



Dampfdruck, Multikocher & Co.

11. Februar 2020

TÜV SÜD: Einfach kochen mit Küchenhelfern

München. Praktische Küchenhelfer liegen im Trend. Multifunktionskocher versprechen mit übersichtlicher Bedienung viele Möglichkeiten zur einfachen Zubereitung von Speisen. Je nach Belieben stehen Küchenmaschinen mit Kochfunktion oder Schnellkochtöpfe bzw. Dampfdruckkocher zur Auswahl. Die Konsumenten stehen einer großen Auswahl an Küchengeräten gegenüber. Christian Kästl, TÜV SÜD-Produktexperte, gibt einen Überblick und erklärt, worauf Verbraucher achten sollten.

Die Entscheidung für eine Küchenmaschine sollte wohlüberlegt sein, zumal die Anschaffung in vielen Fällen eine höhere Investition darstellt. So gibt es neben der Optik noch weitere Kriterien, die in die Kaufentscheidung einfließen sollten. Vorab steht immer die Überlegung, für welche Tätigkeiten die Maschine eingesetzt werden soll. Wird eher klassisch gekocht oder werden gerne neue Rezepte nach aktuellen Foodtrends ausprobiert? Alles ist möglich, da in diversen Multifunktionskochern bereits eine Vielzahl an Rezepten elektronisch abrufbar ist. Das Display führt Schritt für Schritt durch die Zubereitung.

Im Sinne des nachhaltigen Konsums ist die Haltbarkeit eines elektronischen Gerätes sehr wichtig. Vor Marktzugang müssen Geräte, die im Alltag ständig zum Einsatz kommen, zahlreichen Tests und Prüfungen unterzogen werden. „Wir machen mit Geräten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, unter anderem auch sensorische Tests. Niemand möchte schließlich ein verfälschtes Aroma seiner Speise oder seines Getränks nach der Zubereitung haben“, so Christian Kästl, Produktexperte von TÜV SÜD. „Zudem prüfen wir die Gebrauchstauglichkeit und die Haltbarkeit der Geräte.“

Küchenmaschinen mit Kochfunktion

Wer die Anschaffung einer Küchenmaschine mit Kochfunktion plant, muss sich vorab ein paar Gedanken machen. Das fängt schon bei der Füllmenge an: Ist eine größere Familie zu versorgen, geht es um einen Zwei-Personen Haushalt oder kommt häufig Besuch?

Die Maschinen können hacken, kneten, rühren und kochen. „Es bewährt sich immer, auf Qualität und Standfestigkeit zu achten. Beispielsweise ist die Maschine beim Kneten eines Hefeteigs ziemlich den Kräften ausgesetzt. Ein guter Stand ist unbedingt nötig“, so der Produktexperte.

Mit einer Küchenmaschine, die eine Kochfunktion beinhaltet, zieht mitunter mehr Abwechslung in die Küche ein. Wer sich vorher nicht an Sous-vide Garen, Slow Cooking oder Dampfgaren getraut hat, kann angeleitet experimentieren. Generell bietet so ein Produkt viele Funktionen in einem. So kann es einen Mixer, einen Reiskocher, einen Pürierstab, eine Kaffee- oder Gewürzmühle, eine Kochplatte und eine Waage vereinen. Wer noch nicht viele Haushaltsgeräte besitzt, für den ist so ein Alleskönner vielleicht eine gute Alternative. Ein großer Vorteil ist die Programmierbarkeit beim Kochen. Gerade Gerichte, die länger schmoren sollten, wie ein Gulasch, garen alleine vor sich hin. „Es gibt sogenannte ‚Alleskönner‘ mit einem breiten Spektrum, allerdings sind diese in Spezialaufgaben selten so gut wie die Spezialgeräte“, so Christian Kästl. Die Multifunktionskocher unterscheiden sich in den Funktionen, in der Füllmenge, in den Stufen der Erhitzung, der Schlagkraft in der Mixfunktion, in der Bedienbarkeit und nicht zuletzt in Größe und Gewicht. Ein Nachteil ist möglicherweise der große Platzbedarf dieses Geräts und die Handhabbarkeit. Oftmals sind längere Gebrauchsanweisungen zu lesen, bis der Kochspaß beginnen kann.

Wenn es schnell gehen muss – Kochen mit Dampfdruck

Kochen mit Dampfdruck ist keine neue Erfindung. Vor rund 65 Jahren brachten Hersteller die ersten Dampfdrucktöpfe auf den deutschen Markt. Die heutigen Töpfe haben damit nur noch wenig zu tun: Viele bieten Zusatzfeatures wie Programmierbarkeit, verschiedene Einsätze oder eine computergesteuerte Rezeptauswahl. „Dampfdrucktöpfe punkten schon immer mit einer Zeitersparnis von bis zu 70 Prozent und dadurch geringerem Stromverbrauch“, erklärt Christian Kästl. „Durch den Überdruck werden Temperaturen von über 100 °C für Wasser/-dampf erreicht und dies beschleunigt den Kochvorgang enorm.“ Topf und Deckel sind über einen Verschlussmechanismus und einen Dichtungsring fest verschlossen. Ein Teil des Wassers verdampft beim Kochen. Der für Vitamine und Mineralstoffe schädliche Sauerstoff gelangt durch das Entlüftungsventil nach außen. Die Lebensmittel garen in einer Dampfatmosphäre und behalten so nahezu 100 Prozent der Vitamin- und Mineralstoffe. Viele Verbraucher schätzen das volle Aroma und die schonende Art der Zubereitung.

Küchenmaschinen mit Spezialzubehör

Sicherlich eine gute Empfehlung für Köche, die ganz genau wissen, was sie wollen, ist eine Küchenmaschine mit Spezialzubehör. Eine herkömmliche Küchenmaschine mit Rühr- und Knetfunktion kann bei vielen Anbietern um Spezialzubehör ergänzt werden. Besondere Aufgaben werden mitunter

perfekter ausgeführt, die Anschaffung ist insgesamt günstiger und die Aufbewahrung ist flexibler gestaltbar.

Wer von seiner Anschaffung länger etwas haben möchte, sollte auf Qualität achten. Die erfahrenen Produktexperten von TÜV SÜD prüfen Küchengeräte im Dauertest auf die Haltbarkeit. Ebenso werden die Sicherheit und die Gebrauchstauglichkeit unter die Lupe genommen. Vor dem Kauf lohnt es sich, auf das blaue TÜV SÜD Oktagon und das GS-Zeichen für Geprüfte Sicherheit zu achten. Nur getestete Produkte erhalten das Zertifikat.

Weitere Informationen unter <https://www.tuvsud.com/de-de/branchen/konsumgueter-und-handel/elektrik-und-elektronik/pruefung-haushaltsgeraete>.

Pressekontakt:

Dirk Moser-Delarami TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail dirk.moser-delarami@tuev-sued.de Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 24.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de