: Nach dem Einschalten ist immer der zuletzt benutzte Modus aktiv; man muss den vorgezogenen Modus daher nicht bei jeder Verwendung erneut einstellen.

gießen, ohne dass währenddessen allzu viel verschüttet wird. Hinterher verschließt man den Auslass mit dem hier gegebenen Deckel aus Gummi. Dieser hält das Wasser sicher im Tank zurück, sodass kein Milliliter herausrinnt, gleichgültig in welchem Winkel man die Munddusche auch hält.

Alles in allem passen maximal ≈ 170 ml Wasser in den Tank. Das ist verhältnismäßig wenig, weshalb man den Tank während der Verwendung des Modells meist mindestens einmal nachfüllen muss. Am längsten kann man im Modus SOFT arbeiten, wo eine Füllung bis zu ≈ 55 s vorhält; bei PULSE sind es nur noch ≈ 42 s und bei CLEAN sogar noch etwas weniger (≈ 38 s). Diese Dauern reichen in der Regel wohl kaum für eine vollständige Reinigung aus, weshalb man die Arbeit mit der Munddusche unterbrechen muss, um den Tank neu zu befüllen. Ist der Tank leer, erfolgt weder ein optischer noch ein akustischer Hinweis. Ein solcher ist allerdings auch nicht wirklich nötig:

Da man die Düse ja kontinuierlich im Mundraum hat, bemerkt man sehr schnell, wenn sie kein Wasser mehr ausstößt. Übrigens: Nach ≈ 60 s im Betrieb schaltet sich das Modell selbstständig aus. Regelmäßig wird man jedoch nicht so lange am Stück arbeiten können, da der Tank bereits vorher geleert ist.

Die Bedienungsanleitung

Angesichts ihrer sehr übersichtlichen Gestaltung findet man sich in der Bedienungsanleitung problemlos zurecht und kann ohne großen Zeitverlust an die gewünschte Stelle blättern. Die Texte sind etwas klein geraten und daher in Teilen eher schwer lesbar. Inhaltlich überzeugen sie jedoch vollkommen: Sie erläutern alles, was man zum Umgang mit dem Modell wissen muss, knapp, aber anschaulich. Sie werden von zahlreichen Graphiken begleitet, die das Verständnis verbessern, obwohl auch sie recht klein gestaltet sind. Schön sind weiterhin die Tipps dazu, wie man das Modell am besten verwendet, sowie die Tabelle, welche



Um die Düse zu entnehmen bzw. am Handteil zu arretieren, muss man sie um $\approx 45^\circ$ drehen, was angesichts ihrer glatten Textur nicht allzu leicht-gängig gelingt. Gerade mit nassen Händen rutscht man hier regelmäßig ab.

Hinweise bei möglichen Fehlern im Betrieb gibt.

Strom & Schall

Mit einem vollen Akku kann man das Modell durchschnittlich ≈ 223 min lang im Modus SOFT verwenden, ehe es wieder geladen werden muss. Zwar gibt es durchaus Mundduschen, deren Akku noch länger hält, doch grundsätzlich ist die Ausdauer der AQUADENT 2 wirklich beachtlich: Wenn man sie zweimal pro Tag jeweils ≈ 1 min lang verwendet, versorgt eine Akkuladung sie rechnerisch nämlich ≈ 111 Tage lang mit Energie. Folglich ist es nur sehr selten nötig, den Akku wieder zu laden. Das gilt auch, wenn man einen anderen Modus verwendet: Selbst bei CLEAN hält eine Akkuladung nämlich durchschnittlich ≈ 187 min lang.

Der Ladevorgang wiederum nimmt im Durchschnitt ≈ 241 min in Anspruch. Das ist nicht wenig, allerdings immer noch schnell genug, um die Munddusche über Nacht oder während eines Tages vollzuladen. Währenddessen liegt die elektrische Leistung bei durchschnittlich $\approx 2,9$ W; punktuell werden es bis zu $\approx 4,5$ W.

Hinsichtlich der Lautstärke des Modells macht es kaum einen Unterschied, welchen Modus man wählt: Bei SOFT werden aus einem Abstand von $\approx 12,5$ cm bis zu $\approx 67,1$ dB erzielt, während es bei CLEAN mit maximal $\approx 68,5$ dB nur in geringem Maße lauter wird. Auch im Modus PULSE wird die Lautstärke bloß ein bisschen höher, sodass gelegentlich Werte von höchstens $\approx 69,4$ dB messbar sind. Alles in allem stellt die Munddusche im Betrieb daher keine große Störung dar, zumal man sie normalerweise nur sehr kurz verwendet. Befinden sich schlafende Personen in unmittelbarer Nähe, können diese jedoch durch das Geräusch im ungünstigsten Fall geweckt werden.

Die Zahnreinigung

Die Düse der AQUADENT 2 lässt sich ohne große Schwierigkeiten durch den Mundraum manövrieren. Dank ihres geringen Durchmessers von $\approx 0,3$ cm kann man sie an jede Stelle schieben und gelangt selbst an die weiter hinten gelegenen Bereiche leicht heran; der Wasserstrahl erreicht somit alle Zähne und säubert sie rundherum. Weil sich die Düse allerdings nicht drehen lässt, wie es bei manchen anderen

Mundduschen der Fall ist, muss man gelegentlich das Handgelenk abknicken oder das Modell in einem anderen Winkel halten, damit sich die Düsenspitze in einer passenden Position befindet; dies macht die Zahncleaning allerdings nur ein wenig mühsamer. Aus diesem Grund lassen sich Plaque & Co. aus den Zahnzwischenräumen herausspülen, sodass ein Großteil von ihnen rasch verschwindet. Anschließend fühlen sich die Zähne gleichmäßig-glatt und sauber an. Um dieses starke Resultat zu erreichen, genügt in vielen Fällen bereits der schwächste Modus SOFT, sodass man nur selten einen anderen Modus einstellen muss.

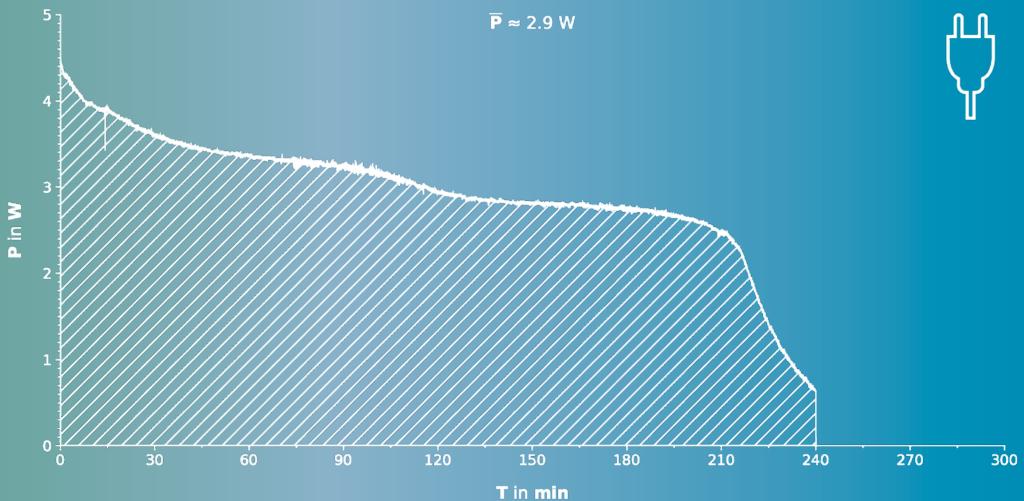
Auch wenn der Druck des Wasserstrahls selbst im Modus SOFT zunächst recht hoch erscheinen mag, ist er doch so maßvoll, dass der Mundraum nicht zu sehr belastet wird. Selbst wenn man empfindliches Zahnfleisch besitzt, gewöhnt man sich schnell an das Modell; allenfalls während der ersten Nutzungen kann es zu geringen Blutungen kommen. Dies ist allerdings nicht außergewöhnlich und bei wohl jeder Munddusche gelegentlich zu verzeichnen. Im Zweifelsfall empfiehlt es sich, zahnärztlichen Rat einzuholen, um sicherzustellen, dass der Gebrauch des Modells individuell unbedenklich ist.

Auch in die Nähe der hinteren Backenzähne lässt sich die Düse schieben, und das ohne jegliche Anstrengung: Sie ist nämlich $\approx 7,3$ cm lang; ihre Reichweite sollte daher bei allen Verbraucherinnen & Verbrauchern vollends genügen.

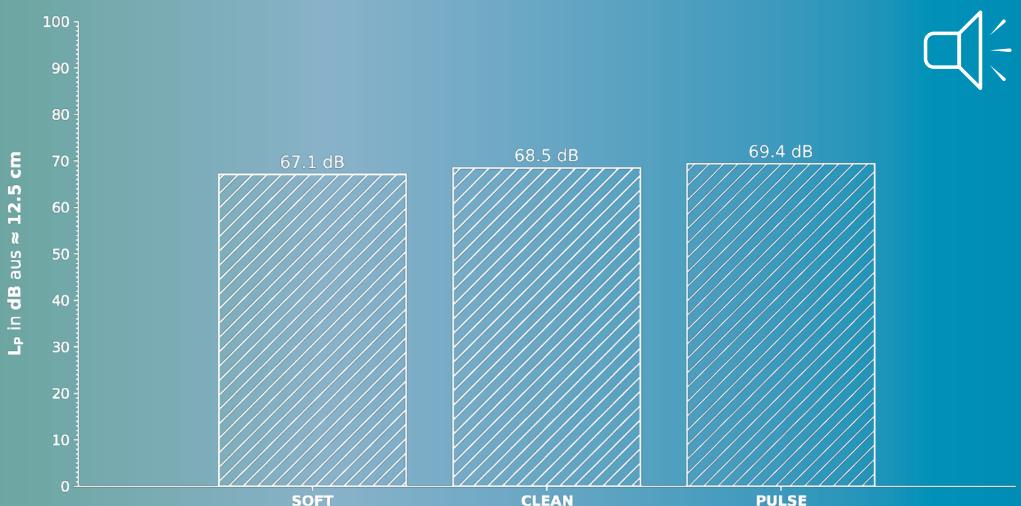




Strom & Schall



Bei dem Akku der AQUADENT 2 handelt es sich um einen Lithium-Ionen-Akku mit einer Spannung von $\approx 3,7 \text{ V}$ und einer Kapazität von $\approx 2.000 \text{ mAh}$. Um ihn vollzuladen, braucht es im Durchschnitt $\approx 241 \text{ min}$. In der Praxis wird man allerdings normalerweise nicht warten, bis er vollständig leer ist, sondern ihn bereits nach ein paar Verwendungen der Munddusche wieder laden, was dann ein geringeres Maß an Zeit in Anspruch nimmt. Während des Ladevorgangs beträgt die elektrische Leistung im Durchschnitt $\approx 2,9 \text{ W}$; kurz nach dem Start haben wir vereinzelt Spitzen von $\approx 4,5 \text{ W}$ gemessen.



Obwohl sich die Intensität des Wasserstrahls in den einzelnen Modi spürbar voneinander unterscheidet, ändert sich das Geräusch des Modells kaum: So werden es im Modus SOFT bis zu $\approx 67,1 \text{ dB}$, während es bei CLEAN mit maximal $\approx 68,5 \text{ dB}$ nur ein bisschen mehr sind. Verwendet man stattdessen PULSE, ist die Geräuschkulisse nur minimal stärker ($\approx 69,4 \text{ dB}$).

Technische Daten

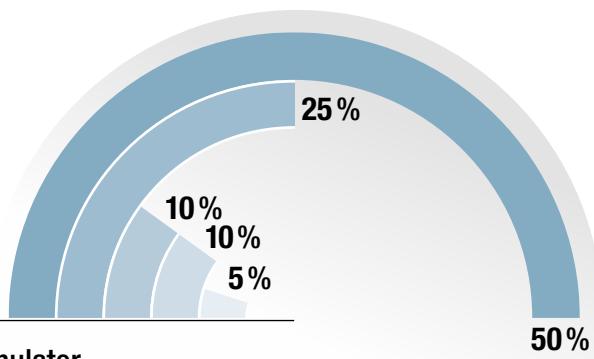
Hersteller Modell	Zahnheld AQUADENT 2 Art.-Nr.: 2022-12
Größe, Gewicht & Co.	
Größe des Modells (L _{max} × B _{max} × H _{max})	6,4 × 4,5 × 28,0 cm
Gewicht des Modells (m _{max})	259 g
Volumen des Tanks (V _{max})	170 ml
Maße des Stromkabels (L _{max})	96,0 cm
Zubehör	Ladekabel
Akkumulator	
Typ	Lithium-Ionen (3,7 V; 2.000 mAh)
Betriebsdauer (T _{max} , lt. Hersteller)	60 min
Betriebsdauer (T _{max} , ermittelt im Modus SOFT)	223 min
Ladedauer (T _{max} , lt. Hersteller)	300 min
Ladedauer (T _{max} , ermittelt)	241 min
Stromverbrauch während des Ladens (P ₀ resp. P _{max} , ermittelt)	2,9 bzw. 4,5 W
Funktionalität	
Betriebsmodi	3 (CLEAN; PULSE; SOFT)
Betriebsdauer mit vollem Tank (T _{max} , ermittelt im Modus SOFT)	55 s
Wasserdruck (p _{min} – p _{max} , lt. Hersteller)	3 – 6 bar
Schallausstoß	
Schalldruckpegel (L _P max, lt. Hersteller)	75 dB
Schalldruckpegel (L _P max aus d: 12,5 cm, ermittelt im Modus SOFT)	67,1 dB

Bewertung

Hersteller Modell	%	Zahnheld AQUADENT 2 Art.-Nr.: 2022-12
Zahnreinigung & -pflege	50	92,5
Zähne	75	97,0
Anpassbarkeit Modus usw.	20	75,0
Schonung	5	95,0
Handhabung	25	88,4
Halt Größe, Gewicht usw.	50	89,1
Tasten	20	91,0
Ausstattung	15	77,0
Statushinweise Akkumulator, Modus usw.	10	94,0
Dokumentation	5	93,0
Akkumulator	10	86,2
Ausdauer	75	85,3
Laden	25	89,0
Material & Materialverarbeitung	10	97,0
Schallausstoß	5	85,9
Bonus		1,0 (Düse im Tank verwahrbar)
Malus		–
UVP des Herstellers		89,90 €
Durchschn. Marktpreis Stand v. 14.11.2025		89,90 €
Preis-Leistungsindex		0,98
Gesamtbewertung		92,0 %
Testnote		sehr gut

■ Testverfahren

Hier erklären wir in leicht verständlicher Art und Weise, wie wir die in diesem Test vertretenen Produkte geprüft haben und was hinter den verschiedenen Testkriterien steht.



- Zahnreinigung & -pflege ● Handhabung ● Akkumulator
- Material & Materialverarbeitung ● Schallausstoß

Zahnreinigung & -pflege | 50%

Wir haben die Wirksamkeit des Modells bei der Zahn- und Zahnzwischenraumreinigung einmal von 10 Testerinnen & Testern, die ihrem Alter und ihrer Anatomie nach vollkommen verschieden sind und deren Zähne daher auch verschiedene Ansprüche an eine Munddusche stellen, und einmal anhand von Zahnmodellen, die wir vorab in einer einheitlichen Weise mit einer Plaque simulierenden Suspension aus Tandioxid und Ethanol versehen haben, beurteilt. Wesentlich war vor allem, wie sich die Zahnzwischenräume mit dem Modell erreichen ließen und in welchem Maße sich währenddessen Plaque aus ihnen herauslösen ließ. Wir kontrollierten außerdem, ob das Modell dem Gewebe des Mundraums während der Zahnreinigung schaden kann. Schließlich erhoben wir, ob und in welchem Maße sich das Modell an die Ansprüche verschiedener Verbraucherinnen & Verbraucher anpassen lässt, bspw. durch die hier vorhandene Modusspanne: Hier ließen wir die Quantität und die Qualität der erschlossenen Optionen einspielen.

Handhabung | 25 %

Wie leicht- oder schwergängig sich das Modell wirklich verwenden lässt, wurde von uns auch erhoben: Wir ermittelten hier vor allem, wie man es im Mundraum hin und her manövriren kann, um die Zahnzwischenräume

planvoll und präzise aus allen Winkeln zu erreichen, und wie es sich mit dem Grip des Modells verhält: Hier ließen wir auch einspielen, wie sicher der Grip ist, wenn die das Modell packenden Hände voller Wasser sind. Wesentlich war überdies, wie sich der Modus des Modells anpassen lässt, wie man also die hier zu verwendenden Tasten während der Zahnreinigung erreichen kann und wie sich das Ansprechverhalten des Modells darstellt. Ferner wurde von uns erhoben, ob und wie das Modell seinen aktuellen Modus nach außen hin erkennbar machen kann und wie sich dieser Status einsehen lässt, ob und in welchem Maße die Ablesbarkeit also bspw. vom vorhandenen Licht abhängig ist. Überdies sahen wir uns das von Werk aus vorhandene Zubehör an und verliehen ein Urteil über dessen Wert. Schließlich nahmen wir uns auch noch den deutschsprachigen Teil der Bedienungsanleitung des Herstellers vor und erhoben währenddessen, ob in ihr wirklich allen wesentlichen Themen nachgegangen wird: Die Bedienungsanleitung muss es auch durchschnittlichen Verbraucherinnen & Verbrauchern erlauben, das Modell einschließlich des vollen Modusspektrums sicher zu verwenden.

Akkumulator | 10 %

Wie es sich mit der Qualität des hier vorhandenen Akkumulators verhält, wurde von uns außerdem erhoben: Wir maßen vor allem, wie ausdauernd

das Modell während der Zahnreinigung im Modus SOFT ist, also wie viele Minuten das Stromreservoir die Technik des Modells mit Strom speisen kann. Des Weiteren maßen wir auch, wie viele Minuten man das Modell an den Strom anschließen muss, bis der Akkumulator wieder voll ist.

Material & Materialverarbeitung | 10 %

Wir nahmen uns auch die Materialien des Modells vor und ermittelten, wie wirksam sie die Mechanik des Modells sichern können, wenn dieses aus ≈ 0,5 m ins Waschbecken (einmal aus Keramik, einmal aus Melamin usw.) prallen sollte, und wie die verschiedenen Materialien in den Werken des Herstellers verbunden worden sind: Wir erhoben also, ob und in welchem Maße sich an dem Modell Makel erkennen ließen und wie sich diese Makel in der Praxis auswirken können, ob sie also bspw. das Verwenden des Modells erschweren. Wir erhoben weiterhin, ob und in welchem Maße die verschiedenen Materialien in den vier Wochen, in denen wir uns das Modell vornahmen, wahrnehmbar verschlossen.

Schallausstoß | 5 %

Schließlich war auch noch der während der Zahnreinigung im Modus SOFT wahrnehmbare Schallausstoß erheblich: Wir maßen den Schallausstoß aus einem Abstand von ≈ 12,5 cm zu der Mitte des Modellkörpers.



DAS MAGAZIN RUND UM DIGITALES FERNSEHEN

TEST Thomson 55MG7C15



Mini-LED-TV zum Sparpreis

Mit dem Thomson 55MG7C15 erreichte ein neuer Mini-LED-Fernseher mit einer Bildschirmdiagonale von 55 Zoll (139 Zentimeter) unser Testlabor. Die integrierte Google TV-Benutzeroberfläche auf Basis von Android TV (Version 11) bietet eine enorme App-Vielfalt mit allen wichtigen Streaming-Diensten sowie praktische Zusatzfunktionen wie Sprachsteuerung über den Google Assistant und Video-Streaming via Chromecast. Der 4K-Ultra HD-TV unterstützt mit HDR10, Hybrid Log-Gamma (HLG) und Dolby Vision drei HDR-Formate und ist somit bestens für kontraststarke Bilder gerüstet. Darüber hinaus verfügt der Smart-TV über einen Single-Triple-Tuner für den Empfang von Satellit, Kabel und DVB-T2 HD sowie über zwei vollwertige HDMI 2.1-Schnittstellen, die besonders für Gamer interessant sind. Wir haben den Thomson 55MG7C15 einem ausführlichen Praxistest unterzogen und zeigen auf den folgenden Seiten, wie sich der Fernseher in den verschiedenen Varianten geschlagen hat.

Wussten Sie schon, ...

dass die MG7C15-Serie von Thomson in Kürze um zwei Varianten mit Bildschirmdiagonalen von 43 Zoll (109 Zentimeter) sowie 50 Zoll (127 Zentimeter) ergänzt werden soll? Bei dem 43-Zoll-Modell soll es sich dann um die kleinsten in Europa verfügbaren Mini-LED-Fernseher handeln.

72

Der Thomson 55MG7C15 ist neben der von uns getesteten Ausführung in 55 Zoll (139 Zentimeter) auch in den Bildschirmdiagonalen 43 Zoll (109 Zentimeter) und 50 Zoll (127 Zentimeter) verfügbar. Die unverbindlichen Preisempfehlungen für die verschiedenen Bildschirmdiagonalen haben wir in der Tabelle auf Seite 77 zusammengetragen.

Features und Design

Als 4K-Fernseher gibt der Thomson in einer Auflösung von 3840 x 2160 Pixeln zu schauen und kann niedrig-

hochskalieren. Für einen erweiterten Kontrastumfang unterstützt das Gerät drei HDR-Formate: HDR10, Hybrid Log-Gamma (HLG) und Dolby Vision. Der 55MG7C15 ist mit einem Single-Triple-Tuner ausgestattet, über den der Fernsehempfang via Satellit, Kabel oder DVB-T2 HD möglich ist. Dank des integrierten CI+ Einschubs lassen sich zudem verschlüsselte Programme mit einem entsprechenden Modul wiedergeben.

An der Rückseite stehen weitere Anschlussmöglichkeiten zur Verfügung: ein digitaler optischer S/PDIF-Ausgang, ein Kopfhöreranschluss, ein

Barcode:
4 196028 305954

Wandmontage	✓
Sonderfunktionen	
Aufnahmefunktion	✗
Speichergröße	✓ (Google TV)
Smart-TV	✓
Mehrkanalton	✓
Bild-in-Bild-Funktion (PIP)	✗
Bluetooth	✓ (Audio, Eingabe)
Kopfhörer getrennt regelbar	✓
Software	
Favoritenlisten / benenbar	4 / 0
Sprachauswahl / Anz.	✓ / 35
EPG / Anzahl Tage	✓ / 7
Kosten	
UVP in €	699,-
Marktpreis in €	550,-

JETZT NEU AM KIOSK

TEST: Clearaudio Compass
FEEL IT!
Vinyl-Zauberer

TEST: Panasonic TV-55W93BE6
SEE IT! Multitalent für
Fernsehen und Gaming

TEST: Sonoro Avaton
HEAR IT!
Klang-Champion

Herstellerangaben

Munddusche

Zahnheld
VIVIENDO GmbH
Steigmühlstraße 39
D-88400 Biberach an der Riß
Telefon: +49 (0)7351 8020723
E-Mail: hallo@zahnheld.de
Internet: www.zahnheld.de

Russell Hobbs
Spectrum Brands Group
Russell Hobbs Deutschland GmbH
Am Unisys-Park 1
D-65843 Sulzbach
Telefon: +49 (0)6196 7719200
E-Mail: service@eu.russellhobbs.com
Internet: de.russellhobbs.com

Tefal
Groupe SEB WMF CONSUMER GmbH
WMF-Platz 1
D-73312 Geislingen/Steige
Telefon: +49 (0)7331 256256
Telefax: +49 (0)7331 45387
E-Mail: info@de.groupeceb.com
Internet: www.tefal.de

Heizdecken

Beurer
Beurer GmbH
Söllinger Straße 218
D-89077 Ulm
Telefon: +49 (0)731 39890
Telefax: +49 (0)731 3989139
E-Mail: vertrieb@beurer.de
Internet: www.beurer.com

SEVERIN
SEVERIN Elektrogeräte GmbH
Röhre 27
D-59846 Sundern
Telefon: +49 (0)2933 9820
Telefax: +49 (0)2933 982333
E-Mail: information@severin.de
Internet: www.severin.de

Tefal
Groupe SEB WMF CONSUMER GmbH
WMF-Platz 1
D-73312 Geislingen/Steige
Telefon: +49 (0)7331 256256
Telefax: +49 (0)7331 45387
E-Mail: info@de.groupeceb.com
Internet: www.tefal.de

Hyundai
Omega electric GmbH
Industriering 2
D-04626 Schmölln
Telefon: +49 (0)34491 58860
Telefax: +49 (0)34491 5886189
E-Mail: info@eta-hausgeraete.de
Internet: www.eta-hausgeraete.de

Unold
Unold AG
Vertrieb und Service
für elektrotechnische Produkte
Mannheimer Straße 4
D-68766 Hockenheim
Telefon: +49 (0)6205 94180
Telefax: +49 (0)6205 941822
E-Mail: info@unold.de
Internet: www.unold.de

Promed
promed® GmbH Kosmetische Erzeugnisse
Lindenweg 11
D-82490 Farchant
Telefon: +49 (0)8821 96210
Telefax: +49 (0)8821 962121
E-Mail: info@promed.de
Internet: www.promed.de

WMF
Groupe SEB WMF Retail GmbH
WMF Platz 1
D-73312 Geislingen/Steige
Telefon: +49 (0)7331 251
Telefax: +49 (0)7331 45387
E-Mail: info@wmf.de
Internet: www.wmf.de

Sensioplast
Lidl Stiftung & Co. KG
Stiftungsstraße 1
D-74167 Neckarsulm
Telefon: +49 (0)7132 942000
E-Mail: kontakt@lidl.com
Internet: www.info.lidl

Fondues

Tristar
Smartwares Group
Swaardvenstraat 65
NL-5048 AV Tilburg
Telefon: +31 (0)13 59 40 300
E-Mail: info@smartwaresgroup.com
Internet: www.smartwares.eu

GASTROBACK
Gastroback GmbH
Gewerbestr. 20
D-21279 Hollenstedt
Telefon: +49 (0)4165 22250
Telefax: +49 (0)4165 222529
E-Mail: info@gastroback.de
Internet: www.gastroback.de

Raclettes
GASTROBACK
Gastroback GmbH
Gewerbestr. 20
D-21279 Hollenstedt
Telefon: +49 (0)4165 22250
Telefax: +49 (0)4165 222529
E-Mail: info@gastroback.de
Internet: www.gastroback.de

KLAMER
Epic Brands GmbH
Kollwitzstr. 19
D-10405 Berlin
Telefon: +49 (0)30 54909425
E-Mail: hello@klamer-home.com
Internet: www.klammer-home.com

Princess
Smartwares Group
Swaardvenstraat 65
NL-5048 AV Tilburg
Telefon: +31 (0)13 59 40 300
E-Mail: info@smartwaresgroup.com
Internet: www.smartwares.eu

Russell Hobbs
Spectrum Brands Group
Russell Hobbs Deutschland GmbH
Am Unisys-Park 1
D-65843 Sulzbach
Telefon: +49 (0)6196 7719200
E-Mail: service@eu.russellhobbs.com
Internet: de.russellhobbs.com

Tristar
Smartwares Group
Swaardvenstraat 65
NL-5048 AV Tilburg
Telefon: +31 (0)13 59 40 300
E-Mail: info@smartwaresgroup.com
Internet: www.smartwares.eu

Rommelsbacher
Rommelsbacher
ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Str.18
D-91550 Dinkelsbühl
Telefon: +49 (0)9851 57580
Telefax: +49 (0)9851 57585759
E-Mail: info@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

Smartwares Group
Swaardvenstraat 65
NL-5048 AV Tilburg
Telefon: +31 (0)13 59 40 300
E-Mail: info@smartwaresgroup.com
Internet: www.smartwares.eu

Impressum

Herausgeber

PRECON Medien GmbH
Dortmunder Straße 12 · D-58455 Witten
Tel.: +49 23 02 28 23 3-0
Fax: +49 23 02 28 23 3-23

ISSN: 1614-5186

Homepage: www.etm-testmagazin.de

E-Mail: info@etm-testmagazin.de

Geschäftsführer: Johann Soppoth

Chefredaktion: Dennis Soppoth

Foto & Layout: Marcel Dornieden, Jan Peters

Redaktion: Dennis Soppoth, Jonathan Hartmann, Laura Silberman

Vertrieb: MZV Moderner Zeitschriften Vertrieb

Druck: Mayr Miesbach GmbH, Miesbach

Anzeigen

Tel.: +49 23 02 28 23 3-0

Bestellung

Tel.: +49 23 02 28 23 3-0

Hinweis: Druck-Fehler vorbehalten. Falls Sie einen solchen Fehler im ETM TESTMAGAZIN erkennen sollten, bitten wir um eine E-Mail an die obenstehende E-Mail-Adresse. Wir werden uns anschließend um eine schnelle Korrektur bemühen. Vielen Dank!

Urheberrechtsschutz: Diese Publikation steht, einschließlich des in ihr enthaltenen Text- und Bildmaterials, unter dem Schutz des Urheberrechts. Es ist Dritten nicht erlaubt, das Text- und/oder Bildmaterial ohne ausdrücklich erteiltes Einverständnis vonseiten der PRECON Medien GmbH zu verwenden bzw. zu verwerten.

Inserentenverzeichnis:

AEG	S. 002
CASO Design	S. 003
GRAEF	S. 005
AEG	S. 011
Steba	S. 027
GASTROBACK	S. 029
Medisana	S. 033
Hisense	S. 100

Vorschau : 01 / 2026



Waffeleisen

GASTROBACK, SEVERIN, Wilfa uvm.



Haartrockner

Dyson, Panasonic, Philips uvm.



Ankarsrum

ASSISTENT ORIGINAL
AKM 6230 B

Küchenmaschine



Philips

EP8757/20

Kaffeevollautomat

Das nächste ETM TESTMAGAZIN erscheint am 19.12.2025.

Die Themen können sich aus aktuellem Anlass ändern. Wir bitten insoweit um Ihr Verständnis.

Hisense

RGB-MiniLED. Die Revolution brillanter Farben.

Der neue Hisense UXQ
100" / 116"

 ULED RGB-MiniLED



*Quelle: Global No. 1: Omdia, Q1 2024- Q4 2024, Anteil der weltweiten Auslieferungen in Stück, Produktkategorie Fernsehgeräte einschließlich LCD+OLED TV 100"- 115".