Dezember 2018

TECHNIK ZU HAUSE

News • Ratgeber • Testberichte rund um Haus und Garten

Gewinnspiel

Gewinnen Sie einen Medisana Aroma Diffusor

ROMMELSBACHER RCS 1350

Raclette Grill - mit 3 Kombi-Platten

Praxis-Tests:

Graef Fleischwolf FW 700

JVC Bluetooth In-Ear Kopfhörer HA-XC70BT

Klarstein Gourmette Raclette-Partygrill

Medisana PowerRoll XT Trainings- und Massagerolle

Klarstein Luminance Prime Microwellenofen

Rommelsbacher Multikocher MD 1000 „Mein Hans“

Neuheiten von: Ankarsrum • Blanco • Foreman • Graef • iBaby • LG • Philips • Städter • Thomas

Technik zu Hause
Bewertungskriterien

So bewerten wir
Die Einteilung der Testgeräte erfolgt nach 3 Klassen: Einstiegsklasse, Oberklasse, Premiumklasse. Die Leistung wird entsprechend der Klassen bewertet.

Einstiegsklasse
Die Produkte der Einstiegsklasse zeichnen sich durch einen günstigen Preis aus. Ideal für Anwender, die so ein Gerät nur gelegentlich nutzen und nicht viel Geld ausgeben möchten. Hinsichtlich der Leistung muss man aufgrund des günstigen Preises gegenüber der Ober- und Premiumklasse natürlich Abstriche machen.

Oberklasse
In der Oberklasse werden höhere Ansprüche hinsichtlich Bedienung, Leistung, Ausstattung und Design gestellt. Diese Geräte sind leistungsfähiger als die in der Einstiegsklasse, sind aber auch teurer.

Premiumklasse
Das Non-Plus-Ultra in der jeweiligen Gerätekategorie. Die Produkte erfüllen auch gehobene Ansprüche.

Bei unseren Testberichten benoten wir nach folgenden Bewertungskriterien und prozentualer Gewichtung:

Verarbeitung	10 %
Ausstattung	25 %
Bedienung	25 %
Praxis/Funktion/Zubereitunsergebnis	40 %

Unser Benotungsschlüssel
sehr gut
gut – sehr gut
gut

Die Ergebnisse werden auf die nächst höhere bzw. tiefere Note gerundet usw.
(z.B. 1.0 - 1,25 = sehr gut, 1,26 - 1,75 = gut - sehr gut usw.)

Inhalt

Advertorial

Rommelsbacher RCS 1350	Raclette Grill - mit 3 Kombi-Platten

Praxistests

Rommelsbacher MD 1000 „Mein Hans“	Elektrischer Dampfdruck- & Multikocher
Klarstein Luminance Prime	Mikrowellenofen mit Grillfunktion
Graef FW 700	Fleischwolf im Aluminiumgehäuse
Klarstein Gourmette	Raclette-Partygrill
JVC HA-XC70BT	In Ear-Kopfhörer mit Bluetooth
Medisana PowerRoll XT	Massagerolle mit Vibration

News

Ankarsrum Genius Recipes	Rezepte von prominenten Persönlichkeiten
George Foreman	Präzisions-Fitnessgrill
Graef Allesschneider	Gutscheinaktion mit Sauerland-Hofladen
Städter We Love Baking	Hochwertige Backformen
Blanco Sity XL 6S & Viu-S	Küchenspüle und Armatur als perfektes Duo
iBaby M7	Video-Babyphone mit Bluetooth
Philips Pedi Advanced	Komfort-Hornhautentferner
Thomas Cycloon Hybrid Pet & Friends	Tierhaarstaubsauger
Philips Series 2000	Kombigerät für saubere und gut befeuchtete Luft
LG Gewinnspiel	„Der Grinch“ - mit tollen Preisen

ROMMELSBACHER Raclette Grill RCS 1350

ROMMELSBACHER
Raclette Grill - mit 3 Kombi-Platten

Raclette-Grillen - ein Klassiker nicht nur für die Festtage. Und damit jeder geschmacklich auf seine Kosten kommt, ist der ROMMELSBACHER Raclette Grill mit verschiedenen Wechselplatten ausgestattet.

Noch mehr kulinarische Vielfalt bietet der hochwertige Raclette Grill aus dem Hause ROMMELSBACHER. Sein Geheimnis: Drei Wechselplatten, die frei kombiniert werden können. So ist man flexibel in Auswahl und Kombination der Grilloberflächen. Die beiden Platten aus Alu-Druckguss mit hochwertiger Xylan Plus Antihaftbeschichtung sind auf einer Seite geriffelt und auf der anderen Seite glatt. Grillen mit typischen Grillstreifen oder lieber im Teppanyaki Style auf glatter Platte – hier gelingt beides. Auf der Natursteinplatte wird direkt auf dem Stein gegrillt. Das Material Granit ist kratz- und schnittfest und liefert außergewöhnlich gute Grillergebnisse, egal ob für

ROMMELSBACHER
Raclette Grill RCS 1350

- » Raclette Grill mit Wendeplatten
- » 3 Kombi-Platten zur flexiblen Grillflächengestaltung
- » 8 antihaftbeschichtete Pfännchen mit wärmeisoliertem Griff
- » 8 Wendeschaber aus Kunststoff
- » Temperatur über Thermostat stufenlos regelbar
- » 2 Meter XXL-Kabel
- » Kontrolllampe
- » Preis (UVP): 89,99 Euro

ROMMELSBACHER Raclette Grill RCS 1350

Fleisch, Fisch oder Gemüse. Die umlaufende Saftrinne nimmt überschüssiges Fett oder Flüssigkeiten auf und ermöglicht fettarmes Grillen. Während die Leckerbissen auf der Oberfläche der Wahl gegrillt werden, bietet das Gerät eine Etage tiefer Platz für 8 antihaftbeschichtete Raclett-Pfännchen. Ob feines Käseschmelzen oder zum Überbacken von Snacks und Beilagen - auch hier geht es ganz nach dem persönlichen Geschmack. Der ROMMELSBACHER Raclette Grill mit feinen Edelstahl-Elementen hat eine stufenlose Temperaturregelung, eine Kontrolllampe und ein extra langes Kabel von 2 Metern Länge.

Dieser hochwertige Raclette Grill aus dem Hause ROMMELSBACHER garantiert dank verschiedener Wechselplatten noch mehr kulinarische Vielfalt

www.rommelsbacher.de

Auf einen Blick

ROMMELSBACHER Raclette Grill RCS 1350

Eine beliebte und vielseitige Raclette Version für den ganzjährigen Grillspaß bei Tisch

Ankarsrum: „Eat like a genius“

Grüne Suppe, Hechtpastete und Johannisbeertörtchen - mit diesen Gerichten sind Genies wie August Strindberg, Ingvar Kamprad und Selma Lagerlöf groß geworden. Einige dieser Rezepte hat die kleine schwedische Firma Ankarsrum jetzt in einem Kochbuch veröffentlicht.

Das Buch enthält Rezepte von einigen der größten Genies der Weltgeschichte. Neben Originalrezepten des Malers August Strindberg, des Unternehmers Ingvar

Ankarsrum Genius Recipes

- Rezeptbuch
- Pro Land wird es ca. 10 gedruckte, unverkäufliche Exemplare geben
- Alle Rezepte stehen der breiten Öffentlichkeit jedoch online zur Verfügung

Kamprad und der Autorin Selma Lagerlöf gibt es auch Lieblingsgerichte von vielen anderen unsterblichen Namen, darunter Friedrich Nietzsche, Ella Fitzgerals, Nelson Mandela und Jackson Pollock.

„Es ist eine große Ehre für uns, diese Rezepte der Öffentlichkeit in gesammelter Form präsentieren zu dürfen und wir hoffen, dass sie dazu beitragen können, Freude am Kochen zu verbreiten. Wir können zwar nicht garantieren, dass Sie ein Genie werden, wenn Sie hausgemachtes Essen wählen, aber ein paar Tage in der Woche kein Fastfood zu essen, macht Spaß und ist gut für Körper und Geist. Wir haben eine Leidenschaft für richtiges und hausgemachtes Essen und es schadet ja nicht, dasselbe zu essen wie die Genies“, sagt Marcus Grimerö, Geschäftsführer von Ankarsrum Kitchen AB.

Fertiggerichte enthalten oft mehr Salz, gesättigte Fettsäuren und Zucker, was das Risiko von Krankheiten und gesundheitlichen Problemen erhöht. Jüngsten Studien zufolge hängt aber auch die Entwicklung unserer kognitiven Fähigkeiten und unserer Gehirne mit der Nahrung, die wir essen, zusammen. Zu viel Fast Food kann zum Beispiel zu Lernschwierigkeiten und Gedächtnisstörungen führen. Genau diesem Thema hat sich Ankarsrum Kitchen mit dem neuen Kochbuch gewidmet.

„Für uns ist es selbstverständlich, dass das beste Essen von Grund auf mit guten Zutaten und der richtigen Ausrüstung zubereitet wird. Indem wir die hausgemachten Lieblingsgerichte von einigen der größten Genies der Weltgeschichte in den Vordergrund rücken und die Rezepte für alle zugänglich machen, möchten wir hervorheben, dass selbstgekochtes Essen ein wichtiger Teil unserer Entwicklung sein kann. Wir wollen jedem ermöglichen, es zu einem Teil seines Lebensstils zu machen“, sagt Marcus Grimerö, Geschäftsführer von Ankarsrum Kitchen AB.

Auf einen Blick

Ankarsrum Genius Recipes

Das schwedische Unternehmen vertreibt die Küchenmaschine Ankarsrum Assistent Original

Kochen, Garen, Braten, Backen & viel mehr

Mein Hans, der kann´s

Große und kleine Küchenhelfer, die unterschiedliche Anwendungsmöglichkeiten in nur einem Gerät vereinen und sozusagen „multitaskingfähig“ sind, erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Sie sind vielseitig, praktisch und platzsparend. Und besonders gut für den schnellen, täglichen Einsatz sowie Klein- bzw. Single-Haushalte geeignet. Kurzum, sie sollen den Alltag erleichtern. Rommelsbacher hat sich die Ansprüche des modernen Lifestyles zu Herzen genommen und den elektrischen Dampfdruck- und Multikocher MD 1000 entwickelt, den sie liebevoll „Mein Hans“ nennen. Ob er ein „Hans-Dampf in allen Gassen“ ist und wie gut sich der Dampfdruck- und Multikocher als Gefährte in der Küche macht, hat Technik zu Hause in der Praxis getestet.

Rommelsbacher MD 1000 „Mein Hans“
(Herstellerangaben)

- Elektrischer Dampfdruck- & Multikocher „Made in Germany“
- Hochwertiges Cool Touch Kunststoff-gehäuse
- 14 Automatik-Kochprogramme
- Manuelles Kochen
- Startzeitvorwahl
- Warmhaltefunktion

Tradition trifft Moderne

Rommelsbacher blickt auf 90 Jahre Tradition – und darauf sind sie stolz. Die Wurzeln des Unternehmens liegen in Stuttgart. Hier hat Dipl. Ing. Gustav Rommelsbacher 1928 mit der Entwicklung und Produktion von Lautsprecher-Anlagen sein Unternehmen gestartet. Nach dem zweiten Weltkrieg fertigte er, jetzt in der neuen Heimat Dinkelsbühl, elektrische Geräte, die damals dringend gebraucht wurden. Unter der Marke Robusta wurden schon bald Heizstrahler, Bügeleisen und mobile Kochplatten in viele Länder geliefert. Sohn, Tochter und Schwiegersohn verstärkten das Team und aus robusta wurde Rommelsbacher. Mit sehr viel Engagement, hochwertigen Produkten und dem Geist eines Familienunternehmens entwickelte sich die Marke, die in der Zwischenzeit weltweit für Qualitätsprodukte „Made in Germany“ bekannt ist. Heute entwickelt, konstruiert und produziert die dritte Generation (die vierte steht schon in den Startlöchern) mit viel Liebe zum Detail, ein vielseitiges, funktionelles und ästhetisches Sortiment und greift Wünsche und Anforderungen der Kunden auf und setzt sie klug, modern und unkompliziert um. Getreu dem Motto „Freude am Kochen“.

Mein Hans – das Mutlitalent

Das Kochen unter Dampfdruck ist sowohl aus der traditionellen, wie auch der modernen Küche nicht wegzudenken. Bei diesem Verfahren verkürzt sich die Koch-/Garzeit um rund ein Drittel. Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben für eine gesunde, nahrhafte und ausgewogene Ernährung weitestgehend erhalten. Das Multitalent von Rommelsbacher beherrscht nicht nur die klassische Schnellkochfunktion mit zwei Dampfdruck-Stufen, sondern eignet sich auch für manuelles Kochen, Dämpfen, Braten, Schmoren, Backen, Joghurt-Zubereitung und moderne Garmethoden wie Slow Cooking. Zusätzlich bietet er clevere Attribute wie Startzeitvorwahl und Warmhaltefunktion.

- Schnellkochfunktion mit 2 Dampfdruckstufen und separater Taste zum sicheren manuellen Ablassen des Dampfdrucks
- Elektronische Steuerung des Kochvorgangs
- Einfaches Einstellen der Programme per Drehregler
- Temperatur-Einstellung manuell in 5er-Schritten von 30 Grad bis 170 Grad möglich
- Übersichtliches LC-Display
- Integrierte Heizplatte mit 1000 Watt
- Robuster, druckbeständiger Innenbehälter
- Herausnehmbarer, antihaftbeschichteter Kochtopf (4 l)
- Abnehmbarer Deckel mit stabilem Bajonettverschluss und automatischer Deckelverriegelung bei Druckanstieg
- 9-fach Sicherheitsfunktion für maximalen Schutz
- Produktmaße (L x B x H): 270 mm x 270 mm x 320 mm
- Gewicht: 6100 g
- Mitgeliefertes Zubehör: Bedienungsanleitung, Netzkabel, Dämpfeinsatz, zweiter Dichtungsring,
- 2 Servierlöffel, Messbecher, kostenloses Kochbuch bestellbar
- Farbe: weiß/schwarz

Ran an den Hans

Der elektrische Dampfdruck- und Multikocher MD 1000 – „Mein Hans“ ist natürlich der Held des Geschehens, er kommt aber nicht allein daher. Mit ihm sind im Lieferumfang ein Netzkabel, ein Dämpfeinsatz, ein Messbecher, ein zweiter Dichtungsring sowie ein tiefer und ein flacher Servierlöffel und natürlich die Bedienungsanleitung enthalten. Letztere ist in Deutsch und Englisch und enthält eine sehr genaue Beschreibung des Gerätes, Schritt-für-Schritt-Angaben zur Inbetriebnahme, alle nötigen Sicherheitshinweise, detaillierte Angaben zu den unterschiedlichen Funktionen und Programmen, Basisrezepte, Informationen zur Reinigung und Pflege sowie Hilfe bei Fehlermeldungen.

Der Rommelsbacher MD 1000 verfügt über jede Menge Programme, die sich einfach und nahezu selbsterklärend einstellen lassen

Um mit dem Multikocher arbeiten zu können braucht man nichts weiter als eine Steckdose und eine stabile Stellfläche, die genügend Platz zum Hantieren bietet. Mit den kompakten Maßen von ca. 27 cm Breite, 27 cm Tiefe und 32 cm Höhe ist das kein Problem. Der rund 6,1 kg schwere „Hans“ lässt sich dank der integrierten Griffe bequem bewegen und bietet mit seinem Gewicht einen sicheren und stabilen Stand. Egal für welche Zubereitungsmethode man sich entscheidet, alles findet seinen Platz im herausnehmbaren, antihaftbeschichteten Kochtopf, der ein Volumen von maximal 4 Litern aufnehmen kann. Und das reicht sogar für einen Haushalt von 4 – 5 Personen.

Eins von vielen Gerichten, die „Mein Hans“ zaubern kann – frische Hühnersuppe

Wir starten mit einem klassischen Rezept, einer kräftigen Hühnersuppe. In der Bedienungsanleitung ist dafür Programm 2 vorgesehen. Das heißt, es wird mit Dampfdruck gearbeitet und das Druckauslassventil am Deckel muss geschlossen sein. Sobald man den Multikocher eingeschaltet hat, leuchtet das übersichtliche Display, das sich nahezu selbst erklärt, blau. Mit dem Drehregler kommt man ganz einfach zum gewünschten Programm. In Programm 2 wählt „Mein Hans“ die Temperatur automatisch. Die individuelle Kochzeit können wir in Ein-

Minuten-Schritten über die Tasten „+“ und „-„ selbst regeln und geben 30 Minuten Garzeit ein. Wenn alle Zutaten ihren Platz im Kochtopf gefunden haben (maximale Füllmenge beachten!) verschließen wir den Multikocher mit dem Deckel. Ein Signalton sowie die Anzeige im Display informieren darüber, ob der Deckel geschlossen oder offen ist. Diverse eingebaute Sicherheitsfunktionen (Bajonettverschluss, automatische Deckelverriegelung bei Druckanstieg) sorgen für optimale und kontrollierbare Verwendung des Gerätes. Hat man alle Parameter eingestellt, drückt man die „ON“/“OFF“/“Pause“-Taste. Mehrere Signaltöne und das Display mit dem Schriftzug „Prog aktiv“ weisen darauf hin, dass der Kochvorgang beginnt. „Mein Hans“ beginnt zunächst mit der Aufheizphase (die Statusbalken leuchten aufsteigend). Hat das Gargut – in unserem Fall die Hühnersuppe – die gewünschte Betriebs-Temperatur erreicht leuchten die Statusbalken dauerhaft und dann erst zählt die Zeitanzeige im Minuten-Takt nach unten, was sehr gut ist! Nach Ablauf der reinen Garzeit weist uns der MD 1000 durch einen mehrmaligen Signalton darauf hin, dass das Programm beendet ist und jetzt automatisch die Warmhaltefunktion startet. Die benötigen wir nicht und halten deshalb die ON/OFF-Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt, um das Programm zu beenden. Da „Mein Hans“ jetzt noch mächtig unter Druck steht geben wir ihm etwa 20 Minuten Zeit, damit der Dampf natürlich entweichen kann. Anschließend drücken wir die Taste des Druckauslassventils und lassen den verbliebenen Dampf ab. Das Gehäuse des Multikochers ist aus hochwertigem Cool Touch-Kunststoff gefertigt. Das merken wir beim Öffnen des Deckels. Das Gehäuse ist nur ein klein wenig warm geworden. Wir finden ein perfekt gegartes Suppenhuhn vor, dessen Fleisch sich ganz leicht vom Knochen löst und gleichzeitig zart und saftig ist. Auch beigefügte Gemüse ist weich, aber nicht verkocht. Die erste Aufgabe hat „Mein Hans“ mit Bravour gemeistert.

Wir wollen natürlich wissen, was er sonst noch „auf der Pfanne“ hat und backen mit dem Rommelsbacher

Für die klassische Roulade benötigt „Mein Hans“ gerade mal 25 Minuten Schmorzeit

„Mein Hans“ eignet sich auch perfekt zum Anbraten von Fleisch und Gemüse

MD 1000 in nur 20 Minuten einen Gewürzkuchen, bereiten – über Nacht - extra cremigen griechischen Joghurt und braten Schweinenacken, um ihn anschließend weiter zu garen und in ein köstliches Pulled Pork (fertig in 75 Minuten!!!) zu verwandeln. Wir sind mit allen Ergebnissen nicht nur zufrieden, sondern sehr zufrieden! Und das Schöne daran ist, dass wir nicht nur köstlich frische Mahlzeiten auf dem Teller haben. Wir haben den Multikocher praktisch nicht gehört. Sobald alle Zutaten im Inneren des Gerätes verschwunden sind arbeitet er – dank der elektronischen Steuerung - vollkommen selbständig und nahezu geräuschlos. Die Einsatzmöglichkeiten des MD 1000 sind nahezu grenzenlos. Mit ihm kann man auch ganz wunderbar und in kurzer Zeit Suppen und Eintöpfe zubereiten, Fisch oder Gemüse garen, cremige Desserts zaubern und auch Obst und Gemüse als Marmelade oder Sauce haltbar machen. Wem die Ideen ausgehen oder wer einfach noch mehr Inspirationen möchte, kann sich nach dem Kauf des MD 1000 bei Rommelsbacher das zugehörige „Mein Hans“-Kochbuch kostenlos bestellen.

Reinigung & Hygiene

Für optimale Hygiene, muss das Gerät natürlich nach jedem Einsatz gereinigt werden. Am besten macht man das gleich, sobald Deckel und Innenraum abgekühlt sind und das Gerät vom Stromkreis entfernt ist. Den herausnehmbaren Kochtopf kann man mit Schwämmchen und Spülmittel im Handumdrehen sauberer machen. Er hält auch mal einen Spülmaschinen-Durchgang aus. Auf Dauer könnte allerdings das Salz die Antihaftbeschichtung angreifen – so die Empfehlung von Rommelsbacher. Das Basisgerät reinigt man sowohl Innen als auch Außen am besten mit einem weichen Tuch oder Schwamm. Vom Deckel entfernt man alle losen Teile, also Dichtungsring und Ventile und reinigt sie per Hand. Der Kunststoff des Dichtungsrings nimmt den Geruch der Speisen an, den man auch bei sehr gründlicher Reinigung nicht wegbekommt. Deshalb ist Rommelsbacher so clever und hat dem Multikocher einen zweiten Dichtungsring beigelegt.

Rommelsbacher MD 1000 „Mein Hans“

- + Nahezu unzählige Anwendungsmöglichkeiten
- + 14 Automatik-Kochprogramme sowie manuelles Kochen
- + Clevere Funktionen, wie Warmhalten, Startzeitvorwahl
- + Ausführliche und verständliche Bedienungsanleitung
- + Einfache, fast selbsterklärende Bedienung über Tasten, Drehregler und Display
- + Vielfache Sicherheitsfunktionen integriert
- + 2 Dichtungsringe für süße und deftige Speisen
- + „Mein Hans“ Kochbuch kostenlos bestellbar
- + Stabiler Stand
- + Platzsparend
- + Leichte Reinigung

Mitgeliefertes Zubehör, wie beispielsweise Dämpfeinsatz und Servierlöffel, machen den Dampfdruck- und Multikocher komplett

So kann man einen für deftige und den anderen für süße Gerichte verwenden. Das finden wir äußerst angenehm! Den Deckel selbst darf man natürlich nicht vollständig in Spülwasser tauchen, da in ihm empfindliche Elektronik, wie beispielsweise der Temperatursensor verbaut ist. Für ordentliche Hygiene empfiehlt sich auch hier ein weiches Tuch oder Schwamm und ein schonendes Spülmittel. Alle anderen Teile, wie Dämpfeinsatz, Servierlöffel und Messbecher können in die Spülmaschine.

Fazit

Der elektrische Dampfdruck- und Multikocher MD 1000 von Rommelsbacher „Mein Hans“, ist nicht nur ein „Hans-Dampf in allen Gassen“ er ist auch ein „Hans im Glück“. Mit seinen vielseitigen Einsatzmöglichkeiten lassen sich traditionelle Gerichte, moderne Speisen und auch süße Köstlichkeiten schnell, bequem und fast geräuschlos zubereiten. Vom klassischen Dampfdruckverfahren, über Garen, Braten, Backen, Joghurt-Zubereitung, Slow Cooking & vielem mehr bestreitet „Mein Hans“ alle Aufgaben mit Bravour! Neben dem mitgelieferten Zubehör darf sich der Anwender über pfiffige Funktionen und ein kostenloses Rezeptbuch freuen. Mit dem UVP von 199,99 Euro ist er ein charmanter Gefährte in der Küche.

Test-Redakteurin: Claudia Wagner

www.rommelsbacher.de

Funktion	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Ausstattung	sehr gut
Verarbeitung	sehr gut
Preis (UVP)	199,99 Euro

Funktion 40%, Bedienung 25%, Ausstattung 25%, Verarbeitung 10%

Elektrischer Dampfdruck- & Multikocher Rommelsbacher MD 1000 „Mein Hans“

TECHNIK ZU HAUSE.de

Ausgabe 12/2018

Testergebnis

sehr gut (1,0)

Oberklasse

Praxistest

Klarstein Gourmette

Raclette-Partygrill

Gemeinsam am Tisch Mahlzeiten zubereiten - dazu ist ein Raclette mit Grillfunktion prima geeignet. Niemand muss in der Küche stehen, und jeder kann die Leckerbissen seiner Wahl auflegen. Wir haben uns den Klarstein Raclette-Partygrill Gourmette in die Testküche geholt und in der praktischen Anwendung getestet.

Ausstattung und Verarbeitung

Den Klarstein Gourmette Raclette-Partygrill aus Edelstahl mit gebürsteten und polierten Elementen gibt es in zwei Versionen: mit einer Grillplatte aus Aluminium-

Klarstein Gourmette Raclette-Partygrill
(Herstellerangaben)

- Edelstahlgehäuse
- kratzfeste Granit-Naturstein-Platte
- stufenlos regulierbares Thermostat
- Raclette-Pfännchen mit Antihaftbeschichtung (PTFE)
- sicherer Stand durch rutschfeste Füße
- Pfännchen mit Cool-Touch-Griffen
- Leistung: 1200 Watt
- Maße: ca. 42 x 13 x 21 cm (BxHxT)
- Maße Platte: ca. 42 x 1,2 x 21 cm (BxHxT)
- Netzteillänge: 120 cm
- Gewicht: ca. 6,8 kg
- Preis (UVP): 67,99 Euro

Druckguss oder mit einer Natursteinplatte, die Lebensmittel besonders schonend garen soll. Wir haben letztere ausprobiert. Das Gerät hat drei Etagen: Eine kratzfeste Granitplatte oben, darunter eine Edelstahlbühne für die Pfännchen und ganz unten die Gerätebasis, auf der die Pfännchen parken können. Das Gerät arbeitet mit 1200 Watt und hat eine stufenlose Temperaturregulierung per Thermostat. Eine Kontrollleuchte ist nicht vorhanden. Die Granitplatte ist 42 x 21 cm groß und hat eine umlaufende Rinne, in die Fett und Flüssigkeiten fließen können. 8 Pfännchen mit Antihaftbeschichtung und wärmeisolierten Griffen, sowie 8 Kunststoffschaber gehören zum Lieferumfang.

Das schicke Edelstahl Gourmette Raclette von Klarstein bietet mit einer Granit-Grillplatte und 8 Pfännchen viel Platz für die Zubereitung unterschiedlichster Leckerbissen

Bedienung und Funktion

Der Klarstein Gourmette mit rutschfesten Füßen und einem 1.20 m langen Kabel ist schnell aufgestellt und einsatzbereit. Bevor wir das Gerät anheizen und unsere Leckereien auflegen, reiben wir die Natursteinplatte wie in der Betriebsanleitung empfohlen mit einem hitzebeständigem Öl ein, um eine mögliche Rissebildung zu vermeiden. Wir drehen den Regler auf höchste Stufe. Eine Betriebskontrollleuchte fehlt leider - das könnte man an diesem schicken Gerät nachbessern. Es braucht rund 40 Minuten bis die Granitplatte eine Temperatur von etwas über 205°C erreicht und damit eine ordentliche Grilltemperatur. In einem ersten Test wollen wir herausfinden, wie gleichmäßig die Hitzeverteilung ist. Wir legen dazu flächendeckend Toastscheiben auf die Granitplatte und bestücken ebenfalls die 8 Pfännchen mit passgerecht geschnittenem Toast. Nach einigen Minuten können wir sehen, dass die Färbung minimale Abweichungen zeigt, was beim normalen Grillen aber nicht ins Gewicht fallen dürfte. In den Pfännchen zeigt sich ein ähnliches Bild.

In einem zweiten Test grillen wir Gemüse und Würstchen oben auf dem Stein und überbacken Brot mit Raclettekäse darunter. Alles gelingt sehr zügig und lecker. Obwohl die Griffe der Pfännchen wärmeisoliert sind, werden sie doch recht warm, die Finger verbrennen wird

Nach etwa 40 Minuten hat das Klarstein Gourmette Raclette auf der Granitplatte eine Temperatur von etwas über 205° C erreicht

Klarstein Gourmette

- \+ Grillstein für schonendes Garen
- \+ Raclettpfännchen mit Antihaftbeschichtung
- \- Keine Betriebskontrollleuchte

Praxistest: Klarstein Gourmette Raclette-Partygrill

Dank Antihaftbeschichtung gleiten die Köstlichkeiten aus den Pfännchen elegant auf den Teller

man sich jedoch nicht. Auch das Gerät selber strahlt viel Wärme ab; man sollte es auf jeden Fall auf eine hitzeunempfindliche Unterlage stellen. Und wie bei jedem Gerät, das mit hoher Hitze arbeitet, ist die nötige Vorsicht geboten.

Fazit

Der Klarstein Gourmette Raclette-Partygrill ist insgesamt gut verarbeitet und bietet mit seiner Granitplatte und 8 Pfännchen alle Voraussetzungen für die gesellige Zubereitung unterschiedlichster Leckerbissen. Die Bedienung ist sehr einfach, eine Betriebskontrollleuchte wäre jedoch von Vorteil. Ist das 1200 Watt Gerät voll aufgeheizt geht das Grillen und Garen zügig voran, wobei die Gleichmäßigkeit der Hitzeverteilung für ein Gerät dieser Preisklasse im vertretbaren Rahmen ist. Der Klarstein Gourmette Raclette-Partygrill kostet 67,99 Euro (UVP) und ist eine gute bis sehr gute Empfehlung.

Test-Redakteurin: Vera Sattler

www.klarstein.de

Funktion	gut - sehr gut
Bedienung	gut - sehr gut
Ausstattung	gut - sehr gut
Verarbeitung	gut - sehr gut
Preis (UVP)	67,99 Euro

Funktion 40%, Bedienung 25%, Ausstattung 25%, Verarbeitung 10%

Raclette-Partygrill
Klarstein Gourmette

TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 12/2018

Testergebnis

gut - sehr gut (1,5)

Einstiegsklasse

Graef Gutscheinaktion:

Leckerbissen aus dem Sauerland Hofladen

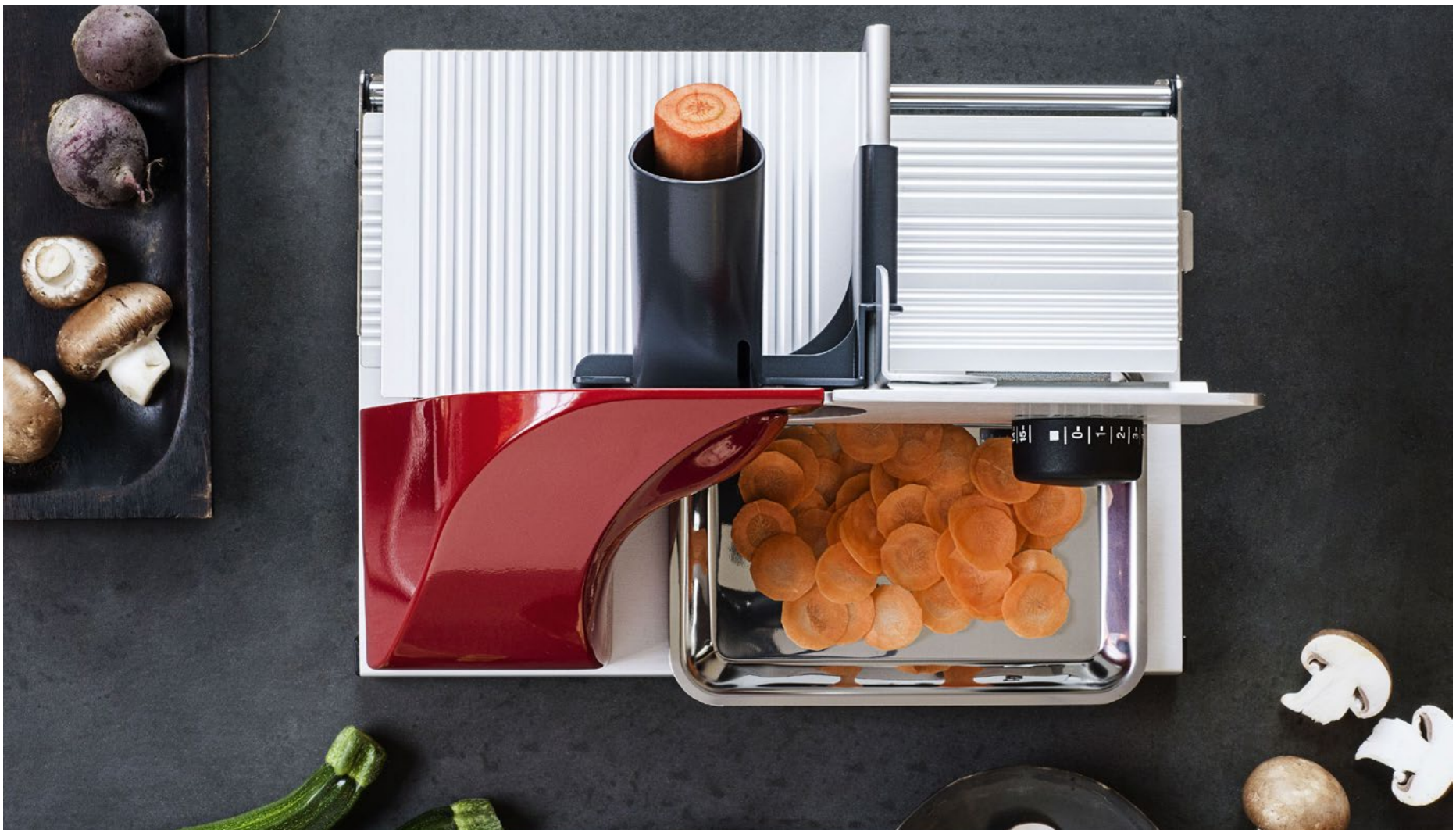
Wildsalami, Westfälischer Schinken, Ziegenschnittkäse, knackiges Obst und Gemüse, gekauft am Stück und frisch aufgeschnitten am besten mit einem Allesschneider von Graef.

Hinter dem breiten Produktsortiment an Sauerländer Spezialitäten des Hofladens Sauerland stehen Traditionshersteller der Region, wie kleine Höfe, familiengeführte Metzgereien oder Landbäckereien. Deswegen kooperiert Graef als Teil eines regionalen Netzwerks mit dem Hofverkauf.

Graef Allesschneider

- Gutscheinaktion
- SKS 110 mit MiniSlice-Aufsatz oder SKS 320 mit zusätzlichem glattem Messer mit einem Gutschein über 10 Euro

Graef Allesschneider



Die Kunden können die Erzeugnisse über den Online-Shop www.hofladen-sauerland.de erwerben. Bei dem Kauf der Aktionsmodelle SKS 110 mit MiniSlice-Aufsatz oder SKS 320 mit zusätzlichem glattem Messer erhalten sie einen Gutschein über 10 € für den Online-Shop. Die Kooperationsmaschinen sind ab sofort bei den Partnern EK, euronics, EP und expert erhältlich.

Mit den Allesschneidern sorgt Graef dafür, dass die Sauerländer Erzeugnisse stets frisch auf den Tisch kommen und sich lange halten. Graefs MiniSlice-Aufsatz hilft dabei, sogar Pilze und dünne Salamis hauchdünn und gefahrlos aufzuschneiden. Durch die Schwerkraft fällt das Schnittgut in einem Rohr gegen das rotierende Messer. Am Stück gekaufte und nach Bedarf aufgeschnittene Lebensmittel bleiben nicht nur länger frisch und schmecken besser. Sie sparen zudem einiges an Plastikverpackungen.

Mit den Allesschneidern sorgt Graef dafür, dass die Erzeugnisse aus dem Hofladen Sauerland stets frisch auf den Tisch kommen und sich lange halten

Auf einen Blick

Graef Allesschneider

Ab sofort bei den Partnern EK, Euronics, EP und Expert erhältlich

Praxistest: Fleischwolf

Graef FW 700 Hack und mehr!

Zu unseren Lieblingszutaten in der Küche gehört eindeutig Hackfleisch. Sei es, um Frikadellen zu zaubern, selbst gemachte Burger Patties herzustellen oder einfach Bolognese oder Chili con Carne zu machen. Hackfleisch lässt sich vielseitig und in immer neuen Varianten verwenden. Da liegt es doch nahe, sein Fleisch immer frisch zu wolfen - genau dann, wenn man es benötigt. Technik zu Hause hat sich den Fleischwolf FW 700 von Graef genauer angeschaut.

Graef FW 700
(Herstellerangaben)

- Fleischwolf mit 800 Watt-Motor
- 3 Lochscheiben (3,5,8 mm)
- Kebbe-Einsatz
- Wurstfüller
- Spritzgebäck-Aufsatz
- Zwei Geschwindigkeitsstufen
- Rückwärtslauf
- Überlastungsschutz

Zunächst wird sich jeder Hobbykoch die Frage stellen, ob er wirklich so einen Fleischwolf braucht. Um es vorweg zu nehmen - nach unserem Test können wir diese Frage eindeutig mit ja beantworten. Kauft man sein Hackfleisch im Supermarkt oder an der Frischetheke, ist meist das Sortiment begrenzt. Rinderhack, Schweinehack oder gemischt - das war es in den meisten Fällen schon. Glück hat der, der einen kompetenten Metzger in seiner Nähe findet, der auch mal andere Fleischsorten wie Lamm oder Kalb ganz nach Wunsch und vor allem frisch wolft. Darüber hinaus kann man dann wählen, ob man das Fleisch lieber grob oder fein haben möchte.

Dies alles geht auch zu Hause - mit einem guten und vor allem leistungsstarken Fleischwolf. Man stellt sich seine Fleischmischung selbst zusammen, würzt nach persönlichem Geschmack und macht sein Hackfleisch immer frisch und genau dann, wenn man es benötigt. Zudem weiß man dann ganz genau, was drin ist. Mit dem FW 700 von Graef lässt sich aber nicht nur Gehacktes herstellen, auch Kebbe, selbst gemachte Würstchen oder das Spritzgebäck zu Weihnachten gehören zu seinen Aufgaben.

Gut gewolft: Für Hackfleisch nutzt man Schnecke, Vorschneider, Messer und Lochscheibe

Ausstattung und Verarbeitung

Neben dem eigentlichen Fleischwolf, einem robusten und stabilen Standgerät aus Aluminium, gibt es bei Graef eine Vielzahl von sinnvollem Zubehör, das sich im Lieferumfang befindet. Dazu gehört ein Aufsatz, um orientalische Kebbe-Bällchen zur kreieren, eine Wursttülle für den Hobby-Metzger sowie ein Spritzgebäck-Aufsatz. Die Anleitung zeigt sehr ausführlich, wie man den Vorsatz für die gewünschte Anwendung zusammenbaut. Die Verarbeitung ist tadellos. Wie schon beschrieben ist das Gehäuse aus Aluminium gefertigt, ebenso die Schnecke. Einfüllwanne, Messer und Vorschneider sind aus Edelstahl, der Kebbe-Einsatz, Stopfer sowie der Wurstfüller aus Kunststoff. Zum Lieferumfang gehören drei Lochscheiben mit 3, 5 sowie 8 mm. Je nach Verwendung erhält man damit grobes Hackfleisch genauso wie eine feine Mischung beispielsweise für Ravioli-Füllungen. Damit alle Zubehörteile immer rechtzeitig zur Hand sind, können die Lochscheiben in einer Schublade unten am Gerät verstaut werden, alle weiteren Zubehörteile mit Ausnahme des Spritzgebäck-Aufsatzes finden im Stopfer ihren Platz.

Wurstfüller, Kebbe- und Spritzbäck-Aufsatz sowie drei Lochscheiben gehören zum Lieferumfang

Das gut lesbare Display zeigt die gewählten Einstellungen an. Der FW 700 bietet zwei Geschwindigkeitsstufen, einen Rückwärtslauf - sollte mal etwas fest sitzen - sowie einen Überlastungsschutz.

Bedienung

Vor der Arbeit muss man den Vorsatz je nach Anwendung zusammensetzen. Dies geht sehr einfach, wenn man die richtige Reihenfolge von Messer, Vorschneider und Lochscheibe beachtet. Durch die Form der Einsätze kann man aber auch nicht viel falsch machen - im Endeffekt muss alles bündig abschließen, damit es arretiert werden kann. Alle Komponenten passen optimal und ohne Spiel aufeinander und machen haptisch und optisch einen perfekten Eindruck. Genauso einfach zerlegt man den Wolf zur Reinigung. Nach unserem Praxistest zeigte sich zudem, dass das Fördersystem mit der

Der Graef FW 700 ist hochwertig verarbeitet und bietet sicheren Stand

Alu-Schnecke nur sehr wenige Rückstände im Gerät zurücklässt und die Reinigung somit schnell von der Hand geht. Generell sollte man bei der Herstellung von Hackfleisch sehr sauber arbeiten, am besten Küchenhandschuhe benutzen und den Fleischwolf immer gründlichst reinigen. Ein richtiger Ein-/Ausschalter befindet sich an der Rückseite, die Geschwindigkeiten stellt man über einen stabilen Schalter an der Seite ein. Der Anleitung würden jedoch ein paar Rezeptideen - wie beispielsweise für Kebbe oder Wurstbrät - gut zu Gesicht stehen.

Grobes Hack für Burger Patties

Praxis

Im Praxistest widmeten wir uns an erster Stelle dem Hackfleisch und stellten verschiedene Mischungen aus Rind- und Schweinefleisch zusammen. Die Fleischstücke schneiden wir in ca. 2 - 3 Zentimeter breite und etwas mehr als fünf Zentimeter große Stücke. Der FW 700 verarbeitet das Fleisch zu sehr gleichmäßigem Hack - und dies alles ohne große Kraftanstrengung. Man muss lediglich sanft das Fleisch mit dem Stopfer auf die Schnecke bringen, alles andere erledigt der Fleischwolf selbstständig. Tests mit den unterschiedlichen Lochscheiben führten zu perfekten Ergebnissen. So kann man auch ein wenig experimentieren. Zum Beispiel eignet sich für Burger Patties die 8 mm-Scheibe sehr gut, wenn man das Hackfleisch vor dem Grillen nicht zu arg zusammendrückt. Der Burger wird unbeschreiblich saftig, wenn man Fleisch mit ca. 20% Fettanteil nutzt. Die kleineren Lochscheiben nutzten wir eher für Frikadellen oder Bolognese. Dann machen wir uns an Kebbe - orientalische Fleischtaschen, die mit unterschiedlichsten Füllungen gereicht werden können. Auch hierbei leistet der Graef gute Arbeit, wobei man jetzt in zwei Durchgängen arbeiten muss. Zunächst stellen wir unser sehr feines Hackfleisch, das mit Bulgur

Graef FW 700
+ einfacher Zusammenbau
+ viel Zubehör
+ hochwertige Verarbeitung
+ gleichmäßiges Ergebnis
- keine Rezept-Ideen in der Anleitung

Mit dem Spritzgebäck-Vorsatz starten wir in die Weihnachtssaison

gemischt wird, her, bauen den Fleischwolf mit dem Kebbe-Vorsatz um und geben das Hack erneut hinein. Dann formt man ähnlich wie Cannelloni kleine Fleischröhren, in die man die Füllung drückt und anschließend frittiert. Zu guter Letzt widmeten wir uns der Weihnachtsbäckerei. Ein schneller Umbau für das Spritzgebäck folgt. Insgesamt lassen sich mit dem Vorsatz vier verschiedene Formen realisieren. Auch dies klappt zu unserer vollsten Zufriedenheit. Die Schnecke greift den Teig sehr gut und drückt ihn gleichmäßig durch die Form. Man sollte hierbei aber auf alle Fälle zu zweit arbeiten, da selbst auf langsamer Stufe der Teig relativ schnell aus dem Gerät gedrückt wird.

Fazit

Der Graef Fleischwolf FW 700 ist der universelle Küchenhelfer für alle, die mehr wollen als die übliche Hackfleischmischung, die es an der Fleischtheke gibt. Im Handumdrehen lassen sich verschiedenste Fleischsorten oder auch Mischungen mit Gewürzen zu immer neuen Geschmacks- und Konsistenzrichtungen wolfen. Darüber hinaus sorgt das umfangreiche Zubehör für universelle Einsatzmöglichkeiten - sei es die Weihnachtsbäckerei oder exotische Kebbe-Bällchen. Der FW 700 arbeitet ruhig und gleichmäßig, ist einfach zu bedienen und leicht zu reinigen.

Test-Redakteur: Stefan Witzel

www.graef.de

Funktion	sehr gut
Bedienung	gut - sehr gut
Ausstattung	sehr gut
Verarbeitung	sehr gut
Preis (UVP)	289,99 Euro

Funktion 40%, Bedienung 25%, Ausstattung 25%, Verarbeitung 10%

Fleischwolf
Graef FW 700

TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 12/2018

Testergebnis

sehr gut (1,1)

Oberklasse

George Foreman
Präzisions-Fitnessgrill

Rare, medium oder well done – die Meinungen über das perfekte Steak könnten unterschiedlicher nicht sein. Um den individuellen Vorlieben gerecht zu werden, empfiehlt es sich, die Kerntemperatur im Fleisch zu ermitteln.

Die Temperatur im Inneren des Fleisches spielt eine entscheidende Rolle, wenn es darum geht, es auf den Punkt zuzubereiten. Mit dem Präzisions-Fitnessgrill von George Foreman soll dies nun ganz leicht gelingen. Denn der Grill ist mit einem intelligenten Temperatursensor ausgestattet, mit dem sich der Garvorgang kontrollieren und das Fleisch nach Belieben zubereiten lässt. Der Sensor

George Foreman Präzisions-Fitnessgrill

- 2 Funktionen: Kontaktgrill und Panini- und Sandwichgrill
- Temperatursensor
- 5 verschiedene Modi
- 29 x 19 cm Grillfläche mit Antihaftbeschichtung
- Grillplatten und Backblech spülmaschinengeeignet
- Rezeptheft
- 1.440 Watt
- Preis (UVP) 169,99 Euro

misst die Kerntemperatur im Fleisch und hilft so, die gewünschte Garstufe zu erreichen. In der Gebrauchsanleitung ist eine Übersicht mit den unterschiedlichen Kerntemperaturen von verschiedenen Fleischsorten enthalten. Die gewünschte Garmethode kann aber auch vorab eingestellt werden.

Neben der Temperatursensor-Funktion stehen für die Zubereitung von Fleisch, Fisch oder Gemüse vier weitere Programme zur Auswahl: Die Grill-, Anbrat-, Steak- und Timer-Funktion lassen sich neben einer variablen Temperatureinstellung über das LED-Display einstellen.

Fleisch auf den Punkt genau grillen - kein Problem mit dem Georg Foreman Präzisions-Fitnessgrill mit intelligentem Temperatursensor

Grillen mit weniger Fett

Der George Foreman Präzisions-Fitnessgrill hat geneigte Grillplatten, die eine Fettreduktion um bis zu 42 % während des Grillens ermöglichen sollen. Fett und Öl können einfach ablaufen und sammeln sich in einer separaten Auffangschale. Auf der Grillfläche von 29 x 19 cm können bis zu fünf Portionen gleichzeitig zubereitet werden. Die herausnehmbaren Grillplatten sind dabei mit einer hochwertigen Antihaftbeschichtung ausgestattet und somit ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse.

Pizza und mehr

Das im Lieferumfang enthaltene Backblech bietet noch mehr Vielfalt und ist zum Backen von Pizza oder anderen Snacks geeignet. Sowohl die Grillplatten als auch das Backblech sind spülmaschinengeeignet und lassen sich ganz einfach und bequem reinigen. Neben der Kontaktgrill-Funktion kann der 1.440 Watt starke Präzisions-Fitnessgrill auch als Panini- und Sandwich-Grill verwendet werden. Das Gerät verfügt zudem über einen Ein- und Ausschalter sowie eine praktische Kabelaufwicklung.

Auf einen Blick
George Foreman Präzisions-Fitnessgrill
2 Jahre Garantie + 1 Jahr Extra-Garantie bei Online-registrierung

Praxistest

Klarstein Luminance Prime

Mikrowellenofen mit Grillfunktion

Mahlzeiten auftauen, aufwärmen, garen oder grillen - das geht hervorragend auch in einer Mikrowelle mit Grillfunktion. Geräte mit kompakten Abmessungen sind zudem eine gute Idee für kleine Küchen oder den Single-Haushalt. Wir haben das Modell Luminance Prime von Klarstein in der praktischen Anwendung getestet.

Ausstattung und Verarbeitung

Der Klarstein Luminance Prime Mikrowellenofen mit Grillfunktion hat die smarten Maße von ca. 54 x 30 x 44 cm und passt ideal auch in kleine Küchen. Der Innenraum fasst 28 Liter - da können auch mehrere Portionen einer

Klarstein Luminance Prime Mikrowellenofen mit Grillfunktion
(Herstellerangaben)

- Auftauautomatik für bis zu 1800g Lebensmittel
- 60 Minuten Timereinstellung in 10sek-Schritten
- 24-Std. Uhrzeitanzeige
- großes Sichtfenster
- Innenraumbeleuchtung
- LED-Display
- Außenmaße: ca. 54 x 30 x 44 cm (BxHxT)
- Innenmaße: ca. 32 x 21 x 29 cm (BxHxT)
- Drehteller: ca. 24,5 cm
- Gewicht: ca. 16 kg
- Leistung Mikrowelle 900 Watt
- Leistung Grill 1000 Watt
- Preis (UVP): 154,89 Euro

leckeren Mahlzeit auf Esstemperatur gebracht werden. Es stehen 12 verschiedene Automatik- und Mikrowellen/ Grill-Kombinations-Programme zur Verfügung. Die Beschriftung ist in englischer Sprache, sie dürfte aber trotzdem gut verstanden werden. Die gewünschten Einstellungen werden am Bedienfeld über acht Tasten und einen Drehknopf vorgenommen. Im LED-Display erscheinen entsprechende Menü- und Betriebsanzeigen. Der Mikrowellenofen mit Innenraumbeleuchtung ist mit einem Timer ausgestattet und erlaubt die Einstellung bis zu 60 Minuten in 10-Sekunden Schritten. Das Gehäuse aus poliertem Edelstahl hat ein großes Sichtfenster, das hinter einer halbverspiegelten Frontverblendung verborgen ist. Zum Lieferumfang gehören ein Glas-Drehteller und ein Grillrost.

Mit vielen Automatikprogrammen und den beiden Kombinations-möglichkeiten von Mikrowelle und Grill ist die Klarstein Luminance eine hilfreiche Ergänzung in der Küche

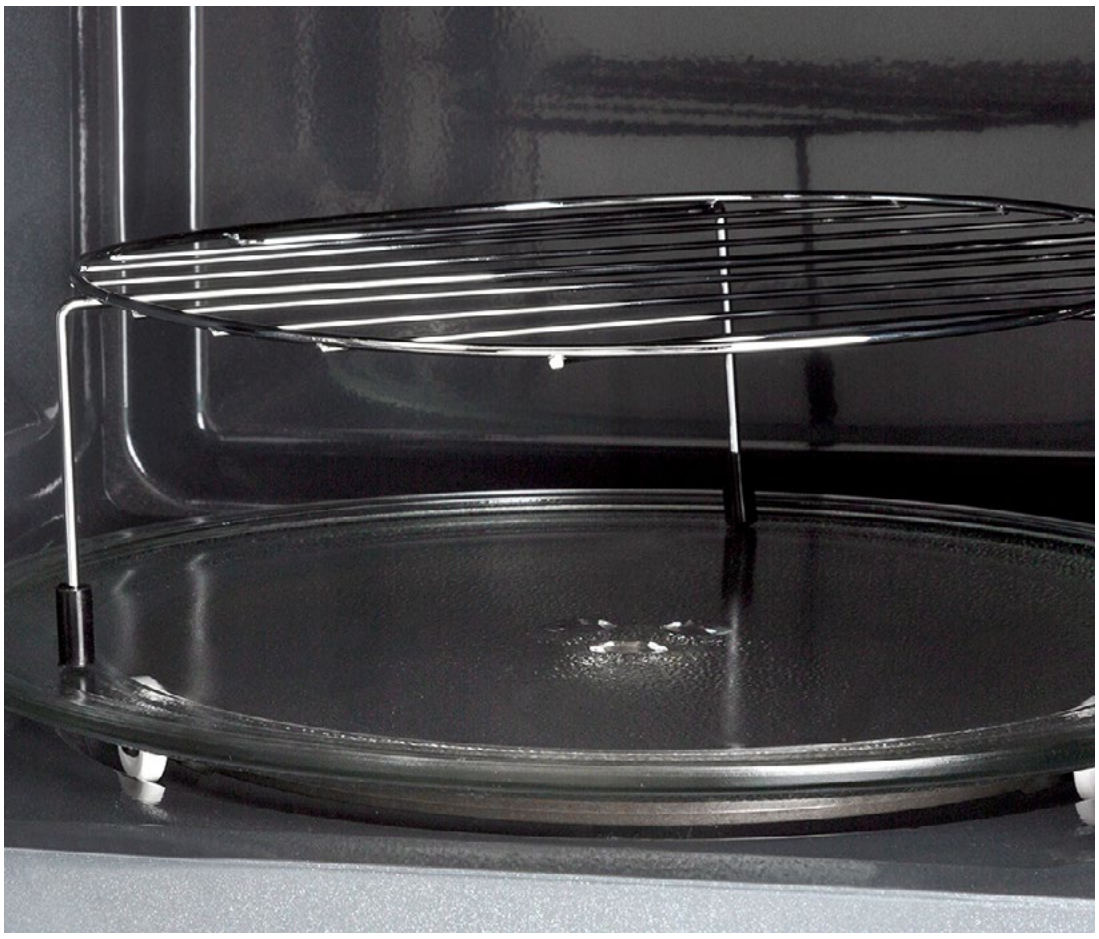
Bedienung und Funktion

Von der Verpackung befreit stellen wir die Luminance auf unserer Küchentheke auf. Wir setzen den Rollring ein, auf dem sich bei Betrieb der Glasteller drehen wird. An den Bedienelementen nehmen wir unsere Einstellungen vor und testen zunächst die Funktion, mit der tiefgefrorene Fertiggerichte aufgetaut und aufgewärmt werden. Obwohl die Mikrowelle kompakt ist, passen in den üppigen Garraum gleichzeitig zwei handelsübliche Portionen. Wir nehmen die auf der Verpackung der Fertiggerichte empfohlenen Einstellungen vor und schauen zu, wie sich die Nudelgerichte im beleuchteten Innenraum drehen. Zum Finale ertönt ein Signal. Das Ergebnis: gleichmäßig und auf angenehme Ess-Temperatur erwämt.

Zum Test der Grillfunktion stellen wir den Grillrost auf den Drehteller und legen kleine Bratwürstchen auf. Nach 10 Minuten Grillzeit sind die Würstchen gleichmäßig gebräunt. Da die Grillhitze von oben kommt, wenden wir die Würstchen, damit auch die Rückseite die nötige Bräune erhält. Nach weiteren 10 Minuten sind unsere Testwürstchen rundum kross gegrillt und sehr lecker. Wir testen anschließend die verschiedenen Automatik-

Klarstein Luminance Prime

- **+ Grillfunktion**
- **+ Automatik- und Kombinationsprogramme**
- **- Bedienungsanleitung ohne Tipps und Rezepte**



Die mit einem Drehteller und Grillrost ausgestattete Luminance liefert gleichmäßige Gar- und Grillergebnisse

programme. Hier könnte die Gebrauchsanleitung mehr Tipps liefern; beispielsweise wieviel Wasser zum Kochen von Reis, Nudeln oder Kartoffeln zugegeben werden sollte. Wir probieren auch die beiden Kombinationsmöglichkeiten von Mikrowelle und Grill aus: Dabei teilt sich die Betriebszeit in 30% Mikrowelle und 70% Grill oder in 55% Mikrowelle und 45% Grill. Auch hier arbeitet das Gerät zuverlässig und liefert sehr gute Ergebnisse ab.

Fazit

Die Klarstein Mikrowelle Luminance Prime ist ein gut verarbeitetes Gerät mit schlanken Abmessungen, das jedoch mit einem 28 Liter großen Garraum viel Platz bietet. Mit den Leistungsdaten 900 Watt Mikrowelle und 1000 Watt Grill bietet sie die Voraussetzungen für umfangreiche Garaufgaben. Die Bedienung ist einfach, vor allem wenn man die vielen Automatikprogramme und die beiden Kombinationsmöglichkeiten von Mikrowelle und Grill nutzt. Hier wären jedoch Tipps und Rezepte in der Gebrauchsanleitung hilfreich. Die Klarstein Luminance Prime kostet 154,89 Euro (UVP) und ist eine sehr gute Empfehlung.

Test-Redakteurin: Vera Sattler

www.klarstein.de

Funktion	sehr gut
Bedienung	gut - sehr gut
Ausstattung	sehr gut
Verarbeitung	sehr gut
Preis (UVP)	154,89 Euro

Funktion 40%, Bedienung 25%, Ausstattung 25%, Verarbeitung 10%

Mikrowellenofen mit Grillfunktion
Klarstein Luminance Prime

TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 12/2018

Testergebnis

sehr gut (1,1)

Einstiegsklasse

Städter: Gesundes Backen

Beim Backen auf raffinierten Zucker, Sahne oder Butter verzichten? Kein Problem, wenn man ein paar Tipps und Tricks beachtet. Mit den richtigen Zutaten und hochwertigen Backformen von Städter werden Kuchen trotzdem herrlich fluffig und köstlich.

Torten, Kuchen und Kekse versüßen das Leben. Dabei muss es allerdings nicht immer die mächtige Sahnetorte sein, denn auch gesundes Gebackenes kann richtig lecker sein. Die Gründe dafür, sich nach Varianten bei Backrezepten umzuschauen, können vielfältig sein: Manche reagieren mit Allergien oder Unverträglichkeiten auf bestimmte Lebensmittel, andere möchten sich vegan ernähren oder ganz

STÄDTER WE LOVE BAKING Gugelhupf-Form

- Mit einer besonders hochwertigen Antihaftbeschichtung
- Preise (UVP):
  Durchmesser 16 cm / Höhe 9 cm: 15,95 Euro
  Durchmesser 21 cm /Höhe 10 cm: 17,95 Euro

einfach dem Körper durch die Ernährung etwas Gutes tun. Die Konditoren von Städter haben Rezepte entwickelt, die genauso köstlich sein sollen wie die Backträume, die sonst in der Versuchsküche entstehen.

Ob Gugelhupf oder andere feine Backideen - Städter hat die geeigneten Formen

Gesunder Gugelhupf

Die Karotte ist der Star in diesem gar nicht sündigen, dafür aber sündhaft leckeren Gugelhupf. Raffinierten Zucker sucht man hier vergebens, stattdessen sorgen Bananen und Ahornsirup für natürliche Süße. Kleiner Tipp: Als Backform die Gugelhupf-Form aus der We love Baking-Serie von Städter verwenden. Die Form ist mit einer besonders hochwertigen Antihaftbeschichtung ausgestattet.

Zubereitung:

Zuerst die Karotten fein raspeln. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und zusammen mit den Karottenraspeln, dem Eigelb und dem Ahornsirup vermischen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Mandeln mit dem Dinkelvollkornmehl, dem Backpulver und Zimt mischen und zur Karottenmasse geben. Zuletzt das Eiweiß unterheben. Den Teig in die gefettete, leicht mit Mehl bestreute Form geben und backen.

Backzeit: Bei 180°C Ober- / Unterhitze(160°C Umluft), ca. 40-50 Min.(Stäbchenprobe)

Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und stürzen.

Wer mag, verziert den Kuchen nach dem Erkalten mit der geschmolzenen Kuvertüre und den gehackten Mandeln.

Tipp:

Veganer können die Eier im Rezept ganz einfach gegen 3 weitere reife Bananen austauschen. Die Mandeln lassen sich für Allergiker mit Haselnüssen ersetzen oder falls keine Nüsse vertragen werden: Mit in einer Pfanne gerösteten Haferflocken schmeckt der Kuchen ebenfalls sehr lecker.

Zutaten
6 Eier
2 reife Bananen
360g Karotten
125g geriebene Mandeln
100g Vollkorn-Dinkelmehl
8-9 EL Ahornsirup
½ Pck. Backpulver
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
Außerdem: 200 g dunkle Kuvertüre, 50 g gehackte Mandeln

Blanco Sity XL 6 S und Armatur Blanco Viu-S

Blanco - so bunt wie das Leben

Mit trendigen Farben frische Akzente in der Küche setzen – das macht ab jetzt richtig viel Spaß mit der Spüle Blanco Sity XL 6 S und der Armatur Blanco Viu-S, die als perfekt aufeinander abgestimmtes Duo einen beeindruckenden Auftritt hinlegen.

Die neue Premium-Spüle aus Silgranit PuraDur von Blanco: Alles an ihr ist außergewöhnlich – das zeigt sich schon bei der großzügigen Abtropffläche, die in sanft abgestufte Zonen unterteilt ist und sowohl Stellfläche für Spülgut bietet, als auch eine intuitive und sichere Park-position für ihr neuartiges Schneidbrett. Das Becken hat XL-Maße und ist mit dem innovativen Ablaufsystem InFino

Blanco Sity XL 6 S und Armatur Blanco Viu-S

- » Küchenspüle und Armatur als farbenfrohes Duo
- » Spüle aus Silgranit PuraDur
- » Preise auf Anfrage

ausgestattet. Die Raffinesse von Sity XL 6 S wird durch die Kombination mit SityPad und SityBox offensichtlich. Denn hier darf es fröhlich bunt zugehen - ob in Kiwi, Orange, Lemon oder Lava Grey.

Nicht nur das

Mit durchdachten Details sorgen die Accessoires für viel Komfort, ob beim Essen zubereiten oder Abspülen. Das Schneidbrett SityPad etwa besteht aus biegsamem, hochwertigem Kunststoff und sitzt wie angegossen auf der dafür vorgesehenen Zone der Abtropffläche. Es ist temperaturbeständig bis 100 Grad Celsius und kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Die schmale SityBox aus stabilem Kunststoff lässt sich längsseitig und variabel in das Becken einhängen und verfügt über einen Entwässerungsschlitz. So können beispielsweise die gewaschenen Kräuter in der SityBox abtropfen, bevor sie auf dem Schneidbrett zerkleinert werden. In der SityBox lässt sich z.B. auch Besteck abtrocknen und danach bequem zur Schublade transportieren. Beide Accessoires sind auch abseits der Spüle praktische Küchenhelfer.

Bunt fließt das Wasser

Die neue Armatur Blanco Viu-S rundet das ausgefallene Design-Konzept der Silgranit-Spüle ab: in modernem Look, hochglänzender Oberfläche in Chrom und einem bogenförmigen flexiblen Brauseschlauch. Dessen exakt auf die vier Akzentfarben des Spülen-Zubehörs abgestimmte Schlauchhülle ist stets in allen Akzent-Farben im Lieferumfang inklusive und kann vor Ort spontan, nach Lust und Laune ausgetauscht werden. Auch die komfortable Handhabung überzeugt: Der Schwenkarm ist zugunsten eines hohen Auslaufs für mehr Platz im Spülenbereich schräg ansteigend. Der flexible Auslauf ist am Schwenkarm eingehängt und kann bei Bedarf leicht entnommen werden; er kann aber auch angedockt zur Seite gedreht werden. Der Strahl ist angenehm gebündelt. Für eine energiesparende Kalt-Start-Funktion sorgt der seitliche Bedienhebel mit senkrechter Null-Stellung.

Das Design-Konzept der Silgranit-Spüle Sity XL 6 S wird abgerundet durch die Armatur Blanco Viu-S. Die Schlauchhülle ist gleich in allen vier Akzent-Farben im Lieferumfang enthalten und kann vor Ort spontan gewechselt werden

Auf einen Blick

Blanco Sity XL 6 S und Armatur Blanco Viu-S

In vier CombiColours – Anthrazit, Felsgrau, Alu-metallic, Weiß. Zu jeder der vier Spülenfarben kann die gewünschte Akzentfarbe des Zubehörs gewählt werden.

Wohlbefinden und gemütliche Atmosphäre – ganz im angesagten Hygge-Stil

Technik zu Hause und Medisana verlosen einen Aroma Diffusor AD 635 im Wert von 79,95 Euro

Luft und Licht bedeutet Leben. Als menschliche Wesen benötigen wir beides, um existieren zu können. Reichert man die Raumluft durch Aromen an, stimulieren diese unsere Sinne. Sie wirken direkt über die Nase – unseren Geruchssinn – im Gehirn und beeinflussen positiv Körper, Geist und Seele.

Aroma Diffusor AD 635 mit Wellnesslicht
(Herstellerangaben)

- Aroma Diffusor aus echtem Milchglas
- Erzeugt mit Ultraschall-Technologie feinen Nebel, über den der Duft im gesamten Raum verteilt wird
- Hohe Wirksamkeit durch mikrofeine Zerstäubung
- Geeignet für Duftöle
- Wellnesslicht mit Farbwechsel in 6 Farben
- Automatische Abschaltung bei leerem Tank
- Dekoratives Design aus echtem Milchglas
- Geräuscharm und energiesparend
- Preis: UVP 79,95 Euro (UVP)
- www.medisana.de

Gewinnen Sie einen Medisana Aroma Diffusor AD 635 mit Wellnesslicht

Licht lässt den Menschen nicht nur Farben, Formen und Kontraste wahrnehmen, sondern steuert den gesamten menschlichen Bio-Rhythmus mit all seinen komplexen Körperfunktionen. In der Farblichttherapie macht man sich die therapeutische Wirkung von farbigem Licht auf die menschliche Psyche zunutze.

Der Medisana Aroma Diffusor vereint die angenehme Wirkung von Duft und Licht. Er sorgt für ein entspanntes und gemütliches Ambiente in den eigenen vier Wänden. Die integrierte moderne Ultraschall-Technologie erzeugt einen mikrofeinen Nebel, über den die ätherischen Öle und duftenden Aromen dezent und angenehm im Raum verteilt werden. So lassen sich ganz einfach beruhigende Düfte wie Lavendel & Melisse oder erfrischende Essenzen wie Grapefruit & Orange im Raum verteilen. In Verbindung mit sanft wechselndem Wellness-Licht – in sechs unterschiedlichen Farben – entsteht eine ganz individuelle Wohlfühl-Atmosphäre für zu Hause! Die Basis für mehr Lebensqualität und Gesundheit!

Darüber hinaus überzeugt der Aroma Diffusor mit vielen weiteren Attributen. Er ist aus hochwertigem Milchglas gefertigt und optisch ein stylisches Wohnaccessoire im angesagten Hygge-Stil, dass sich wunderbar in jedes Ambiente integrieren lässt. Der Medisana AD 635 arbeitet geräuscharm und energiesparend und schaltet bei leerem Tank automatisch ab.

Gewinnspiel:

Möchten auch Sie eine gemütliche und entspannende Atmosphäre in Ihrem zu Hause schaffen?!
Sie können den Aroma Diffusor AD 635 mit Wellnesslicht inklusive 10 ml Ylang-Ylang Aroma bei Technik zu Hause gewinnen. Schicken Sie uns bis zum 31. Dezember 2018 einfach eine E-mail an gewinnspiel@technikzuhause.de mit dem Stichwort: Duft & Licht oder kommentieren Sie auf unserer Facebook-Seite.

Teilnahmebedingungen

Mitarbeiter der OSW-Medien GmbH sowie der am Gewinnspiel beteiligte Kooperations-Partner und deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Die Ermittlung des Gewinners findet über das Losverfahren statt. Einsendeschluss ist der 31. Dezember 2018. Eine Barauszahlung des Gewinnes ist nicht möglich. Der Gewinner wird am nächsten Werktag per E-mail benachrichtigt. Ihre E-Mail-Adresse wird nur zu internen Zwecken benötigt und nicht an Dritte weitergegeben. Ein fester Liefertermin kann nicht zugesagt werden, da der Preis gegebenenfalls direkt vom Hersteller versendet wird. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Praxistest

JVC

Bluetooth Truly Wireless In Ear-Kopfhörer HA-XC70BT

Robustes Design & stabiler Halt

In Ear-Kopfhörer, die via Bluetooth-Verbindung für bequemen Musikgenuss sorgen, erobern schon seit geraumer Zeit den Markt. Bisher waren allerdings rechter und linker Ohrhörer immer noch über ein Kabel miteinander verbunden. Um absolute Bewegungsfreiheit zu schaffen, wollen Kopfhörer-Hersteller neuerdings bei der Entwicklung der angesagten „Musiktools“ gänzlich ohne Kabel auskommen – „Truly Wireless“!

Bluetooth In Ear-Kopfhörer JVC HA-XC70BT
(Herstellerangaben)

- » „Truly wireless“ - Vollständig kabelloser Bluetooth In Ear-Kopfhörer
- » nur 5,6 Gramm pro Ohrhörer
- » Gummierte Ohrhörer für optimalen Sitz in der Ohrmuschel und hohen Tragekomfort
- » Ohrstöpsel in drei Größen – S, M und L
- » Praktische Lade-/Transportbox in Zylinderform für insgesamt 12 Std. Wiedergabe
- » 3 Stunden Spieldauer pro Akku-Ladung
- » kompatibel mit Sprachassistent
- » Inklusive kostenloser App - JVC Headphones Manager für individuelle Klangeinstellung (flat oder bass), Akku-Ladezustand, Ohrhörer-Ortungsfunktion
- » Robustes Design

JVC hat diesen Gedanken innerhalb der „Xtreme Xplosive Kopfhörer-Serie“ aufgegriffen und pünktlich zur IFA 2018 ihren Neuzuwachs, den JVC HA-XC70BT In Ear-Kopfhörer, auf den Markt gebracht. Die Anforderungen an einen modernen Kopfhörer beziehen sich schon lange nicht mehr nur auf den Klang. Akkulaufzeit, Kompatibilität mit Sprachassistenten und Bedienkomfort spielen eine ebenso große Rolle.

Praktisch und intelligent ist Trumpf

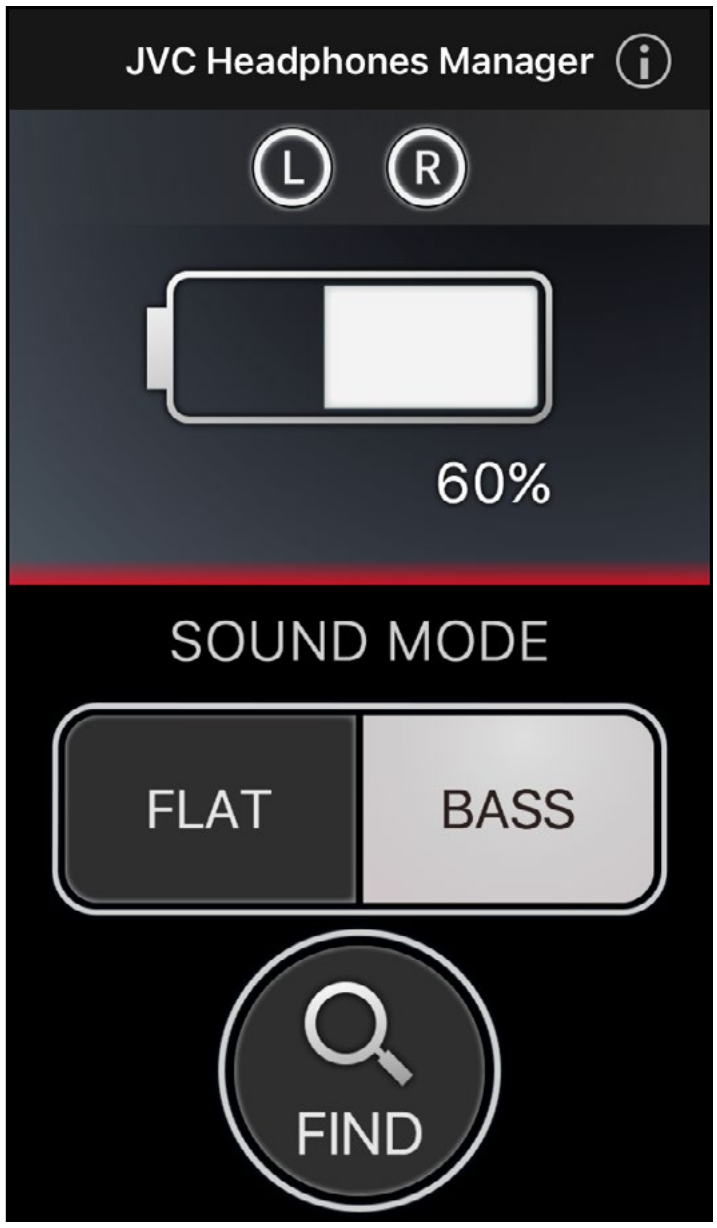
Ziemlich pfiffig und praktisch ist die zylindrische Kunststoffbox, in der die In Ears angeliefert werden. Einerseits dient sie zum Aufladen der Ohrhörer und andererseits fungiert sie - mit ihren schlanken Maßen von 10 Zentimetern Länge und 4 Zentimetern Durchmesser - als sicheres und praktisches Transportmittel, das man bequem in die Tasche packen oder mit dem Sicherungs-Ring an der Hose befestigen kann. Zum vollständigen Aufladen der Akkus schließt man die Ladebox - inklusive der Kopfhörer – für ungefähr zwei Stunden an Steckdose oder PC an. Sind die Akkus der Kopfhörer leer, sorgt die Ladebox unterwegs für drei weitere Ladezyklen mit je rund drei Stunden Spielzeit. Das ergibt für die HA-XC70BT In Ear-Kopfhörer eine Gesamtspieldauer von zwölf Stunden!

Der handliche Zylinder dient gleichzeitig als Lade- und Transportbox

Sicher verwahrt in der Ladebox, baumeln die HA-XC70BT am Hosenbund

Mit dem HA-XC70BT In Ear erweitert JVC sein Portfolio um einen handfesten Kopfhörer, der ohne Schnick-Schnack klar und unverfälscht daherkommt. Das Design ist robust und bei der Wahl des Materials für die Ohrhörer hat sich JVC für eine gummierte mattschwarze Oberfläche entschieden. Sie sorgt dafür, dass man die In Ears getrost auch Mal in die Jackentasche packen kann, ohne Kratzspuren zu riskieren. Sollten die Kopfhörer aus Versehen runterfallen – kein Problem - die Gummierung dient auch gleich als „Bumper“ und fängt Stöße ab.

Dank der Silikon-Höradapter, die in den Größen S, M und L im Lieferumfang enthalten sind, sitzen die Ohrhörer bombenfest, so dass sie durchaus einer Runde auf der Skaterbahn oder einem „wilden Biker-Ritt“ durchs Gelände standhalten. Dabei drücken sie zu keinem Zeitpunkt unangenehm im Ohr. Die Kennzeichnung „R“ und „L“ an der Innenseite der Hörer macht unmissverständlich klar, wo man die In Ears platzieren soll.



Mit der App „JVC Headphones Manager“ kann man den Ladezustand des Akkus immer im Auge behalten, den Klang individuell zwischen „Flat“ oder „Bass“ einstellen oder wenn nötig, die Kopfhörer per Ton- und Lichtsignal suchen

Bedienung

Sobald man die HA-XC70BT mit dem Smartphone gekoppelt hat und die Bluetooth-Verbindung hergestellt ist, kann man die Bedienung der Kopfhörer über zwei Ebenen vornehmen. Entweder direkt am Ohrhörer oder über die Benutzeroberfläche des Smartphones. Für ON/OFF und Pause tippt man einmal auf die an beiden Ohrhörern oben angebrachten Tasten. Will man Kontakt zum Sprachassistenten aufnehmen, muss man die Kopfhörertaste länger halten bis ein Signalton und die Sprachassistenten-Stimme (in meinem Fall Siri) ertönen. Wie gewohnt gibt man dann die gewünschten Anweisungen. Möchte man die Lautstärke der Musik verändern, ist das auch direkt am Kopfhörer möglich, in dem man ziemlich schnell wiederholt die Taste drückt. Dafür braucht es allerdings Fingerspitzengefühl. Ist man zu langsam schaltet man auf Pause, hält man die Taste zu lang ertönt der Sprachassistent. Kurzum, die Regelung des Musikvolumens lässt sich direkt am Smartphone ein-

Zum Lieferumfang gehören Kopfhörer, Ladebox, 3 Silikon-Ohreinsätze und ein Ladekabel

facher bedienen. Hier hat man auch die Möglichkeit, die dazugehörige „JVC Headphones Manager“ App kostenlos zu installieren, die ein paar ziemlich praktische Features im Gepäck hat. Sie gibt in 10 Stufen Auskunft über den aktuellen Ladezustand des Akkus, hilft per Leucht- und Signalton bei der Suche der Kopfhörer, falls diese mal unauffindbar sind (man kann den rechten und linken Ohrhörer getrennt oder auch gemeinsam suchen) und ermöglicht mit der „Sound-Mode“-Taste – je nach Geschmack - eine individuelle Klangeinstellung zwischen „flat“ und „bass“ – also mehr oder weniger Bass im Sound.

Klang/Sound

„XX“ steht bei JVC für „Xtreme Xplosive“ und gemeint ist damit ein kraftvoller, explosiver Bass! Die in den Kopfhörern verbauten „Extreme Deep Bass Ports“ packen schnelle Beats mit viel Power und sorgen bei Titeln wie Gecko (Oliver Heldens), Aux Talk Funkativity (Christian Morgenstern), Raw Gaz (Kiko & Spencer K) oder Animals (Martin Garrix) für ordentlich „Pfeffer im Allerwertesten“. Nach meinem persönlichen Geschmack, bringen sie aber auch - je nach Titelwahl - jede Menge „Feeling“ in die Stimmen – wie bei I´ll never Love Again oder Million Reasons (beides Lady Gaga), What about us (Pink), I have seen the rain (Pink/James Moore), mehr Volumen in die

Bluetooth In Ear-Kopfhörer JVC HA-XC70BT

- + Vollständig ohne Kabel
- + guter Sitz im Ohr – auch in Bewegung
- + Individuelle Klangeinstellung
- + Lade-/Transportbox für insgesamt 12 Std. Musik
- + Anzeige des Akkuladestands per App
- + Ohrhörer-Ortungsfunktion per App
- + Kompatibel mit Sprachassistent
- + Leichte 5,6 Gramm/Ohrhörer
- - Bedienung direkt am Ohrhörer erfordert Fingerspitzengefühl

Instrumente wie bei Roundabouts (Michael Patrick Kelly), Shallow (Bradley Cooper/Lady Gaga), bringen Raffinesse in Instrumental-Titel wie Sunset in India (Lars La Ville/ Daniel Walpes), First Kiss (Mitsch Kohn) oder auch das gewisse Etwas an Coolness, wie beispielsweise bei Cicadas and Gulls (Feist). Manchmal fühlt sich der Bass auch - wie bei Angel (Sarah McLachlan) oder The First Time ever I saw your Face (George Michael) wie eine warme Umarmung an. Wem das alles noch nicht reicht, findet die Extraportion Bass durch Zuschalten der Bass Boost-Funktion, wie in der App beschrieben.

Fazit

Mit dem JVC HA-XC70BT bekommt man einen gänzlich kabellosen In Ear-Kopfhörer, der mit seinen Extreme Deep Bass Ports einerseits für kraftvolle, tiefe Beats sorgt und andererseits auch die nötige Wärme in Stimmen und Instrumente bringt. Zusätzlich lassen sich die tiefen Frequenzen per Bass Boost Funktion verstärken. Für eine stabile Bluetooth-Übertragung ist der Einsatz einer neuen Antenne verantwortlich. Die robust designten Ohrhörer halten, dank des gummierten Materials, auch strapaziöse Ausflüge durch – ohne Schaden zu nehmen. Einfache Funktionen wie „ON/OFF“ lassen sich bequem direkt über die Kopfhörer vornehmen. Die Lautstärkenregelung ist an den Ohrhörern etwas diffizil und deshalb einfacher am Smartphone vorzunehmen. Für 12-stündigen Musikgenuss sorgt die zylinderförmige Ladebox, die auch gleich als Transportbox fungiert. Zusätzlich kann man mit den HA-XC70BT die passende App „JVC Headphones Manager“ am Smartphone installieren, um immer über den aktuellen Ladestand des Akkus informiert zu sein, die Klangeinstellung individuell zu verändern (Flat oder Bass) oder aber sich bei der Suche der In Ears helfen zu lassen. Für die modernen Technologien und den Komfort der absoluten Kabelfreiheit - „Truly Wireless“ – muss man allerdings ein wenig tiefer in die Tasche greifen und ist mit Euro 179,95 dabei.

Test-Redakteurin: Claudia Wagner

www.jvc.de

Funktion	sehr gut
Bedienung	gut
Ausstattung	sehr gut
Verarbeitung	sehr gut
Preis (UVP)	179,95 Euro

Funktion 40%, Bedienung 25%, Ausstattung 25%, Verarbeitung 10%

„Truly Wireless“ Bluetooth
In Ear-Kopfhörer JVC HA-XC70BT

TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 11/2018

Testergebnis

sehr gut (1,2)

Oberklasse

Smarter Babymonitor: M7 von iBaby

Gerade in Babys erstem Lebensjahr ist ein Babyphone hilfreich. Egal, ob in der Küche oder im Garten - die Reichweite muss stimmen und handlich sollte der Empfänger auch sein.

iBaby M7

- » Babymonitor
- » Full HD
- » Messung Luftqualität, Temperatur
- » Zwei-Wege Audioübertragung
- » Nachthimmel-Projektion
- » Musik und Stimmaufnahmen über die App abspielbar
- » Preis (UVP): 249,99 Euro, erhältlich bei Wentronic

iBaby M7

Mit dem smarten Babymonitor M7 hat iBaby nun ein Gerät auf den Markt gebracht, das genau diese Probleme löst. Mit dem Video-Babyphone können Eltern ihr Kind bequem und zuverlässig über ihr Smartphone im Auge behalten, denn durch eine WLAN-Verbindung soll das Gerät ein Maximum an Ausfallsicherheit und Reichweite garantieren. Für eine stabile Verbindung und ein klares Full HD-Bild empfiehlt der Hersteller eine Internetverbindung mit 10 Mbit/s Download- und 2,5 Mbit/s Upload-Rate. Dank hochauflösendem Video, schwenkbarer Kamera und Alarmfunktion ist das Baby über die App immer im Blick. Sensoren messen zudem die Luftqualität im Kinderzimmer. Und dank der Kommunikation in beide Richtungen ist der M7 bestens vorbereitet, um auch noch in den folgenden Jahren Eltern hilfreich zur Seite zu stehen.

Mit dem Video-Babyphone iBaby M7 können Eltern ihr Kind bequem und zuverlässig über ihr Smartphone im Auge behalten

Über iBaby Labs

iBaby Labs wurde 2011 in Mountain View, USA gegründet und hat sich zum Ziel gesetzt, das Familienleben zu bereichern, indem es klassische Babyphones verbessert. Dafür hat iBaby Labs den ersten Babymonitor seiner Art entwickelt. iBaby entwickelt sich schnell zu einem führenden Unternehmen in der Branche für Babyüberwachung und Smart Technologies. Das iBaby-Produktportfolio umfasst preisgekrönte Babymonitore sowie Luftreiniger, die über eine WLAN-Verbindung verfügen und es Eltern ermöglichen, ihre Kinder überall und zu jeder Zeit im Blick zu behalten.

Auf einen Blick
iBaby M7
Live-Videoübertragung für bis zu vier Nutzer gleichzeitig, Rundumblick, 100 MB Cloudspeicher für Videos, Bilder und individuelle Einstellungen

Philips

Pedi Advanced - und die Füße sind gepflegt

Auch wenn sie im Winter die meiste Zeit in Boots verbringen, verdienen unsere Füße gerade in der kalten Jahreszeit eine extra Portion Pflege. Pedi Advanced von Philips hilft mit.

Winterfüße haben es nicht leicht - eingesperrt in dicke Socken und Boots. Da ist eine Extraportion Pflege eine wahre Wohltat. Philips Pedi Advanced will mit einer rotierenden Scheibe, die eine sehr präzise Kante hat, sanft und mühelos Hornhaut entfernen - von der Ferse bis zum Zeh. Das natürliche Mineral Korund in der Scheibe soll für eine besonders sanfte Behandlung sorgen. 2 Geschwindigkeitsstufen stehen zur Wahl. Philips Pedi Advanced ist kabellos. Der Akku soll sich in 1,5 Stunden vollständig aufladen und eine Behandlungsdauer von 40 Minuten ermöglichen. Dank Schnellladefunktion kann es bereits nach 10 Minuten weitergehen. Alle sechs Monate sollte die Scheibe ausgetauscht werden.

Auf einen Blick

Philips Pedi Advanced

Kabellos und wiederaufladbar

Philips Pedi Advanced

- Hornhautentferner
- Ergonomisches Handstück
- Nass und trocken einsetzbar
- 2 Geschwindigkeitsstufen
- Preis (UVP): 59,99 Euro

LG Gewinnspiel: Auf der Suche nach dem Grinch

Dieses Jahr feiert LG Electronics Weihnachten mit einem besonderen Kooperationspartner: Universal's Antiheld „Der Grinch" versteckt sich auf der LG Webseite, überrascht Besucher beim Browsen und spielt ungewollt Glücksfee bei LGs diesjährigem Weihnachtsgewinnspiel.

Wer den Grinch auf der LG Homepage findet kann tolle Preise gewinnen

Im Rahmen der fünfwöchigen Aktion können Teilnehmer verschiedene Produkte aus den Bereichen Mobile Communications, Home Entertainment und Information System Products gewinnen. „Der Grinch" ist ab heute in deutschen Kinos zu sehen. Im Animationsfilm „Der Grinch" fasst der grün behaarte, zynische Hauptcharakter den Plan das Weihnachtsfest zu stehlen und heckt verschiedene kreative Lösungsansätze aus. Auch bei LG hat er nun mit der Mission, Weihnachten auf der Unternehmenswebseite zu ruinieren, zugeschlagen. Die aktuelle Kampagne ruft dazu auf, LG bei der Suche nach dem Grinch zu unterstützen und so das Fest der Liebe zu retten. Der grüne Griesgram treibt sich noch bis zum 16. Dezember auf der Unternehmensseite herum und verhilft, wenn erfolgreich gesichtet, im Wochenrhythmus zu neuen, tollen Preisen. Für das Weihnachtsgewinnspiel müssen die Teilnehmer den Grinch auf LG.com finden, ein Foto oder Screenshot machen und dieses mit dem Hashtag #LGxGrinch unter dem aktuellen Post auf der LG Facebookseite kommentieren. Der Gewinner wird im Anschluss in einer Verlosung gezogen und über Facebook benachrichtigt.

Auf einen Blick
LG Gewinnspiel
Im Wochenrhythmus gibt es neue, tolle Preise zu gewinnen
Gewinnspiel endet am 16. Dezember 2018

Thomas Tierhaarstaubsauger

In rund 45 Prozent der deutschen Haushalte sind Fellnasen zuhause, die sich die heimischen vier Wände mit ihren Besitzern teilen. Um Tierhaare und Gerüche effizient zu entfernen, sollte man einen passenden Reinigungspartner suchen.

Die Tierhaarstaubsauger von Thomas mit innovativer Aqua-Technologie wurden speziell für die Bedürfnisse von Haustierhaltern entwickelt. Während des Saugvorgangs werden Tierhaare, Staub und Schmutz – die Wohnstätte fieser Geruchsmoleküle – in der Aqua-Frischebox in Wasser gebunden und können so nicht mehr entweichen. Das Ergebnis: eine um bis zu 100 Prozent spürbar erfrischte Raumluft. Die Tierhaarstaubsauger-Modelle Cycloon Hybrid

Thomas

- » Tierhaarstaubsauger
- » Preise (UVP):
- » Cycloon Hybrid Pet & Friends, 299,95 Euro
- » Aqua + Pet & Family, 279,– Euro
- » Perfect Air Animal Pure, 249,– Euro

Pet & Friends, Aqua+ Pet & Family und perfect air animal pure sind mit dem patentierten Aqua-Filtersstem ausgestattet.

Tiergerüchen vorbeugen

- Wenn der geliebte Vierbeiner beim Gassigehen nass geworden ist, sollte er mit einem Handtuch trocken gerubbelt werden, bevor er in die Wohnung darf.
- Nicht kastrierte Tiere können phasenweise intensiv riechen. Hier kann frische Petersilie im Futter helfen, den starken Eigengeruch zu reduzieren.
- Beim Katzenklo ist Hygiene oberstes Gebot und regelmäßiges Wechseln der Einstreu wichtig. Zusätzlich können Teeblätter im Katzenstreu den Uringeruch etwas neutralisieren.
- Wenn die Kleidung nach „Tier“ riecht, hilft ein Schuss Essig im Spülgang, den Geruch aus der Wäsche zu entfernen.
- Haartummelplätze wie Katzenkörbchen, Hundedecken & Co. täglich im Freien lüften, gründlich absaugen und regelmäßig waschen.

Bei den Thomas Tierhaarstaubsaugern werden Tierhaare, Staub, Schmutz und sogar kleinere Mengen Flüssigkeit inklusive ihrer miefigen Geruchspartikel im Wasser gebunden und können so nicht mehr in die Raumluft entweichen

Auf einen Blick

Thomas

Thomas Aqua-Technologie verspricht effiziente Entfernung von Tierhaaren und -gerüchen

Philips

2-in-1-Kombigerät für saubere und gut befeuchtete Luft

Winterzeit ist Heizungszeit und hat daher zwei ständige Begleiter: Trockene Luft und schädliche Partikel, die herumschwirren. Doch ein angenehmes Raumklima muss keine Frage der Jahres- oder Tageszeit sein.

Das 2-in-1-Kombigerät der Series 2000i ist gleichzeitig ein Luftreiniger und ein Luftbefeuchter. Es reinigt nicht nur die Luft, sondern reguliert auch die Luftfeuchtigkeit und ist damit doppelt effektiv. Dadurch stets garantiert: Angenehmes Durchatmen in den eigenen vier Wänden. Dabei soll die moderne Reinigungstechnologie des Series 2000i nachweislich 99,97 Prozent der ultrafeinen Partikel in einem Raum reduzieren, darunter Staub, Tierschuppen, Pollen und sogar Bakterien und Viren. Gut geeignet ist das Gerät für Allergiker: Die sensiblen Sensoren erkennen das Risiko von Innenraumallergenen, geben es auf dem Display sowie über die verbundene Air Matters-App an und reagieren darauf. Mit der App können zudem weitere Eigenschaften der Raumluft überprüft und das Kombigerät gesteuert werden. Die Luftreinigung kann dabei einzeln oder in Kombination genutzt werden. Dann wird die Luft nicht nur gereinigt, sondern durch einen natürlichen und hygienischen Verdunstungsprozess befeuchtet.

Auf einen Blick

Philips Series 2000i

Zertifiziert durch ECARF, steuerbar via App Air Matters

Philips Series 2000i

- Das 2-in-1-Kombigerät: Luftreiniger und ein Luftbefeuchter
- VitaShield IPS-Technologie zur Luftreinigung
- Drei automatische Modi: Allgemein, Allergie und Ruhe
- Vier voreingestellte Luftfeuchtigkeitseinstellungen
- Preis (UVP): 399 Euro

Praxistest: Trainings- und Massagerolle

Medisana PowerRoll XT

Das Geheimnis liegt in der guten Spannung

Der Trend zu einem neuen und guten Körperbewusstsein ist seit geraumer Zeit ungebrochen. Egal welchen Alters, jeder will sich fit, gesund, stark, ausdauernd und gleichzeitig entspannt fühlen. Eben einfach wohl in der eigenen Haut. Wie ist es möglich ein ausgewogenes Niveau von Stabilität und Flexibilität zu erreichen, und das bei den heutigen Lebensumständen, in denen Bewegungsmangel, Fehlbelastungen und Stress den Alltag bestimmen?!

Medisana PowerRoll XT Trainings- und Massagerolle mit Vibration
(Herstellerangaben)

- Zur Aktivierung und Regeneration, für Kraft- und Stabilitätsübungen sowie Faszientraining
- Extrabreite Behandlungsfläche (45 cm)
- Härtegrad: Standard (entspricht bei vergleichbaren Rollen mittel)
- Spezielle Oberflächenstruktur unterstützt die punktuelle Behandlung
- Zuschaltbare Tiefenvibration in acht verschiedenen Intensitätsstufen
- Auswahl der Intensitätsstufen durch Plus- und Minus-Tasten
- LED-Anzeige der Intensitätsstufen
- Integrierter, wieder aufladbarer Lithium-Ionen-Akku
- Max. Laufzeit bei vollständig geladenem Akku: ca. 180 Minuten
- 4 LEDs zeigen den Batterieladezustand an
- Auto-Stopp nach 10 Minuten Laufzeit
- Oberfläche beständig gegen Feuchtigkeit – hygienisch abwischbar
- Netzteil (1 Ladegerät) mit Kabel, Trainingskarte und Bedienungsanleitung im Lieferumfang enthalten
- Maße: Breite 45 cm, Durchmesser 15 cm
- Gewicht: 900 Gramm
- Farbe: schwarz

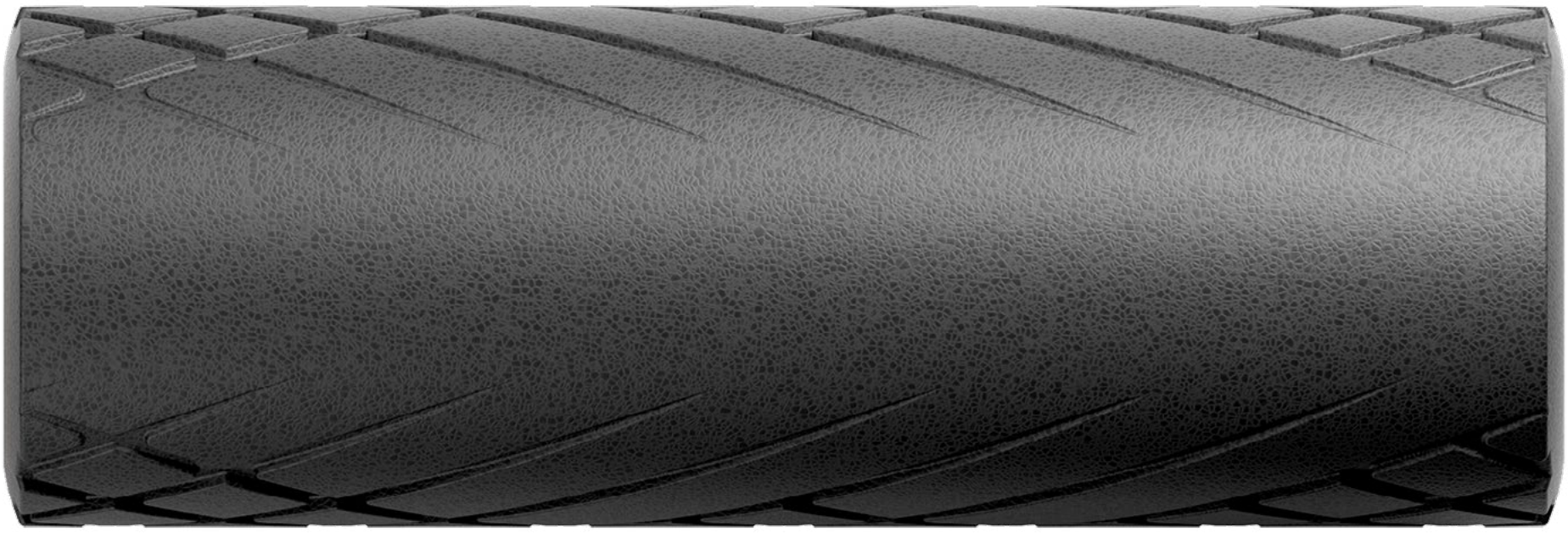
Winston Churchill sagte einst „Sport is mord“, der Volksmund weiß „Wer rastet, der rostet“ und Paracelsus vertrat die These „Die Dosis macht das Gift“. Und damit hatte Letzterer sicher recht. Der Weg liegt, wie so oft, in der goldenen Mitte. Der menschliche Körper ist ein komplexes System. Stoffwechselvorgänge, Nervensystem, Hormonhaushalt, Organe, Muskeln, Bänder, Sehnen, Faszien, Gelenke etc. sind in diesem System, im Idealfall, im optimalen Gleichgewicht aus Anspannung und Entspannung – der Eutonie (= die gute Spannung). Es ist also sinnvoll für ein gesundes Maß an Bewegung und Training zu sorgen, aber auch auf die nötige Entspannung zu achten.

Das Zuschalten der Vibration erfolgt ganz einfach über die ON/OFF-Taste. Mit den Plus- und Minustasten lassen sich acht unterschiedliche Intensitätsstufen einstellen, die über 4 LED´s angezeigt werden

Diesem Aspekt folgend gibt es seit einiger Zeit die unterschiedlichsten Trainings-Tools, die genau für gute Spannung im Körper sorgen sollen. Technik zu Hause hat die brandneue Trainings- und Massagerolle PowerRoll XT mit Vibration von Medisana zum Test angefordert. Sie ist für das individuelle Training zuhause und unterwegs gedacht. Medisana setzt sich bei der Entwicklung ihrer Produkte seit über 30 Jahren für die Gesundheit der Menschen ein. Der Home Health Care-Bereich umfasst u.a. Gesundheitskontrolle, Regeneration, Wellness, Sport, Therapie, gesundes Zuhause und Körperpflege. Wie gut sich die PowerRoll XT in der Anwendung macht, haben wir mit vollem Körpereinsatz getestet.

Die Rolle – der erste Eindruck

Die Trainings- und Massagerolle von Medisana lässt sich sowohl mit als auch ohne Vibration für das Training nutzen. Es ist daher sinnvoll den Akku vor dem ersten Einsatz vollständig zu laden. Mit dem mitgelieferten Ladekabel (inklusive Netzstecker) ist das ein Kinderspiel und in rund 3 Stunden erledigt. Die Vibrationsfunktion lässt sich seitlich am Gerät zuschalten und der Anwender kann - ganz individuell - mit der Plus- und Minustaste zwischen acht Intensitätsstufen variieren. XT steht bei der Medisana PowerRoll XT für „extra tall“. Sie kommt mit einer Breite von 45 cm deutlich größer als andere Faszienrollen daher



und bietet somit eine stattliche Behandlungsfläche. Sie ist aus schwarzem thermoplastischem Kunststoff (PP) gefertigt und weist den Härtegrad Standard auf. Was aus unserer Erfahrung als mittelhart eingestuft werden kann. Die Oberfläche ist in vier Bereiche eingeteilt. Zwei sind glatt gehalten und zwei weisen rautenförmige Vertiefungen auf, die einerseits für die punktuelle Selbstmassage (Triggerpunkt-Behandlung) konzipiert sind und andererseits die Durchblutung fördern sollen. In der mitgelieferten ausführlichen Bedienungsanleitung weist Medisana ausdrücklich darauf hin, dass die Rolle nicht für den medizinischen Einsatz gedacht ist und bei gesundheitlichen Bedenken vor dem Gebrauch ein Arzt aufgesucht werden sollte. Das finden wir gut!

Im Einsatz

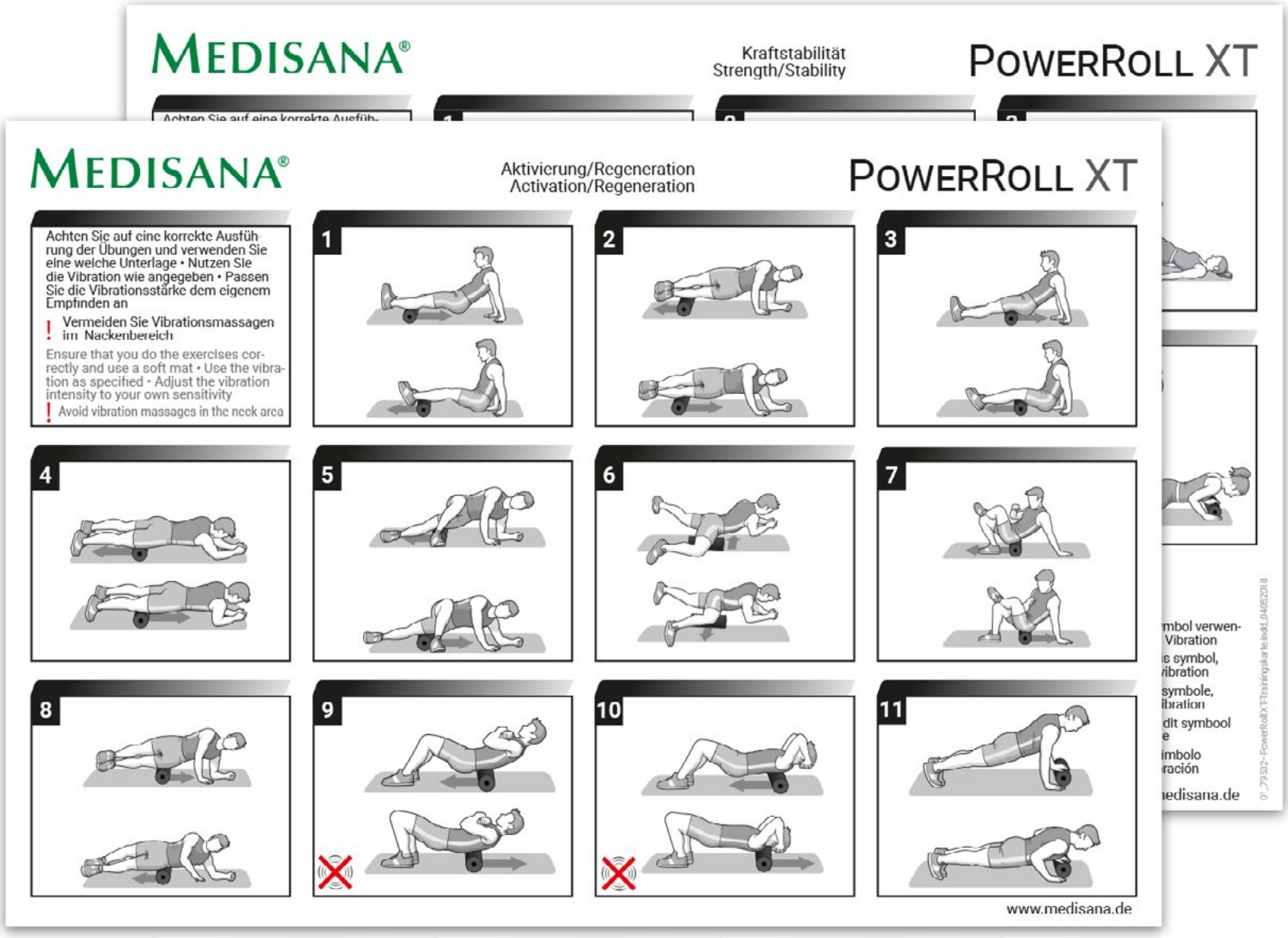
Grundsätzlich arbeitet die PowerRoll XT mit dem Druck des eigenen Körpergewichts. Die breite Trainingsfläche von 45 cm ist in der Anwendung ausgesprochen angenehm. Beide Beine lassen sich sowohl auf der Körpervorderseite als auch auf der Körperrückseite nebeneinander gleichzeitig behandeln. Das sorgt zum einen für Stabilität und zum anderen verteilt es den Druck. Fortgeschrittene, die einen intensiveren Reiz wünschen, können natürlich auch die Beine übereinander legen und somit mehr Gewicht und Druck erzeugen. Die Oberflächenstruktur ist an zwei gegenüberliegenden Flächen glatt und an zweien rautenförmig in die Rolle eingearbeitet.

Die breite Trainingsfläche von 45 cm sorgt für Stabilität und angenehmes Handling

Mit einem Maß von 4,5 cm Länge und 2,5 cm Breite sind die Rauten - ohne Zuschalten der Vibration – zwar spürbar, arbeiten aber deutlich schonender als beispielsweise Noppen, wie man sie von anderen Rollen kennt und eignen sich daher besonders gut für die maßvolle, punktuelle Behandlung von Triggerpunkten (kleine schmerzhafte Verspannungen in der Muskulatur, die in den meisten Fällen durch verklebte Faszien entstehen). Den Motor, also die Vibration, kann man sehr bequem während des Trainings per Knopfdruck zuschalten und in der Stärke über die Plus- und Minustasten regulieren. Acht Intensitätsstufen stehen dafür zur Verfügung. Die Wirkung der PowerRoll XT verändert sich dabei spürbar. Im OFF-Modus nimmt man die einzelnen Behandlungspunkte deutlich abgegrenzt und mit mehr Druck wahr. Beim Einsatz der Vibration spürt man auch tiefere Muskelschichten sowie das umliegende Gewebe des Behandlungsareals. Der Druck an einzelnen Punkten nimmt ab und verteilt sich. Es fühlt sich so an, als würde im Körper etwas in Bewegung kommen. Was auch so ist. Die erzeugte Schwingung fördert zum einen die Durchblutung, zum anderen löst sie verklebte Faszien. Faszien sind eiweißhaltige Komponenten des Bindegewebes. In drei Schichten ziehen sie sich wie ein Spinnennetz durch den ganzen Körper und geben ihm Struktur. Das Fasziengewebe umschließt und verbindet Muskeln, Sehnen, Knochen, Gelenke, Gefäße, Nerven und Organe und sorgt gleichzeitig für Halt und Flexibilität. Neben den Blutgefäßen führen

Die PowerRoll XT eignet sich sowohl für einfache wie auch fortgeschrittene Übungen

Mit der neuen Oberflächenstruktur lassen sich besonders Triggerpunkte genau behandeln



auch Lymphgefäße durch die Faszien. Kann beispielsweise der Lymphfluss, durch muskuläre Verspannungen, nicht mehr optimal zirkulieren, kommt es zu Stauungen, die auf die Nerven im umliegenden Gewebe drücken und Schmerzen verursachen. Durch den Impuls der Tiefenvibration werden diese Stauungen aufgelöst und der Lymphfluss angeregt. Diesen Effekt habe ich besonders deutlich bei der Anwendung der Oberschenkelvorder- und Rückseiten sowie der Gesäßmuskulatur (Glutealmuskeln und Piriformis) wahrgenommen. Die Wirkung erstreckt sich bis zum Lenden-Darmbein-Muskel (Iliopsoas), der durch viel sitzende Tätigkeiten (Schreibtisch-Job) oder einseitige Belastung (intensives Radfahren oder Laufen) zur Verkürzung neigt. Da der Lendenmuskel (Psoas) – mit seinen vielen Aufgaben - ein ausgesprochen kräftiger und tiefliegender Muskel ist, ist er mit Dehnübungen gar nicht so leicht zu erreichen. Daher ist die tiefenwirksame Vibration eine sehr gute Möglichkeit, ihn in eine gute Spannung zu bringen.

Zum Lieferumfang gehört u.a. eine Trainingskarte mit Übungen für die unterschiedlichen Körperbereiche

Die Behandlung des Rückens (in Rückenlage) soll – laut Medisana - ohne Vibration durchgeführt werden. Das ist im Sinne der Wirbelsäulen-Gesundheit in jedem Fall ratsam. Weiter verzichten wir – entgegen zweier Übungen aus der Trainingskarte – auch auf die (dynamische) Behandlung mit der PowerRoll XT an Lenden- sowie Halswirbelsäule, da die Wirbelkörper in diesen Bereichen dem Druck der Rolle sozusagen ungeschützt ausgesetzt sind. Wir haben stattdessen zwei alternative Übungen durchgeführt. Für den Lendenwirbel-Bereich haben wir im Sitzen auf einem Bürostuhl die Rolle ganz einfach zwischen Lehne und unteren Rücken gelegt. Da in dieser Position kein Druck auf die Wirbelkörper ausgeübt wird, schalten wir die Vibration auf Stufe 1 (ganz sanft) für 30 Sekunden zu. Die Wirkung ist angenehm entspannend ohne die Wirbelsäule zu belasten. Für den Einsatz im Bereich der Halswirbelsäule legt man sich am besten auf den Rücken und platziert die Rolle (ohne Vibration) am Übergang von Wirbelsäule und unteren Schädelknochen. Dabei sinkt das Kinn Richtung Brustbein und die Nackenmuskulatur streckt sich. Ein paar tiefe Atemzüge so verweilen und langsam die Rolle entfernen. Danach fühlen sich Kopf und Nackenmuskulatur leicht und beweglich an.

Bei allen Übungen, ob mit oder ohne Vibration, ist es wichtig sorgfältig und langsam zu üben. Haltungen, die im Unterarmstütz durchgeführt werden, setzen zum einen eine gewisse Stabilität des Rückens voraus um nicht ins Hohlkreuz zu fallen und zum anderen genügend Kraft in den Armen, um nicht in den Schultergelenken zu versinken.

Wer noch nie mit einer Massage-/Trainingsrolle gearbeitet hat, sollte daher auf jeden Fall für die ersten Einheiten einen erfahrenen Trainer zu Rate ziehen.

Weitere Tipps und Informationen zum Üben finden Sie in unserem „Kleinen Ratgeber zum Training mit Massagerollen“ oder unter https://www.youtube.com/watch?v=0HL7eBsjKuM.

Medisana PowerRoll XT Trainings- und Massagerolle mit Vibration

- + Extrabreite Behandlungsfläche von 45 cm
- + Vielseitig einsetzbar (Training, Massage, Entspannung…)
- + Anwendung wahlweise mit und ohne Tiefenvibration
- + Tiefenvibration mit acht Intensitätsstufen
- + Einfache Bedienung – ON/OFF-Taste, +/- Taste
- + Medisana YouTube-Trainingsvideo
- + Auto-Stopp nach 10 Min. Laufzeit
- + Max. 180 Min. Akkulaufzeit
- + Unkomplizierte Reinigung mit feuchtem Tuch möglich
- - Missverständliche Trainingskarte

Fazit

Wenngleich die Redaktion – im Sinne der Rückengesundheit – nicht alle Übungen aus der Trainingskarte als optimal empfindet, ist es Medisana mit der PowerRoll XT gelungen, eine Trainingsrolle zu entwickeln, die durch ihre überdurchschnittliche Breite von 45 cm eine ausgesprochen stabile, vielseitige und angenehme Anwendung möglich macht. Die individuell zuschaltbare, 8-stufige Vibration lässt sich auch während des Trainings ganz unkompliziert bedienen und sorgt für einen lang anhaltenden und wohligen Entspannungseffekt - auch in den tiefer liegenden Muskelstrukturen. Um es mit der Tiefenvibration nicht zu übertreiben, verfügt die PowerRoll XT über eine Auto-Stopp-Funktion, die nach 10 Minuten Laufzeit die Ruhephase signalisiert. Die rautenförmige Oberflächenstruktur ist im „OFF-Modus“ sehr gut für die punktuelle, maßvolle Selbstmassage geeignet. Mit dem Härtegrad „Standard“ spricht sie vor allem Personen an, die bereits über eine gewisse Muskelstruktur verfügen oder etwas schwerer sind. Das ist allerdings kein Problem, denn für all jene, die eine weiche Rolle bevorzugen, gibt es die Medisana PowerRoll XT Ultrasoft. Zum exakt gleichen Preis von Euro 129,95 (UVP).

Test-Redakteur: Claudia Wagner

www.medisana.de

Funktion	sehr gut
Bedienung	gut
Ausstattung	sehr gut
Verarbeitung	sehr gut
Preis (UVP)	129,95 Euro

Funktion 40%, Bedienung 25%, Ausstattung 25%, Verarbeitung 10%

Trainings- und Massagerolle
mit Vibration
Medisana PowerRoll XT

TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 12/2018

Testergebnis

sehr gut (1,2)

Oberklasse

Impressum

Redaktion

Zimmerstraße 16-20, 46049 Oberhausen
Tel. 0208/8483-459, Fax: 0208/8483-394
Internet: www.technikzuhause.de
E-Mail: info@technikzuhause.de
Chefredakteur: Stefan Witzel (ViSdP)
Produktionsleitung: Jürgen Immes
Redaktion: Vera Sattler, Claudia Wagner
Produktion und Layout: twisted pair GmbH

Verlag

OSW-Medien GmbH
Geschäftsführung: Jürgen Immes, Stefan Witzel
Amtsgericht Duisburg HRB 27627
Tel. 02 08/62 05-99 43
Fax: 02 08/84 83-394
Mediaberatung:
Tina Metzer, Tel. 02 08/30 67 10 30
Es gilt Preisliste Nr. 1 – 2017

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk und Fernsehen, sind vorbehalten und bedürfen der ausdrücklichen Genehmigung der OSW-Medien GmbH