April 2018

# TECHNIK ZU HAUSE

News • Ratgeber • Testberichte rund um Haus und Garten

## ROMMELSBACHER
## Multi Toast & Grill 3-in-1

## Spezial: Fit in den Frühling

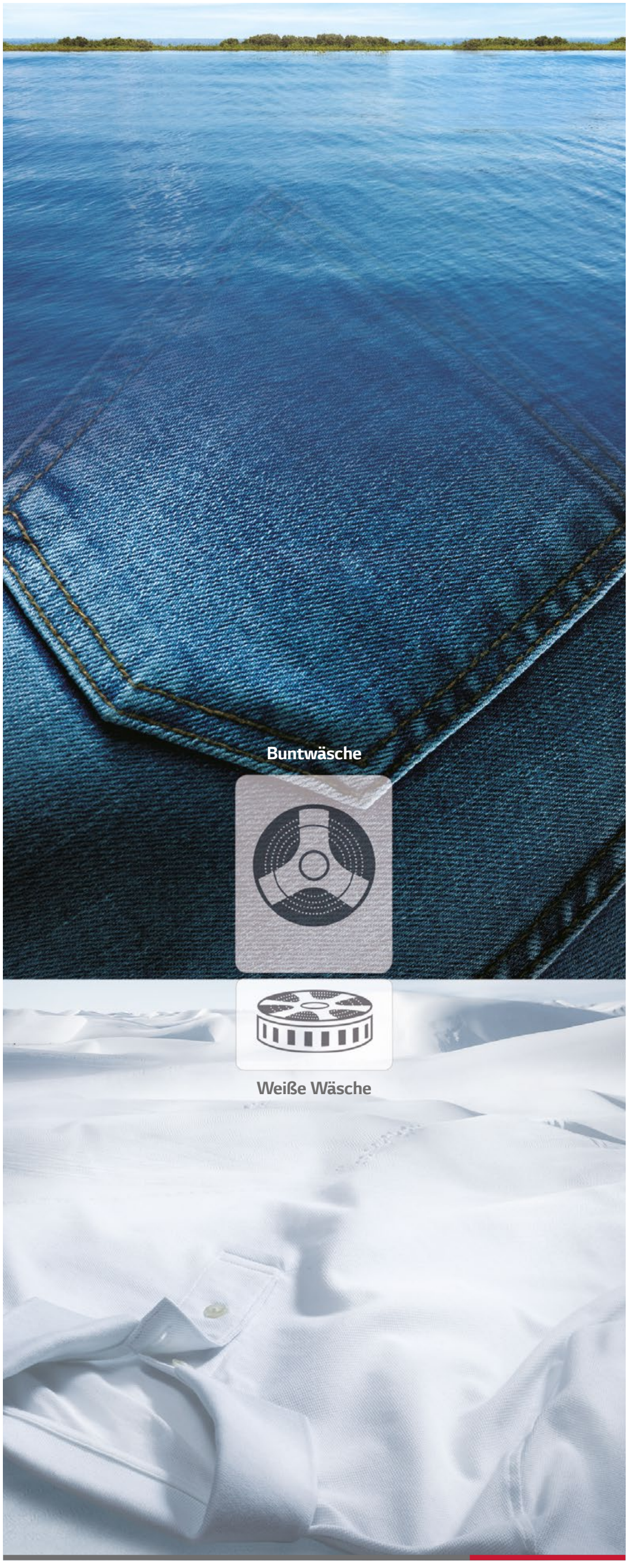
## Praxis-Tests

**Philips SpeedPro Max FC6823/01**
Akkustaubsauger

**Klarstein GrandPrix**
Küchenmaschine

**WMF Lono Tischgrill**
Elektro-Grill

Neuheiten von: Graef • Inoutic • Kludi • Neato • Panasonic • Philips • Remington • Rommelsbacher • Samsung • Sprinz • Zehnder




LG
Life's Good

# Let's twash it mit LG TWINWash™

Zwei Waschladungen gleichzeitig und separat waschen. Oben Jeans, Handtücher und Buntwäsche, unten weiße Shirts, feine Wäsche und Babykleidung.

Jetzt LG TWINWash™ erleben: lg.de/TWINWash

| ETM TESTMAGAZIN · URTEIL | |
|---|---|
| LG F 4WM 12TWIN | |
| SEHR GUT | 93,0 % |
| Waschmaschine im Einzeltest **www.etm-testmagazin.de** | Heft 08/2017 |

INVERTER DirectDrive

DD MOTOR Direct Drive Motor 10 YEAR WARRANTY

LG TWINWash™

# 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 | 1,0 |
| gut – sehr gut | 1,5 |
| gut | 2,0 |

Die Ergebnisse werden auf die nächst höhere bzw. tiefere Note gerundet usw.
(z.B. 1.0 - 1,25 = 1,0, 1,26 - 1,75 = 1,5 usw.)

# Inhalt


**Praxistests**

| | |
|---|---|
| WMF Lono Tischgrill | Elektro-Grill |
| Philips SpeedPro Max FC6823/01 | Akkustaubsauger |
| Klarstein GrandPrix | Küchenmaschine |
| Beurer CosyNight UB 190 | Wärmeunterbett |

**News**

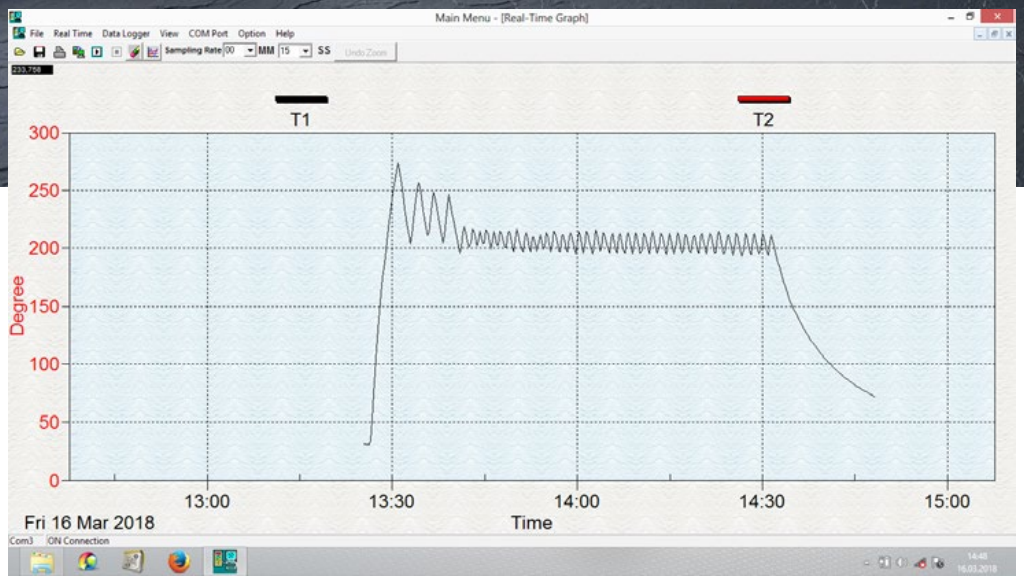
| | |
|---|---|
| ROMMELSBACHER Multi Toast & Grill SWG 700 „Max“ | |
| Panasonic | Kombi-Mikrowelle |
| Graef DA 506 | Dörrautomat |
| Samsung RS8000 und Family Hub | Kühlschränke |
| Remington Air3D Haartrockne | Gewinnspiel |
| Philips Sonicare | Mundhygiene |
| Römertopf | Tontöpfe |
| Neato Botvac D7 Connected | Staubsaugerroboter |
| AMK | Moderen Kücheneinrichtung |
| Zehnder Fina Bar | Heizkörper |
| Sprinz | Badausstattung |
| Inoutic Terrace Massive Pro | Terassendielen |
| Kludi Bingo Star XS | Küchenarmatur |

**Frühlings Spezial**

Sonderteil mit Produkten von Einhell, Grundig, Klarstein, Panasonic, Rommelsbacher, JVC und Rowenta

# Praxistest **WMF Lono Tischgrill**

## Jetzt wird gegrillt!




**In Maximal-Stellung pendelt sich die Temperatur nach dem ersten Aufheizen zwischen 195 und 215 Grad ein**

Jetzt kommt die wärmere Jahreszeit - Balkon und Terrasse werden aufgemöbelt und der Grill angeschmissen. Für den schnellen und problemlosen Einsatz eignen sich besonders Elektrogrills - wenn die Leistung stimmt. Technik zu Hause hat sich den neuen WMF Lono Tischgrill genauer angeschaut.

Gerade in den Sommermonaten wird Grillen zum Volkssport. Überall erreicht uns der Duft von bruzzelndem Fleisch, Fisch oder Gemüse. Wer ein neues Grillgerät benötigt hat die Wahl zwischen Gas, Elektro oder klassischer Holzkohle. Alles hat seine Vor- und Nachteile: Holzkohle funk-

### WMF Lono Tischgrill Elektro-Grill

(Herstellerangaben)

- Grillfläche: 39 x 25,5 Zentimeter
- Leistung: 2.000 Watt
- Kabellänge: 2 Meter
- Temperaturbereich max/min: 104 - 215 °C/stufenlos regelbar
- Aufheizzeit bis Maximal-Temperatur: 5 Minuten
- Stromverbrauch (Max/Std): 0,665 kWh (18 Cent)

# Praxistest WMF Lono Tischgrill

tioniert natürlich nur im Freien und benötigt entsprechende Vorbereitungszeit, ein Gasgrill ist in der Regel relativ groß, dafür aber schnell Outdoor einsatzbereit. Wer aber gerne spontan und flexibel grillen möchte, sollte sich auf jeden Fall einen Elektrogrill anschauen. Generell bieten sie Grillspaß drinnen und draußen, so dass sie ganzjährig eingesetzt werden können. Wichtig ist nur, dass die Temperatur stimmt.

Zugegeben: An High-End Gasgrills oder Kohlegrills, die zum Teil weit über die 300°C schaffen, kommen die normalen Elektrogrillgeräte nicht heran. Über 170°C sollte es aber auf alle Fälle sein, ansonsten gibt es kaum oder gar keine Röstaromen und das Fleisch wird eher gekocht als gegrillt. Das Ergebnis ist dann ein zähes Stück „totes Tier“ und man verliert schnell die Lust am Grillvergnügen.

WMF hat jetzt, seine in 2015 erstmals vorgestellten Tischgrills, optimiert und bringt gleich drei neue Modelle in den Handel - mit kleinen, aber durchaus feinen und sinnvollen Verbesserungen. Verfügbar sind zwei Lono Tischgrills mit gerippter bzw. flacher und gerippter Platte sowie der große WMF Lono Master Grill mit zwei getrennt regelbaren Grillflächen. Zum Test bestellten wir den Lono Tischgrill mit gerippter Platte, der über eine Grillzone verfügt.

Der Tischgrill überzeugt schon auf den ersten Blick mit seinem typischen WMF Cromargan-Design - einfach schnörkellos und schick. Mit der Fläche von 39 x 25,5 Zentimetern ist man zudem immer auf der sicheren Seite, auch wenn‘s mal etwas mehr sein soll. Zudem ist er nur 8 Zentimeter hoch und macht auch auf dem gedeckten Tisch eine gute Figur. Mit dem zwei Meter langen Netzkabel wird die Aufstellung vereinfacht. In der Neuauflage hat WMF die Anbindung der Thermostate an die Grillplatte optimiert, was der Temperaturkontrolle zu Gute kommen soll. Auch wird die Temperatur auf der ganzen Grillfläche sehr konstant gehalten. Sehr schön ist, dass jetzt ein LED-Ring anzeigt, ob der Grill gerade heizt. So sieht man nicht nur, ob er eingeschaltet ist, sondern auch sofort, wann er die gewünschte Temperatur erreicht hat. Für eine einfache Reinigung kann man die Platte ganz simpel per Knopfdruck herausnehmen und in die Spülmaschine packen.

**Der LED-Ring zeigt an, wenn der Grill heizt….. Weiß: Heizung aus….**

**Rot: Heizung ein. So weiß man auch, wann der Grill die eingestellte Temperatur erreicht hat**

**Durch einen einfachen Knopfdruck lässt sich die Grillplatte entriegeln und herausnehmen**

**www.wmf.de**

# Praxistest WMF Lono Tischgrill

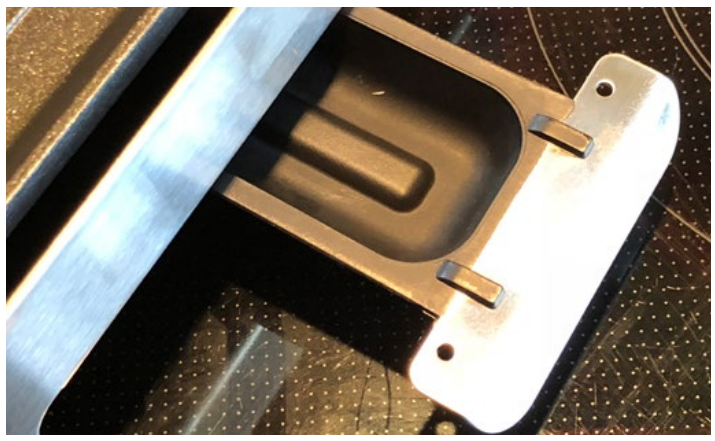
In der Praxis zeigte sich der WMF Lono von der besten Seite. Blitzschnell hat er die gewünschte Temperatur erreicht. Wir messen bis zur Maximal-Einstellung lediglich fünf Minuten. Danach startet die interne Regelung und die Heizung des Grills schaltet immer wieder ein und aus, um die Temperatur zu halten. Nach ein paar Minuten Regelzeit pendelt sich der WMF zwischen 195 und 215 Grad ein, was für einen Tisch-Elektrogrill sehr gut ist. Ebenso überzeugt er mit einer nahezu gleichbleibenden Temperatur auf der ganzen Fläche. Wir stellen lediglich Abweichungen von 10°C fest. Benötigt man weniger Hitze - beispielsweise zum Warmhalten - lässt sich der Grill in niedrigster Stufe bis zu 104 Grad herunterregeln. Die Grillplatte selbst verfügt über eine hohe Wärmekapazität, das heißt, das auch bei Auflegen von kaltem Grillgut die Temperatur kaum absinkt.

Die Messungen zeigen dann lediglich einen Abfall von ca. 10 Grad. Allerdings gilt für alle Elektrogrills (wie auch Pfannen): Nicht zu viel kalte Lebensmittel auf einmal auflegen, damit die Temperatur nicht zu stark sinkt. Unser Praxistest mit Gemüse, Minutensteaks sowie Würstchen zeigte überzeugende Ergebnisse. Die Schweinesteaks waren saftig, durch und mit schönem Grillmuster versehen - so soll es sein. Gemüse bei niedriger Temperatur sowie die beliebten Würstchen gelingen ebenfalls sehr gut. Ganz nebenbei: Arbeitet der WMF Lono Tischgrill auf höchster Stufen, verbraucht er lediglich 0,665 kW pro Stunde, was sich im Geldbeutel mit ca. 18 Ct. bemerkbar macht.

## Fazit

Mit seiner hohen und gleichmäßigen Temperatur meistert der WMF Lono Tischgrill Fleisch, Fisch und Gemüse sehr gut und das Grillvergnügen auf Balkon und Terrasse kann losgehen. Die Reinigung geht durch die herausnehmbare, spülmaschinen-geeignete Grillplatte schnell von der Hand, die Bedienung konnte dank zweifarbigem LED-Ring optimiert werden.

Test-Redakteur: Stefan Witzel



**Die Fett-Auffangschale wird zur Reinigung einfach aus dem Grill gezogen**

**WMF Lono Tischgrill**

+ gleichmäßig hohe Temperatur
+ zweifarbiger LED-Ring
+ herausnehmbare, spülmaschinengeeignete Grillplatte
- nur eine Grillzone

| | |
|---|---|
| Verarbeitung | sehr gut |
| Ausstattung | gut - sehr gut |
| Bedienung | sehr gut |
| Funktion | sehr gut |
| Preis | 110 Euro |

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

Elektro-Grill
WMF Lono Tischgrill

TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 3/2018

**Testergebnis**

**sehr gut** (1,0)

**Oberklasse**

# ROMMELSBACHER Multi Toast & Grill 3-in-1

Er heißt Max und ist ein vielseitiger Spezialist in Sachen Sandwich-Toast, Gegrilltes und Gebackenes. Ein herzhaftes Käse-Schinken-Sandwich, ein gegrilltes Steak oder eine süße knusprige Waffel? Der ROMMELSBACHER 3-in-1 Multi Toast & Grill SWG 700 „Max“ ist ein idealer Helfer für die abwechslungsreiche und schnelle Küche.

**ROMMELSBACHER**
**Multi Toast & Grill SWG 700 „Max“**

- 3-in-1 Gerät für die flexible und schnelle Küche
- Wärmeisoliertes Gehäuse schwarz/Edelstahl
- Preis: um 70 Euro

# ROMMELSBACHER Multi Toast & Grill 3-in-1

Max macht‘s - und zwar in dreifacher Disziplin: Dafür hat der Multi Toast & Grill von ROMMELSBACHER drei Platten-Sets an Bord, die sich im Handumdrehen wechseln lassen. Die Sandwichplatte mit dem praktischen diagonalen Trennsteg ist ideal für einen kleinen Snack wie ein leckerer Schinken-Käse-Toast.

## Alles geschieht am Tisch

Liebhaber der leichten Küche verwenden die Grillplatte um Fleisch, Fisch oder Gemüse gemütlich am Tisch zu garen - mit der Familie oder in geselliger Runde mit Gästen. Und wer noch Lust auf eine Nachspeise hat, kann mit den Waffelplatten knusprige Belgische Waffeln backen.

## Alles gleichmäßig gegart

Praktisch: Das flexible Scharnier passt die Back- und Grillfläche für das gute Gelingen immer an das jeweilige Lebensmittel an. Auch ein mehrlagiges Sandwich oder ein Fleischspieß finden Platz im Max. Die optimale Temperaturverteilung ist durch das hochwertige Material der austauschbaren Wechselplatten für Grillen- und Backen gesichert.

## Alles ganz einfach lecker

So leicht das Ausprobieren neuer Snackvarianten ist, so einfach ist das

**Der Multi Toast & Grill „Max“ von ROMMELSBACHER mit drei wechselbaren Platten-Sets für Sandwich-Toast, Gegrilltes oder Waffeln**

**Das Platten-Set für Sandwich-Toast hat den klassischen und praktischen Mittelsteg zum leichteren Trennen**

# ROMMELSBACHER Multi Toast & Grill 3-in-1

Gerät zu bedienen. Die Backampel mit zwei Kontrollampen und ein separater Ein-/Ausschalter bieten Sicherheit und Komfort. Das dreiteilige Platten-Set ist herausnehmbar und durch die 2-Lagen Antihaftbeschichtung angenehm zu reinigen. Wie immer wird bei ROMMELSBACHER auf eine platzsparende Aufbewahrung Wert gelegt. Die praktische Kabelaufwicklung sorgt für Ordnung und das Gerät kann senkrecht verstaut werden.

| Auf einen Blick |
| --- |
| ROMMELSBACHER Multi Toast & Grill 3-in-1 |
| Backampel mit zwei Kontrollampen |
| separater Ein-/Ausschalter |
| dreiteiliges Platten-Set mit 2-Lagen Antihaftbeschichtung |

**Die herausnehmbaren Platten lassen sich durch die 2-Lagen Antihaftbeschichtung einfach reinigen**

# Praxistest
# **Philips SpeedPro Max FC6823/01**
# Akkustaubsauger

**Ohne Saugrohr ist der Philips SpeedPro Max ein praktischer Handsauger; es kann aber auch das Zubehör hier direkt angebracht werden**

Akku-Staubsauger setzen sich immer mehr durch. Dabei ist es nicht nur das komfortable Hantieren ohne Kabel. Viele Akkusauger haben funktionelles Zubehör an Bord und überraschen durch lange Betriebszeiten bei hoher Saugleistung. Wir haben den Philips Zyklonsauger SpeedPro Max Animal in der praktischen Anwendung getestet.

## Ausstattung und Verarbeitung

Der Philips SpeedPro Max FC6823/01 ist ein kabel- und beutelloser Zyklon-Staubsauger mit einem 25,2 Volt Akku. Er ist mit einer 360-Grad-Saugdüse mit LED- Beleuchtung ausgestattet, die Staub und Schmutz mit jedem Zug erfassen soll, selbst rückwärts und von den Seiten.

**Philips SpeedPro Max FC6823/01**
**Akkustaubsauger**
(Herstellerangaben)

- Kabel- und Beutellos
- 360-Grad-Saugdüse mit LED-Beleuchtung
- PowerBlade Digitalmotor – für einen hohen Luftstrom (1.000 Liter pro Minute)
- PowerCyclone 8 Technologie (beste beutellose Saugtechnologie von Philips)
- Integriertes Zubehör: Universaldüse, Fugendüse, umklappbare Bürste, motorisierte Turbobürste
- Digitale Anzeige der Akkulaufzeit in Prozent
- Drei Geschwindigkeiten
- 25.2 Volt Lithium-Ionen-Akku
- Bis zu 65 Minuten Laufzeit (Im Test: rund 30 Minuten auf Turbostufe)

# Praxistest Philips SpeedPro Max FC6823/01

Eine nur 13,5 cm breite motorisierte Turbobürste ist gedacht für enge Platzverhältnisse und stärker verschmutzte Bereiche. Das Saugrohr bietet eine integrierte Fugendüse mit einer ausklappbaren Bürste. Es stehen drei Geschwindigkeiten und eine Akku-Anzeige zur Verfügung. Geladen wird der Staubsauger über eine magnetische Ladeverbindung. Eine Wandhalterung zur Aufbewahrung des Staubsaugers gehört ebenfalls zum Lieferumfang.

## Bedienung

Der Philips SpeedPro Max ist mit einem Klick-System ausgestattet. So ist das Zusammenfügen von Handteil, Saugrohr und Universaldüse ein Klacks.

Zunächst muss der Sauger aufgeladen werden, dazu hat das Ladekabel an einem Ende einen Magneten, den wir auf das dafür vorgesehene Gegenstück auf der Rückseite des Motorteils platzieren.

Die digitale Akkuanzeige mit Prozentzahlen verwirrt uns zunächst, denn sie steht quasi auf dem Kopf, wenn der Sauger aufrecht in der Halterung hängt. Dafür ist die Anzeige während des Saugens korrekt zu sehen und signalisiert durch ein rotes Leuchtsymbol, wenn nachgeladen werden muss.

Wir legen bei 100 Prozent Akkuladung los und sind wirklich erstaunt von der enormen Saugkraft. Dabei liegt der Sauger sehr gut in der Hand und lässt sich komfortabel dirigieren – auch in Kurven und unter Möbeln.

Die LED-Beleuchtung an der Universaldüse beweist sich in dunklen Bereichen als ausgesprochen hilfreich. Glatter oder Teppichboden – das meistert der Philips SpeedPro Max mit Bravour und tatsächlich auch in alle Richtungen. Die Geschwindigkeitsstufen lassen sich über den gut erreichbaren Schieber am Handgriff mühelos einstellen.

Mit einem Klick wechseln wir zur 13,5 cm Turbodüse. Sie ist ideal für Winkel und Ecken und saugt außerdem dank ihrer Motorisierung auch sehr feine Fusseln und Tierhaare auf. Universaldüse und Turbobürste können auch direkt an das Handteil geklickt werden – so hat man einen funktionellen Handstaubsauger. Gut gelöst: Die am Saugrohr angebrachte Fugendüse mit ausklappbarer Bürste. So muss

**Der Philips Zyklonsauger SpeedPro Max Animal ist ein leistungsstarker Akkusauger mit praktischem Zubehör und Aufladesystem über eine magnetische Ladeverbindung**

**Der Akkusauger liegt gut in der Hand und hat als praktisches Zubehör u.a. eine Fugendüse mit klappbarer Bürste**

man dieses Zubehör niemals suchen. Zum Entleeren wird der Staubbehälter vom Motorteil gelöst und dann der Deckel vom Behälter abgenommen. Praktischer wäre hier ein Klappmechanismus. Der Behälter kann unter fließendem Wasser ausgespült werden, ebenso der Schaumstofffilter.

## Funktion

Wir hatten schon eine Reihe von Akku-Staubsaugern im Test. Was die Laufzeit betrifft, hat der Philips SpeedPro Max uns echt überrascht: Rund 30 Minuten auf der Turbostufe – das ist eine reife Leistung und reicht, um auch ein größeres Zuhause komplett zu saugen. Die Saugkraft hat uns ebenfalls sehr gut gefallen; diese lässt übrigens bis zum Schluss kein bisschen nach. Unsere Teststrecke ist 1 A abgesaugt, sowohl der glatte Boden als auch die Teppichinsel.

## Fazit

Der Philips SpeedPro Max FC6823/01 leistet ganze Saugarbeit auf glatten und Teppichböden und hält auf der Turbostufe rund 30 Minuten durch, ohne dass die Saugkraft nachlässt. Hilfreich ist die LED-Beleuchtung an der 360 Grad Universaldüse, sehr bequem das Aufladesystem über eine magnetische Ladeverbindung.

Die Behälterleerung ist einfach, könnte aber mit einem Klappmechanismus noch komfortabler sein. Wer einen kraftvollen und unkomplizierten Akku-Staubsauger sucht, ist mit dem Philips SpeedPro Max Animal mit einem Verkaufspreis von rund 500 Euro sehr gut beraten.

Test-Redakteur: Vera Sattler

**Der SpeedPro Max mit 360° Universaldüse und LED-Beleuchtung saugt mühelos auch unter Möbeln**

**Philips SpeedPro Max FC6823/01**

+ Lange Betriebsdauer
+ 360°Universaldüse
+ Liegt gut in der Hand
- Staubbehälterleerung umständlich

www.philips.de

| | |
|---|---|
| Verarbeitung | sehr gut |
| Ausstattung | sehr gut |
| Bedienung | gut - sehr gut |
| Funktion | sehr gut |
| Preis | 499,99 Euro |

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

Akkustaubsauger Philips SpeedPro Max FC6823/01

TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 3/2018

**Testergebnis**

**sehr gut** (1,0)

Oberklasse

# Praxistest
# Klarstein GrandPrix
# Küchenmaschine

Eine Küchenmaschine für fast alles: Rühren, Zerkleinern, Mischen und anschließend auch noch Kochen und Dünsten – eine feine Sache. Wie gut die GrandPrix Küchenmaschine von Klarstein die vielfältigen Aufgaben meistert haben wir in der praktischen Anwendung herausgefunden.

**Klarstein GrandPrix Küchenmaschine**
(Herstellerangaben)

- Ein-/Ausschalter
- 500W/1000W
- Display 15x6 cm
- 12 Geschwindigkeiten
- Pulsfunktion
- Gradweise einstellbare Temperatur von 30 bis 120 °C
- Arbeitszeit von 1 Sekunde bis 90 Minuten
- Dough-Modus zum Zubereiten von Teig
- Dampfgaraufsatz für sanftes Garen
- Edelstahlschüssel: 2,5 Liter (für bis zu 2 Liter Füllmenge)
- Eingeprägte Skala in 0,5-Liter-Schritten
- Integrierte Waage bis 5000g
- Kunststoffteile BPA-frei
- Kreuzklingen aus Edelstahl
- 100 ml Feinmessbecher im Deckel
- Einfache Reinigung dank Teilzerlegbarkeit
- inklusive Spatel
- Automatikabschaltung: Gerät stoppt, wenn Deckel geöffnet oder der Mixtopf abgenommen wird
- Schutzschalter: Gerät startet nur, wenn Aufsätze korrekt eingerastet sind
- Fester Stand durch Saugnapf-Füße
- Maße: ca. 22 x 38 x 34 cm (BxHxT)
- Gewicht: ca. 6,1 kg
- Preis: rund 293 Euro

## Ausstattung und Verarbeitung

Die Klarstein GrandPrix Küchenmaschine arbeitet mit 500 W Motorenleistung und 1000 W Heizleistung. Im Edelstahlmixtopf mit eingeprägter Skala können bis zu 2 Liter Speisen zubereitet werden. Es stehen 12 Geschwindigkeitsstufen, Temperaturen von 30 bis 120 °C und Arbeitszeiten zwischen 1 Sekunde und 90 Minuten zur Verfügung, die per Knopfdruck und Stellrad ausgewählt werden. Die Teig-Funktion wird über die DOUGH-Taste abgerufen. Zur weiteren Ausstattung gehört eine integrierte Waage, ein Dampfgar-Aufsatz für Fisch und Gemüse, ein Schmetterlingsrührer, ein Messeraufsatz sowie ein Innenkorb zum Kochen von Reis oder Fleisch. Die Grand Prix mit einem Bedienfeld im Cockpit-Look ist kompakt und beansprucht wenig Stellfläche. Ein genereller Aus/Ein-Schalter befindet sich seitlich unten am Gerät.

**Die Klarstein GrandPrix Küchenmaschine beansprucht mit ihren schlanken Maßen nur wenig Stellfläche. Sie bietet 11 Geschwindigkeiten plus eine Pulsstufe und arbeitet im Temperaturbereich von 30 bis 120 Grad Celsius**

## Bedienung

Ausgepackt und mit Strom verbunden kann das Kocherlebnis direkt losgehen. Statt vieler Automatikprogramme wird die Klarstein GrandPrix „von Hand“ bedient. Das heißt konkret: Für alle Vorgänge vom Mixen über Anschwitzen bis zum Garen gibt es keine Vorwahl von Geschwindigkeiten und Temperaturen. Es ist ein wenig wie das herkömmliche Zubereiten, nur das hier alles in einem Topf geschieht.

Für unseren Test wollen wir Spaghetti mit einer Linsen-Bolognese auf den Tisch bringen. Dazu zerkleinern wir mit Hilfe des Messeraufsatzes eine Zwiebel, Knoblauch, Möhren und Sellerie. Wir geben etwas Olivenöl und Butter hinzu und dünsten die Mischung bei 120°C etwa 4 bis 5 Minuten lang. Die Geschwindigkeit muss mindestens auf Stufe 1 eingestellt sein, sonst setzt sich die Maschine nicht in Gang. Wir geben anschließend eingeweichte Linsen, Lorbeerblatt, Nelkenpulver, Pfeffer, Salz, geschälte Tomaten und 200 ml Wasser zu. Wir lassen alles 20 Minuten bei 90 Grad Celsius köcheln. Die Geschwindigkeit des Messers haben wir auf Stufe 1 gestellt, so wird der Topfinhalt während des Garens sanft vermischt. Übrigens: Die GrandPrix beginnt erst mit der Arbeit, wenn Mixtopf und Deckel korrekt aufgesetzt sind.

Und falls keine Zeit eingestellt wird, stoppt das Gerät automatisch nach 90 Minuten. Wenn die Temperatur über 60°C ansteigt, wird die Geschwindigkeit automatisch auf Stufe 4 reduziert, falls eine höhere Geschwindigkeit eingestellt ist.

**Nudeln kochen**

Nach Ablauf der Garzeit füllen wir die Bolognese um und stellen sie warm. Dann bereiten wir im gesäuberten und mit Wasser gefüllten Mixtopf die (einmal durchgebrochenen) Spaghetti zu; Dazu bringen wir 1,5 Liter Wasser im GrandPrix zum Kochen und setzten dann den mit Nudeln befüllten Innenkorb in das (Vorsicht!) kochende Wasser. Nach knapp 8 Minuten/ 110 °C und Geschwindigkeit Stufe 1 sind die Spaghetti fertig. Wir entnehmen den „Nudelkorb", gießen das Kochwasser aus und füllen die Linsen-Bolognese ein, geben frisch gehacktes Basilikum hinzu und lassen die Bolognese kurz aufkochen – fertig!

**Spaghetti Linsen-Bolognese – komplett zubereitet in der Klarstein GrandPrix**

**Dämpfen**

In einem zweiten Durchlauf bereiten wir im Dampfaufsatz Kartoffeln und Möhren zu. Dazu haben wir das Gemüse geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten. In den Mixtopf füllen wir 1 Liter Wasser, setzten die Dampfschüssel mit Deckel auf. Unsere Einstellungen: 20 Minuten bei 120°C, Geschwindigkeit 1.

**Kartoffeln und Möhren lecker und schnell zubereitet im Dämpfaufsatz der Klarstein GrandPrix**

**Teigfunktion**

Für das Mischen von Teig kommt der Schmetterlingsrührer zum Einsatz. Der „Werkzeugwechsel" geht recht einfach; aber Vorsicht beim Hantieren mit dem scharfen Messereinsatz! Hier probieren wir das einzige in der Bedienungsanleitung angegebene Rezept für ein Möhrenbrot aus. Auch mit dieser Aufgabe kommt die Klarstein GrandPrix sehr gut zurecht.

**Klarstein GrandPrix**

+ Kompakt, leistungsstark

+ Integrierte Waage

- keine Rezepte

Vom Zerkleinern bis zum fertigen Linsen-Gericht, das Dämpfen von Kartoffeln und Möhren bis zur Zubereitung für ein Möhrenbrot hat alles sehr gut funktioniert. Automatik-

programme oder eine Schritt für Schritt-Anleitung für hinterlegte Rezepte - wie bei weit teureren Geräten - hat die Klarstein GrandPrix Küchenmaschine wie bereits erwähnt nicht im Angebot – hier geht es mehr um das Zubereiten, wie man es vom herkömmlichen Hantieren mit Topf und Pfanne kennt. Wer hier über die nötige Erfahrung verfügt, hat die erforderlichen Zeiten, Temperaturen und Geschwindigkeiten aber sehr schnell raus, und das Einstellen am Gerät ist denkbar einfach. Die zubereiteten Speisen sind ganz nach unseren Vorstellungen gelungen und wirklich lecker.

## Fazit

Die Klarstein GrandPrix Küchenmaschine ist ein Universalgerät für die Zubereitung vieler Gerichte. Dabei kann man seine Erfahrungen vom herkömmlichen Zubereiten hinsichtlich Kochzeiten etc. sehr gut nutzen. Eine Bereicherung wäre es aber tatsächlich, wenn der GrandPrix einige Rezepte beiliegen würden. Die Bedienung der GrandPrix ist wirklich einfach. Auch die Pflege der Küchenmaschine bereitet keine große Mühe. Mit einem Verkaufspreis von rund 293 Euro ist die Klarstein GrandPrix aber eine sehr gute Empfehlung.

Test-Redakteur: Vera Sattler

**www.klarstein.de**

| | |
|---|---|
| Verarbeitung | sehr gut |
| Ausstattung | gut - sehr gut |
| Bedienung | sehr gut |
| Funktion | sehr gut |
| Preis | um 293 Euro |

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

Küchenmaschine
Klarstein GrandPrix

TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 3/2018

**Testergebnis**

**sehr gut** (1,0)

Einstiegsklasse

# Fit in den Frühling!

Auch wenn die Temperaturen noch manchmal ein wenig kühl sind, die ersten warmen Sonnenstrahlen zeigen, dass der Frühling vor der Tür steht. Mit ihm erwachen Mensch und Natur aus dem „Winterschlaf“ und es kommt wieder etwas Leben in die „müden Knochen“. Die Stimmung hellt sich auf, wir werden körperlich aktiver und agiler und möchten am liebsten – mit viel Schwung - Tausend Dinge gleichzeitig erledigen.

So energiegeladen ist das die beste Zeit um Wohnung, Haus, Garten, Balkon und natürlich sich selbst wieder auf „Vordermann“ zu bringen.

Für Frühjahrsputz und Gartenarbeit gibt es viele praktische Helfer! Dann geht die Arbeit nicht nur schnell von der Hand, sondern macht auch noch Spaß! Und – es bleibt genügend Zeit um den Frühling mit „Haut & Haaren“ zu genießen und sich selbst zu pflegen.

Ein paar Anregungen hat Technik zu Hause im Frühlingsspecial zusammengestellt.

## Warum werden wir im Frühling aktiver?

Die Sonne steht im Frühling wieder höher am Himmel und mehr Sonnenstrahlen gelangen auf die Haut. Der Körper beginnt mit der Produktion von Vitamin D – das eigentlich ein lebenswichtiges Hormon ist.

Auf die Netzhaut im Auge fällt mehr Licht ein. Das Frühlingslicht hemmt über Rezeptoren in der Netzhaut die Produktion von Melatonin (Schlafhormon) im Hirn. Je weniger Melatonin gebildet wird, desto besser kann Serotonin (Glückshormon) wirken.

## Woher kommt der Frühjahrsputz?

Früher wurden die Räume mit Holz oder Kohle geheizt. Um im Winter die Wärme in der Stube zu halten blieben Fenster und Türen verschlossen. Am Ende des Winters waren dann die Räume oft stark verrußt. Im Frühjahr – sobald die Tage wärmer wurden - wurde gelüftet, gefegt, geschrubbt und Großreinegemacht.

# JVC

## Kabelloser In-Ear-Sportkopfhörer

Komplett kabelloser
In-Ear-Sportkopfhörer
JVC HA-ET90BT

Preis: 179 Euro
inkl. 3 Ohreinsätzen und Transportbox mit integriertem Akku zum Laden für unterwegs

Internet: www.jvc.de

Für einen absolut sportlichen Start in den Frühling sorgt der neue – vollkommen kabellose - In-Ear-Sportkopfhörer HA-ET90BT von JVC. Den einzigartigen Hör- und Bedienkomfort schätzen auch Spitzensportler – wie der spanische Profi-Triathlet Mario Mola. Den neuen Markenbotschafter von JVC begeistert ganz besonders bei langen Lauftrainings-Einheiten, die Bewegungsfreiheit, der optimale Sitz im Ohr und das leichte Gewicht.

Bisher waren linke und rechte Hörkapsel bei Bluetooth-Kopfhörern miteinander verbunden. Jetzt - beim neuen „Truly Wireless“ In-Ear-Sportkopfhörer von JVC - ist jede der beiden Ohrmuscheln mit einem eigenen Akku und Bluetooth-Modul ausgestattet, was die bisher bekannte Kabelverbindung überflüssig macht.

Auch bei bewegungsintensivem Training – wie es Profisportler Mario Mola täglich praktiziert – bleiben die HA-ET90BT dank „3-Point-Support“ sicher im Ohreingang und lassen sich individuell auf die persönliche Bedürfnisse im Ohr platzieren. Zudem sind die In Ear´s mit leichten 6,5 Gramm pro Hörkapsel kaum spürbar.

Der Akku ist ausreichend für drei Stunden sportliche und musikalische Power und kann in der Lade-Box unterwegs noch zweimal nachgeladen werden (= ein Plus von weiteren 2 x 3 Stunden Laufzeit). Die Bedienung erfolgt wahlweise über eine Taste an der Hörkapsel oder über die kostenlose JVC Headphone Manager App.

Selbst Spritzwasser, Regen, Schweiß und gründliches Abspülen nach dem Training können dem Multitalent nichts anhaben.

# Rowenta - Akku-Staubsauger

Akku-Staubsauger
Rowenta Air Force 460

Preis: 399 Euro

Akku-Staubsauger
Rowenta Air Force All-in-One
Home & Car

Preis: 429 Euro

Internet: www.rowenta.de

Ausgesprochen praktisch, extrem leistungsstark und super simpel in der Bedienung präsentiert sich der einzigartige Akku-Staubsauger Rowenta Air Force All-in-One 460.

Mühelos saugt der All-in-One alle Oberflächen – ob Boden, Decke oder schwer erreichbare Stellen – mit nur einer Düse. Die mitgelieferten Möbelbürsten (Standard, extra weich, extra hart und Textilbürste) können im Saugrohr integriert werden. Mit einem Klick verwandelt sich der Akku-Staubsauger so „ratzfatz“ in einen Handstaubsauger, mit dem nahtlos auch Regale, Polstermöbel und Tische abgesaugt werden können. Das Suchen sowie das Ein-und Umstecken von zusätzlichen Düsen wird damit überflüssig.

Selbst dunkle Ecken sind, dank integrierter LED-Beleuchtung, nicht vor ihm sicher. Zur Auswahl stehen zwei Einstellungsvarianten - der Permanent-Einschaltknopf (Laufzeit 20 Minuten) und die Boost-Stufe (Laufzeit 12 Minuten). Der Staubbehälter hat ein Fassungsvolumen von 0,4 Litern und kann zum Entleeren mit einem Knopfdruck gelöst werden, was für extra wenig Staubkontakt sorgt.

Wenn der Air Force All- in-One 460 seine Arbeit getan hat, kann man ihn ganz prima und griffbereit für den nächsten Einsatz in der mitgelieferten Wandhalterung aufbewahren.

# Einhell Akku-Rasentrimmer

## Frühjahrsputz im Garten

| Akku-Rasentrimmer |
| --- |
| Einhell GE-CT 36/30 Li E - Solo |
| Preis: 100 Euro |
| Internet: www.einhell.de |

Auch der Garten wird jetzt wieder auf Vordermann gebracht. Damit die Arbeit schnell und komfortabel von der Hand geht, empfehlen sich Akku-Gartengeräte wie beispielsweise der Akku-Rasentrimmer GE-CT 36/30 Li E - Solo von Einhell. Er gehört zur Power X Change-Familie - die kraftvollen Akkus finden bei allen Geräten der Reihe Anwendung.

Der Rasentrimmer besitzt eine elektronische Drehzahlregelung sowie einen abgewinkelten Alu-Führungsholm, die für gleichmäßiges und ermüdungsfreies Arbeiten sorgen. Der verstellbare Zusatzhandgriff ist mit einem Schnellverschluss ausgestattet. Der Faden wird per Tippautomatik nachgeführt. Praktisch sind Tragegurt, Wandhalterung und Softgrip. Systemakku und Ladegerät sind separat erhältlich.

# Grundig SM 7680: Smoothie-Maker To-Go

| |
|---|
| Smoothie-Maker To-Go |
| Grundig SM 7680 |
| Preis: 100 Euro |
| Internet: www.grundig.de |

Dank seines leistungsstarken 1000-Watt-Motors ist der Personal Power Blender SM 7680 aus der Grundig Delisia-Serie ein echtes Multitalent. Mit seinen robusten Edelstahlmessern zerkleinert er auf Knopfdruck Nüsse, Früchte oder Gemüse und punktet auch nach dem Mixen durch seine praktische To-Go-Funktion. In den drei mitgelieferten 2-in-1 Trinkflaschen aus spülmaschinenfestem und BPA-freiem Tritan finden leckere Mixgetränke Platz, die den Ausflug oder den Weg zur Arbeit, in die Schule oder zum Sport auf gesunde Weise versüßen.

# Klarstein Olympus

## Hochleistungsmixer für frische Smoothies und warme Suppen

| |
|---|
| Hochleistungsmixer |
| Klarstein Olympus |
| Preis: 137 Euro |
| Internet: www.klarstein.de |

Der Klarstein Olympus Hochleistungsmixer zaubert mit viel Power im Handumdrehen leckere Smoothies und mehr. Das Fassungsvermögen des Mixbechers ist dabei mit 2 Litern ausgesprochen groß. Das ist besonders praktisch, wenn es eine ganze Familie zu bewirten gilt.

Aufgrund seiner vielen Programme kann der Klarstein Olympus aber noch viel mehr als Smoothies- bis hin zur Herstellung von Marmelade oder einer leckeren Gemüsesuppe, die ganz nach persönlichem Geschmack zusammengestellt werden kann. Dabei wird die Hitze durch die hohe Drehzahl des Mixers erzeugt. Die Bedienung ist einfach und die spätere Reinigung geht schnell von der Hand.

# Panasonic Epilierer

## Optimale Pfege für unwiderstehlich glatte Haut

Nass/Trocken-Epilierer

Panasonic ES-DEL8

Preis: 120 Euro

Internet: www.panasonic.de

Die Panasonic Beauty Care Serie steht für innovative Technologie für das Wellnessprogramm im eigenen Zuhause. Die drei komplett neuentwickelten Epilierer der Panasonic EL-Serie bieten zahlreiche optimierte Funktionen für eine besonders gründliche und hautschonende Nass/Trocken Epilation. Mehr Pinzetten, eine verbesserte Zupftechnik, ein noch beweglicherer Schwingkopf und eine breitere Epilierfläche sorgen für mehr Tempo bei der Schönheitspflege. Für effizienteres Epilieren und eine glattere und seidigere Haut als je zuvor. Der Epilierer ES-DEL8 bietet dabei das Komplett-Beauty-Set für die perfekte Pflege von Kopf bis Fuß: Die vielfältigen Aufsätze eignen sich zum Epilieren, Trimmen, Rasieren und Pediküren. Mit der besonders breiten Epilierfläche, 60 neu designten Pinzetten und dem schnellen Power-Modus sind Beine und Arme im Handumdrehen seidenglatt gepflegt - der Frühling kann kommen!

# Rommelsbacher BBQ 2003

## Grillspaß für drinnen und draußen

Elektro-Tischgrill

Rommelsbacher BBQ 2003

Preis: 110 Euro

Internet: www.rommelsbacher.de

Die Temperaturen steigen - genau die richtige Jahreszeit, um den Grill anzuschmeißen. Wer es schnell und bequem haben möchte, greift auf einen Elektrogrill wie den ROMMELSBACHER BBQ 2003 zurück. Er bietet bei einfachem Handling viel Grillkomfort. Die massive, abnehmbare Alu-Druckguss-Grillplatte sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung und schnelles Aufheizen.

Neben einem geriffelten Bereich für typische Grillmuster steht eine glatte Teppanyaki-Fläche für Fisch oder Gemüse bereit. Eine zuschaltbare Turbo-Grillzone ermöglicht scharfes Anbraten. Damit das Grillen möglichst fettfrei und gesund gelingt, ist der BBQ 2003 mit einem Fettablauf und einer entnehmbaren Fettauffangschale ausgestattet. Der schicke Tischgrill hat eine stufenlose Temperaturregelung, eine Kontrolllampe und einen abnehmbaren Spritz-/Windschutz.

# Panasonic: Kombi-Mikrowellen im Slim Design

Die neuen Panasonic Inverter-Mikrowellen NN CT56 und NN CT57 haben viele Talente auf kleinstem Raum: Backen, Grillen, Garen oder Auftauen geht leicht von der Hand, dank des neugestalteten Backblechs und weiterer Automatikprogramme für Tiefkühlprodukte.

Als praktische Kombi-Geräte sind die beiden kompakten Panasonic Mikrowellen zusätzlich mit einem leistungsfähigen Quarzgrill und einer Heißluft-Funktion ausgestattet. Mit einer Bautiefe von nur 395 mm bieten sie Platz für ein großzügiges Garraumvolumen von 27 Litern und einen extragroßen 340 mm Drehteller.

Durch ihre platzsparende Bauweise benötigen die Geräte wenig Abstellfläche, da das Umluftgebläse im oberen und nicht im hinteren Teil des Gehäuses angebracht ist.

## Panasonic Kombi-Mikrowelle

- Inverter-Technik
- NN-CT56 (schwarz) und NN-CT57 (silber)
- Preise: je 349 Euro (UVP)

# Panasonic Kombi-Mikrowelle

## Besonders schonend

Anders als konventionelle Mikrowellen-Geräte geben Panasonic Inverter-Mikrowellen ihre Energie auf jeder Leistungsstufe kontinuierlich ab. Lebensmittel können dadurch schneller und schonender aufgetaut, erwärmt und gegart werden. So bleiben der Geschmack, wichtige Nährstoffe und Vitamine besser erhalten.

Eingefrorenes taut dank Inverter-Technik schneller und sehr gleichmäßig auf, sodass am Ende weder eine verbrannte Kruste noch ein eisiger Kern zu befürchten sind. Die Panasonic Geräte überzeugen zudem mit innovativem Zubehör wie einem neugestalteten Emailleblech. Es steht etwas erhöht auf dem Drehteller, damit die heiße Luft darunter zirkulieren kann. Kuchen oder Muffins werden so von allen Seiten gleichmäßig gebräunt.

**Kompakt und ausgesprochen vielseitig: die Kombi-Mikrowellen von Panasonic NN CT56 und NN CT57 mit Quarzgrill und Heißluftfunktion**

## Extra Tiefkühl-Programme

Auch für das Zubereiten von Tiefkühlprodukten sind die neuen Mikrowellen wärmstens zu empfehlen. So wird etwa eine Tiefkühlpizza auf dem Grillrost von allen Seiten gebräunt und der Pizzaboden schön knusprig. Einfach das entsprechende TK-Programm wählen sowie das Gewicht der Lebensmittel eingeben und schon kann der Garvorgang starten.

Besonders komfortabel geht das mit der Funktion „Schnellstart“. Mit einem Tastendruck lässt sich die Garzeit so in 30-Sekunden-Schritten einstellen. Nach Wunsch kann diese jederzeit über „Zeit Plus“ erhöht werden.

## Vielfache Nutzung

Die NN-CT56 und NN-CT57 können in fünf unterschiedlichen Weisen genutzt werden: als 1.000 Watt Mikrowelle, 1.300 Watt Grill, Ofen (40°, 100° – 220 °C) und im schnellen Kombinationsbetrieb von Grill und Mikrowelle bzw. Heißluft und Mikrowelle. Als Heißluftofen können die kompakten Geräte sogar ein Einbaugerät ersetzen.

Dank des extragroßen Displays mit weißer Laufschrift behält der Benutzer stets den Überblick; die Touch-Funktion macht die Bedienung der Mikrowellen leicht. Eine Kindersicherung sorgt für mehr Sicherheit in der Küche. Zudem sind die Geräte innen wie außen gut zu reinigen.

| Auf einen Blick |
| --- |
| Panasonic Kombi-Mikrowelle |
| Bautiefe 395 mm |
| Garraumvolumen 27 Litern |
| Drehteller 340 mm |
| Mit Quarzgrill und Heißluftfunktion. |

Graef

# Dörrautomat DA 506: Ganz trockenes Klima

Die älteste Methode, Lebensmittel haltbar zu machen, gilt zugleich als eine der besten und gesündesten: Obst zu dörren mittels trocken-heißer Wüstenluft, auf diesen Gedanken kamen findige Mesopotamier schon vor 5000 Jahren. Heute erzeugen Dörrautomaten wie der DA 506 von Graef mit modernster Technologie das zum Dörren nötige Trockenklima in jeder Küche.

Mit dem Dörrautomat Da 560 bereichert Graef den Trend zu SlicedKitchen, der Küche der feinen Schnitte, um eine besonders gesunde Komponente. Dank seiner Größe und seiner langen Laufzeit von bis zu 40 Stunden, dörrt das Gerät Früchte, Gemüse, Fleisch, Fisch, Nüsse und vieles mehr in fast jeder gewünschten Menge.

## Graef Dörrautomat DA 506

- Dörrt Früchte, Gemüse, Fleisch, Fisch, Nüsse und vieles mehr - plus Zubereitung von Joghurt
- Dry Balance Technology
- Laufzeit von bis zu 40 Stunden
- Preis: 189,99 Euro (UVP)

# Graef Dörrautomat DA 506

Zudem lässt sich mit ihm eigener Joghurt herstellen. Das und mehr macht den DA 506 zum perfekten Küchenhelfer für alle, die auf eine bewusste, gesunde Ernährung setzen und möglichst keine Lebensmittel verschwenden wollen.

## Dry Balance Technology

Der Dörrautomat ist kleiner als eine Mikrowelle, verbraucht aber weniger Energie als ein Backofen. Er lässt sich für jedes Dörrgut auf die optimale Temperatur zwischen 30° und 70° C Grad einstellen, etwa auf 57° für Obst, auf 52° für Gemüse, Kräuter und Fleisch oder auf 46° bis 52° für Nüsse und Kerne. Die Positionierung des Ventilators an der Rückseite garantiert eine gleichmäßige Verteilung der Wärme.

Zum DA 506 gehören sechs BPA freie Kunststofftabletts, die es ermöglichen, unterschiedliche Lebensmittel gleichzeitig, aber getrennt voneinander zu dörren. Über eine mitgesendete Gutscheinkarte können drei Aufbewahrungsgläser, eine Silikonmappe als Tablettauflage und das „Graef Dörrautomat Rezeptbuch“ kostenlos bestellt werden. Zudem sind sie neben einem Set aus drei Edelstahltabletts auch als zusätzliches Zubehör erhältlich. Der Clou des Geräts ist die Dry Balance Technology. Sie soll die die Temperatur im Inneren des Automaten stets um +/- 5° C schwanken lassen. So wird allen Lebensmitteln gleichmäßig und schonend Wasser entzogen. Denn die Temperatur bleibt stets hoch genug, um sie schnell zu trocknen und tief genug, um Enzyme, Vitamine und andere wertvolle Nährstoffe zu erhalten.

**Im Graef Dörrautomat können Lebensmittel ohne onservierungsstoffe, künstliche Farb- oder Aromastoffe oder überschüssiges Salz haltbar gemacht werden**

## Geht ganz einfach

Wie in der SlicedKitchen üblich, schneidet man die Lebensmittel vor dem Dörren in einheitlich dünne Scheiben – zum Beispiel mit einem Graef Allesschneider. Denn je dünner die Scheiben sind, desto besser setzen sie ihre Aromen frei und desto einfacher lassen sie sich trocknen. Fein geschnittene Kiwis, Äpfel, Bananen oder Zitrusfrüchte, Süßkartoffeln, Roten Bete, Tomaten – oder was auch immer – der DA 506 verspricht innerhalb weniger Stunden natürliche Snacks.

# Graef Dörrautomat DA 506

Auch die Zubereitung fermentierter Lebensmittel, etwa eines gesunden Frühstücksjoghurts mit selbstgemachtem Müsli und Obstchips als Topping, ist möglich.

Pürierte Früchte soll er in leckeres Fruchtleder verwandeln und weich gewordene Cracker wieder knusprig machen. Fleisch, das vorher am besten gesalzen oder mariniert wird, soll sich ebenso wie Fisch in weniger als 6 Stunden dörren und zu würzigen Jerkys verarbeiten lassen. Und wer im eigenen Garten Obst, Gemüse oder Kräuter erntet kann alles, was er nicht frisch verzehrt, im besten Sinne in die Wüste schicken - sprich im Graef Dörrautomaten haltbar machen.

**Auf einen Blick**

**Graef Dörrautomat DA 506**

**Aufbewahrungsgläser, eine Silikonmappe als Tablettauflage und das „Graef Dörrautomat Rezeptbuch“ kostenlos erhältlich über beiliegender Gutscheinkarte**

# Praxistest
# **Beurer CosyNight UB 190**
# Wärmeunterbett

**Das Beurer Wärmeunterbett CosyNight UB 190 ist auf Schadstoffe geprüft und besitzt das Öko-Tex Zertifikat**

Ein vorgewärmtes Bett vorfinden - eine feine Sache. Für diesen wohligen Komfort bietet Beurer das Wärmeunterbett UB 190, das sich sogar über eine App von unterwegs aus steuern lassen soll. Wir haben das wärmende Produkt in der praktischen Anwendung getestet.

## Ausstattung und Verarbeitung

Das Beurer Wärmeunterbett UB 190 ist ca. 80 x 150 cm groß. Es besteht auf der Oberseite aus Baumwolle, auf der Unterseite aus Vlies und besitzt das Öko-Tex Zertifikat für schadstofffreie Materialien. Mitgeliefert wird ein Handschalter mit beleuchtetem Display, der über eine Kupplung mit der Steckdose und mit dem Wärmeunterbett verbunden wird. Die beiden Temperaturzonen für Körper und Füße können separat in je 9 Stufen eingestellt werden.

Die Zeitwahl erlaubt eine Abschaltzeit von einer bis zwölf Stunden in 1-Stundenschritten. Der aktuelle Strom-

**Beurer CosyNight UB 190 Wärmeunterbett**
(Herstellerangaben)

- App-gesteuertes Wärmeunterbett
- 2 Zonen je 9 Temperaturstufen
- Separat heizbare Fußzone
- Beleuchtete Schaltstufen
- Beurer Sicherheits System
- Zeitwahl bis 12 Stunden
- Abschaltautomatik
- Schnellheizung
- Material: Oberseite Baumwolle, Unterseite Vlies
- Maschinenwaschbar
- Leistung: 55 Watt
- Maße: 150 x 80 cm
- 5 Jahre Garantie

verbrauch kann über die kWh-Taste abgerufen werden. Im Angebot hat das UB 190 außerdem eine Anti-Allergie-Temperaturstufe. Dabei läuft das Unterbett 12 Stunden lang auf höchster Heizstufe, um so auf der Matratze ein „milbenfeindliches“ Mikroklima zu schaffen. Im Display des Handschalters wird „Anti-Allergy“ angezeigt. Das Wärmeunterbett bietet eine Schnellheizung und eine Abschaltautomatik. Über eine kostenlose App kann das Wärmeunterbett auch mit dem Smartphone gesteuert werden.

**Das Beurer Wärmeunterbett CosyNight UB 190 bietet mollige Wärme im Bett, wann immer man sie möchte.**
**Die Bedienung über den Handschalter ist selbsterklärend und somit entsprechend einfach.**

## Bedienung

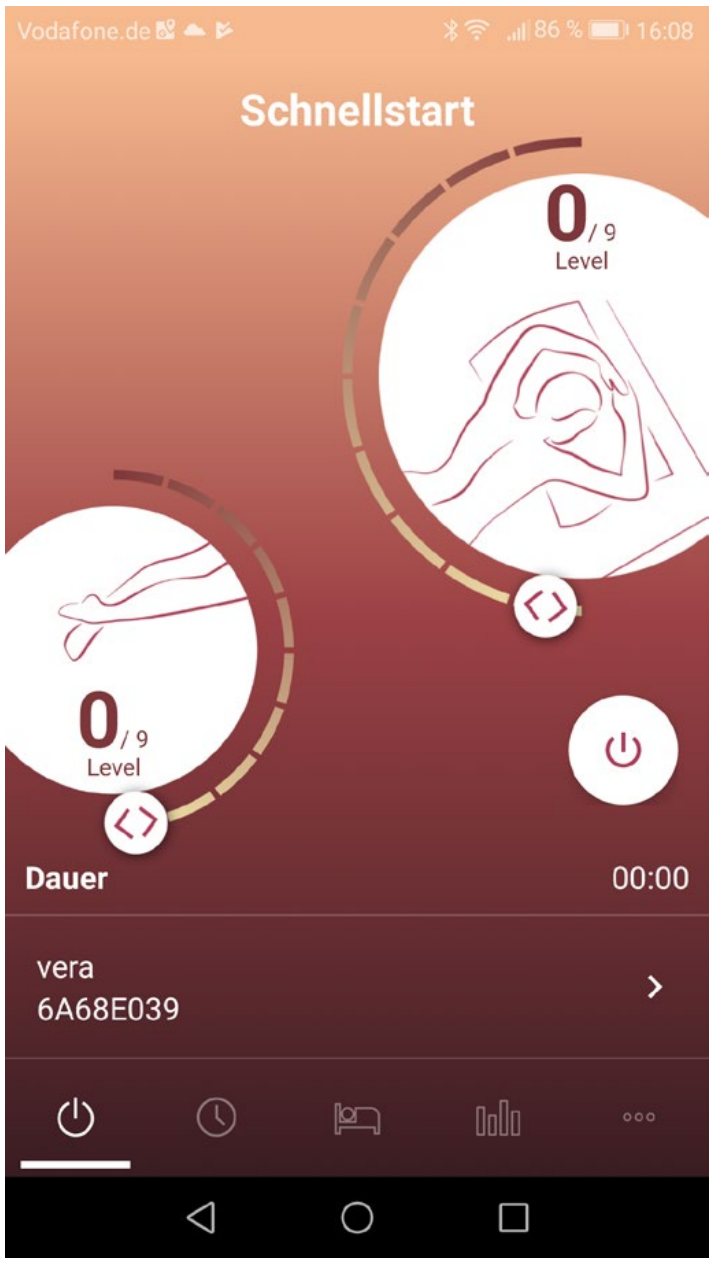
Nach Ausbreiten des Wärmeunterbetts auf einer Matratze wird die Steckkupplung zwischen Handschalter und Wärmeunterbett verbunden. Die Bedienung über den Handschalter ist dank der Symbole sehr einfach zu verstehen und auszuführen. Wir schalten das Handteil ein und testen verschiedene Temperaturstufen für die beiden Heizzonen (getrennt und zusammen) und verschiedene Heizzeiten. Die Einstellungen werden im beleuchteten Display angezeigt; die Beleuchtung kann man auch ausschalten, damit sie während der Nacht nicht stört.

Über die Taste „kWh“ lassen wir uns den aktuellen Stromverbrauch anzeigen. Praktisch: Die Temperaturstufen 1 bis 4 sind besonders energiesparsam; auf dem Display wird das „ECO“ Symbol angezeigt. Beispiel: Beide Heizzonen auf Stufe 4 = 0,037.kWh/Stunde. Zum Vergleich beide Heizzonen auf Stufe 9 = 0,095 kWh/Stunde.

## Bedienung per App

Komfortabel ist auch die Bedienung mit der App über das Smartphone. Dazu aktivieren wir mit dem Smartphone Bluetooth und WLAN und laden die kostenlose Beurer Cosy Night App herunter. Dann wählen wir am Handschalter „Remote“ und registrieren uns entsprechend der Anweisungen auf dem Smartphone.

Achtung bei der Wahl eines Passwortes: Es muss eine achtstellige Kombination von Großbuchstaben, Kleinbuchstaben, Zeichen (beispielsweise @) und Zahlen enthalten, sonst wird das nichts. Nach zahlreichen Versuchen hat die




**Über die Beurer CosyNight App lässt sie das UB 190 mit dem Smartphone auch von unterwegs aus steuern**

Verbindung aber geklappt. Es können Temperatur und verschiedene Heizzeiten eingestellt und individuelle Zeitpläne aufgestellt werden. Auch die Energiekosten bleiben im Blick: Wenn (wichtig!) vor der ersten Benutzung der aktuelle Tarif eingetragen wird, kann man später die im Verlauf entstandenen Kosten einfach abrufen.

Befinden sich mehrere Beurer-Unterbetten im Haus, könnten diese ebenfalls mit dem Smartphone verbunden werden. In unserem Test hat die Steuerung aus der Ferne via Smartphone auf Anhieb funktioniert.

## Funktion

Es dauert nur wenige Sekunden, bis wir in den beiden Heizzonen die Wärme spüren, dabei wird der Kopfteil des Wärmeunterbetts nicht erwärmt. Selbst auf Heizstufe 9 ist die Wärmeentwicklung sanft. Die feine Waffelstruktur des UB 190 fühlt sich sehr angenehm an; die feinen Heizdrähte im Inneren nimmt man nicht wahr. Ein Sicherheitssystem verhindert die Überhitzung des UB 190 und schaltet es im Fehlerfall ab. Für Personen mit Herzschrittmacher wird empfohlen, vor Gebrauch des Wärmeunterbettes einen Arzt zu fragen.

## Fazit

Das Beurer CosyNight UB 190 ist ein hochwertiges Wärmeunterbett mit getrennten Zonen für Körper und Füße. Die Bedienung über den Handschalter ist sehr einfach. Außerdem bietet der Hersteller eine kostenlose App, die eine Bedienung des UB 190 über das Smartphone erlaubt und erweiterte Funktionen bietet wie das Einstellen von Heizzeiten und Zeitplänen. Die Registrierung ist etwas knifflig; die Steuerung über das Smartphone hat dann aber reibungslos funktioniert. Das UB 190 hat in unserem Test einwandfrei nach den gewählten Einstellungen gearbeitet. Für einen Verkaufspreis von rund 200 Euro ist das Beurer CosyNight UB 190 eine sehr gute Empfehlung.

Test-Redakteur: Vera Sattler

**Beurer CosyNight UB 190**

+ Maschinenwaschbar
+ 2 Heizzonen
+ App

www.beurer.de

| | |
|---|---|
| Verarbeitung | sehr gut |
| Ausstattung | sehr gut |
| Bedienung | gut - sehr gut |
| Funktion | sehr gut |
| Preis | um 200 Euro |

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

Wärmeunterbett
Beurer CosyNight UB 190

TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 3/2018

**Testergebnis**

**sehr gut** (1,0)

Oberklasse

# Samsung Side-by-Side Kühlschränke Edle Raumwunder

Die neuen Samsung Side-by-Side Kühlschränke der RS8000-Serie präsentieren sich schlicht und elegant. Sie bieten viel Platz und Flexibilität für die Lebensmittel-lagerung. Darüber hinaus sorgen bewährte Samsung Technologien wie TwinCooling und FlexZone für Frische und Haltbarkeit.

## Samsung RS8000 und Family Hub

- Side-by-Side Kühlschränke
- 2-Türer-Modell um 2.600 Euro
- 3-Türer-Modell mit FlexZone um 2.500 Euro
- Side-by-Side Family Hub-Modell um 3.600 Euro
- erhältlich ab April

# Samsung RS8000 und Family Hub

Schlicht, elegant und ohne verspielte Details zeigen sich die neuen Side-by-Side Kühlschränke von Samsung. Mit einer Kapazität der zweitürigen Modelle von 617 Litern mit Eis-und Wasserspender und bis zu 647 Litern ohne, stellt sich der RS8000 als wahres Raumwunder dar.

Aufgrund seiner cleveren Isolierung ist der Kühlschrank mit schmalen Wänden ausgestattet und bietet damit im Inneren viel Platz für die Lebensmittellagerung. Neben dem Launch der neuen RS8000 Serie, plant Samsung die Ausweitung der Side-by-Side Kühlschränke auf den Family Hub. Das neue Modell wird als Sonderedition auf den Markt kommen.

Der Clou: das Gerät ist dann mit Lautsprechern von AKG ausgestattet und sorgt so für einen noch besseren Klang und mehr Unterhaltung in der Küche als sein Vorgänger.

## FlexZone und TwinCooling

Mit der richtigen Lagerung bleiben Lebensmittel länger frisch und haltbar. Die FlexZone des 3-Türer-Modells kann mit einem individuellen Temperaturregler viel Flexibilität bei der Lebensmittelaufbewahrung ermöglichen. Anhand vier voreingestellter Temperaturoptionen wird der Inhalt individuell angepasst gekühlt, so können zum Beispiel Getränke bei 1 Grad und empfindlicheres Gemüse bei 3 Grad gelagert werden.

Mit TwinCooling verfügt der Kühlschrank über zwei voneinander getrennte Kreisläufe, die den Luftaustausch sowie die Geruchs- und Geschmacksübertragung zwischen Gefrier- und Kühlbereich verhindern sollen. In der Folge bleiben Obst und Gemüse lange frisch und Eiswürfel nehmen nicht den Geruch von im Kühlschrank gelagerten Lebensmitteln an, vor allem an heißen Sommertagen für den Lieblingseistee ein willkommener Vorzug. Damit bei dieser Gelegenheit nicht plötzlich die Eiswürfel ausgehen, sorgt ein großer 4,5 Liter Wassertank für viel Wasserkapazität. Darüber hinaus bietet der RS8000 eine Vielzahl von bereits bewährten Samsung Kühltechnologien, wie zum Beispiel Total NoFrost+ und Precise Chef Cooling.

**Dank individuell einstellbarer Temperaturen bietet der RS8000 viel Flexibilität. Das 3-türige Modell mit FlexZone ermöglicht eine separate Temperaturregelung für flexible Lebensmittellagerung**

**Auf einen Blick**

**Samsung RS8000 und Family Hub**

**Raumwunder-Kühlschränke mit bewährten Samsung Technologien wie TwinCooling und FlexZone für Frische und Haltbarkeit der Lebensmittel**

## Gewinnen Sie einen Remington Air3D Haartrockner

# New Generation beim Hairstyling

Technik zu Hause und Remington verlosen einen Air3D Haartrockner D7779 im Wert von 199,99 Euro

Nichts nervt morgens mehr, als der Kampf mit der perfekten Frisur. Abhilfe schafft hier der neue Remington Air3D Haartrockner D7779. Mit seiner zweifachen Pflegetechnologie und 3D-Lufstrom sorgt er für schnelle und schonende Styling-Ergebnisse.

Damit das Haar seinen natürlichen Glanz behält hat Remington zum einen das Keramikgitter mit Mikrostoffen angereichert, zum anderen reduziert der Ionen-Generator die statische Aufladung.

### Remington Air3D Haartrockner

(Herstellerangaben)

- Haartrockner
- 2fache Pflegetechnologie
- 1800 Watt
- Motor sitzt vertikal im Griff
- 3 Heiz- und 2 separate Gebläsestufen
- Abkühlstufe zum Fixieren des Stylings
- LED-Anzeige
- 2 Stylingdüsen
- Diffusor
- 3m Kabel, Aufhängöse, Aufbewahrungskoffer
- Preis: Euro 199,99 (UVP)

# Gewinnen Sie einen Remington Air3D Haartrockner

## Alles im Griff

Für ein bequemes und ausbalanciertes Handling hat Remington den 1800 Watt starken Motor vertikal im Griff des Haartrockners verbaut. Dieser erzeugt einen präzisen und gleichmäßig aufgeheizten 3D-Luftstrom, der über 3 Heiz- und 2 separate Gebläsestufen individuell geregelt werden kann. Zum Fixieren des Looks ist eine Abkühlstufe integriert. Eine LED-Anzeige spiegelt optisch die kalt oder warm ausströmende Luft wider.

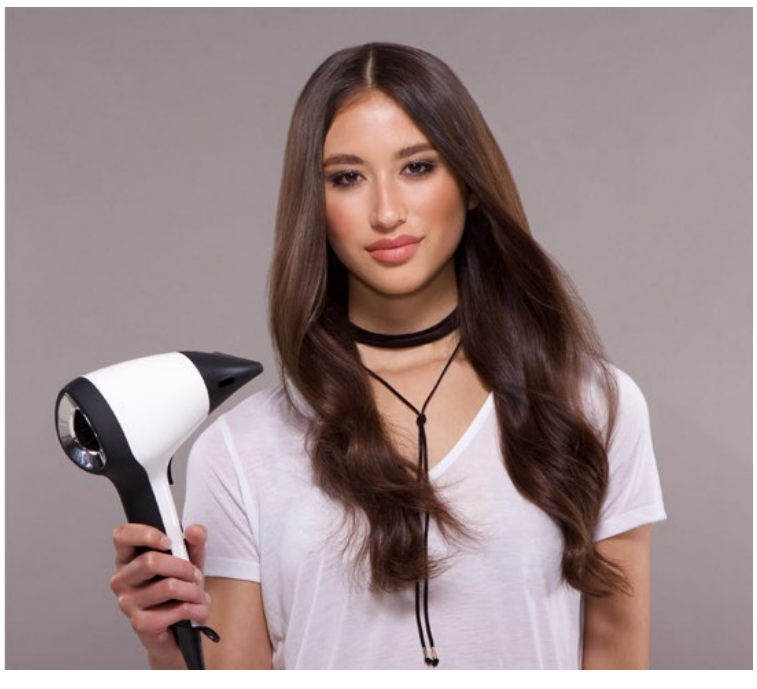
## Gute Figur

Der Remington Air3D Haartrockner D7779 punketet nicht nur durch neuartige Technologien und hochwertige Qualität, sondern ist auch optisch ein echter Hingucker. On Top verfügt er über 3 m (Salon-) Kabellänge, zwei Stylingdüsen, einen Diffusor, eine rutschfeste Unterlage und einen hübschen Aufbewahrungskoffer.

## Gewinnspiel:

Haben Sie Lust auf ein neues Styling bekommen?
Sie können den Remington Air3D Haartrockner D7779 bei Technik zu Hause gewinnen.

Schicken Sie uns bis zum 30. April 2018 einfach eine E-mail an gewinnspiel@technikzuhause.de mit dem Stichwort: **New Generation – Remington Air3D Haartrockner** 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 30. April 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.

# Philips: Tipps für eine bessere Mundhygiene

Die regelmäßige und sorgsame Reinigung der Zähne und Zahnzwischenräume schützt vor Karies, Zahnfleischentzündungen und kann im Zweifel sogar dabei helfen, Herzerkrankungen zu verhindern. So kann eine gute Mundgesundheit großen Einfluss auf die Lebensqualität haben.

Erstaunlich: Laut einer Umfrage von Philips ist 75 Prozent der befragten Deutschen wichtig, zu bestimmten Anlässen (Hochzeit, Abschlussfeier etc.) ein gesundes Lächeln zu haben, andererseits sind 41 Prozent unsicher, inwiefern ihr Lebensstil (Essen, Trinken, Mund-

**Philips Sonicare**

» Produkte für eine bessere Mundhygiene

pflege) Auswirkungen auf das Weiß ihrer Zähne hat. Inspiriert vom Weltmundgesundheitstag haben wir ein paar Tipps zusammengestellt.

Natürlich sollten Sie regelmäßig den Zahnarzt besuchen. Darüber hinaus können Sie täglich in nur wenigen Minuten Ihre Mundgesundheit deutlich verbessern – bevor Probleme entstehen.

## Saubere Zahnzwischenräume

40 Prozent des Zahnes werden von seinem Nachbarn verdeckt, daher sind Zahnzwischenräume ein äußerst beliebtes Umfeld für Plaque und Bakterien. Es empfiehlt sich, direkt vor dem Zähneputzen die Zwischenräume zu reinigen und so die Entstehung von Karies hier zu verhindern. Einfach und bequem ermöglicht das der Philips Sonicare AirFloss Ultra. Er ist nachweislich so wirksam wie Zahnseide und soll die Gesundheit des Zahnfleischs bereits in zwei Wochen verbessern.

Auch die Philips Sonicare Schallzahnbürsten unterstützen hier mit ihrer dynamischen Flüssigkeitsströmung: Zahnpasta und Speichel werden sanft zu einer mit Sauerstoff angereicherten Flüssigkeit vermischt und durch die Zahnzwischenräume gepresst.

Putzen: Wann und wie lang? Zwei Minuten können sooo lang sein… Müssen sie aber nicht! Hören Sie doch einfach Ihr Lieblingslied, das hilft dabei, diese von Zahnärzten empfohlene Putzzeit durchzuhalten. Und das am besten morgens und abends. Philips Sonicare Schallzahnbürsten reinigen mit bis zu 31.000 Bürstenkopfbewegungen pro Minute. Das entspricht bereits nach zwei (!) Minuten Putzen den durchschnittlichen Bewegungen einer Handzahnbürste im gesamten Monat.

Nach dem Essen bitte mindestens 30 Minuten warten, gerade wenn man vorher zucker- oder säurehaltige Lebensmittel gegessen hat. Besser: Mund ausspülen! Frischer Atem Die häufigste Ursache für Mundgeruch befindet sich zu 80 Prozent im Mund selbst - in Form von geruchsbildenden Bakterien. Sie fühlen sich besonders auf der Zunge und zwischen den Zähnen wohl. Kaugummi oder Minzspülungen helfen hier nur kurzfristig. Wirkliche Abhilfe schafft die tägliche Reinigung mit einer Zungenbürste, die die Bakterien

**Am 20. März ist Weltmundgesundheitstag. Mit einigen Tipps und nur wenigen Minuten Aufwand täglich lässt sich die Mundgesundheit deutlich verbessern**

*Umfrage: Alle Zahlen, soweit nicht anders angegeben, stammen von YouGov Plc. Insgesamt wurden 11.474 Erwachsene in neun Ländern (Südkorea, Australien, Frankreich, Großbritannien, Deutschland, Japan, Niederlande, Polen und USA) online vom 14.12.-29.12.2017 befragt. Die Stichproben für die einzelnen Länder wurden so zusammengestellt, dass sie für das jeweilige Land repräsentativ sind (Erwachsene ab 18 Jahren), in Deutschland waren dies 2.151.*

abtötet und beseitigt: zum Beispiel der Philips TongueCare+. Sie lässt sich auf jedes Philips Sonicare Handstück aufstecken. Ihre 240 beweglichen Mikroborsten fegen Bakterien und Speiseablagerungen von der Zunge, so dass sich der Mund erfrischt und sauber anfühlt. Und das bis zu acht Stunden lang. Zusätzlich kann ein Zungenspray wie das Philips Sonicare BreathRx Z unterstützen.

## Zahngesunde Ernährung

Wer viel knackiges Ost und Gemüse isst, regt den Speichelfluss an. Spucke enthält mineralisierende Substanzen, die den Zahnschmelz härten und ihn widerstandsfähiger gegen Entkalkungen (Karies) und Säureattacken machen. Wichtig: nach dem Verzehr von Obst mindestens eine halbe Stunde mit dem Zähne putzen warten. Schwarzer und grüner Tee enthalten Mineralstoffe und Spurenelemente, ein Liter schwarzer Tee versorgt den Körper mit rund zwei Milligramm Fluorid, das den Zahnschmelz härtet und vor Karies schützt. Diese Menge deckt etwa 50 Prozent des Tagesbedarfs eines Erwachsenen.

## Weiße Zähne

Es gibt viele Ursachen von Zahnverfärbung: Zahnalterung, äußere Faktoren wie Genuss von Kaffee, Tee, Nikotin etc. aber auch die Einnahme von bestimmten Medikamenten. Zahnärzte können hier helfen, zum Beispiel mit Philips ZOOM!. Dabei wird ein Gel auf die Zähne aufgetragen, dessen Wirkstoff in den Zahn eindringt und dort die dunklen Farbmoleküle „entfärbt“. Durch den Einsatz einer speziellen Lampe mit blauem LED-Licht kann diese Reaktion intensiviert werden. Das bedeutet ein schnelleres und schonenderes Ergebnis, da so die Konzentration des Gels niedriger gewählt werden kann.

# Römertopf
# Guter Ton in der Küche und am Grill

Der Römertopf überdauert mit seinem bewährten Garprinzip schon seit über 50 Jahren alle Ernährungstrends. Die Gründe dafür sind so vielseitig wie der Römertopf selbst. Denn bis auf das Vorbereiten, Portionieren und Würzen der Zutaten ist nichts mehr zu tun, als den Römertopf in den Ofen zu stellen – und anschließend gemeinsam mit Familie oder Freunden zu genießen.

**Römertopf**

- Alle Produkte Made in Germany
- Preise:
  Klassiker Bräter ab ca. 38 Euro
- Frische-Topf ab ca. 29 Euro
- Lafer Schmortopf ab ca. 50 Euro

# Römertopf

Die vielfältigen Vorteile des Römertopfes hängen mit den Materialeigenschaften des natürlichen Tons zusammen. Dank seiner porösen Beschaffenheit nimmt er leicht Flüssigkeit auf, speichert sie und gibt sie bei Wärmeeinwirkung wieder ab. Deshalb sollte der Deckel des Römertopfes vor dem Einsatz zehn Minuten gewässert werden. Dann füllt man das Gargut in den Topf und setzt den Deckel auf.

Wichtig: Der Römertopf wird in den kalten Backofen gestellt, erst dann wählt man die gewünschte Temperatur. Bei zunehmender Wärmeentwicklung verdunstet das im Ton gespeicherte Wasser und so werden die Zutaten ohne weiteres Zutun gegart. Dank dieses Dunstgarverfahrens kann im Römertopf so leicht nichts anbrennen.

**Seit vielen Jahren bewährt - der Römertopf: Das Original für den guten Ton in der Küche und am Grill**

## Alles bleibt drin

Durch das Dunstgarverfahren muss beim Kochen im Römertopf oft nur wenig Wasser zugegeben werden. Das macht den Römertopf in puncto Aroma und Inhaltstoffe so einzigartig. Der Geschmack der Lebensmittel bleibt ursprünglich, da sich die Aromastoffe beim Garen nicht verflüchtigen. Auch Vitamine und Mineralstoffe, die größtenteils wasserlöslich sind, werden geschont. Da zudem kein oder nur wenig Fett verwendet werden muss, lassen sich alle Speisen bekömmlich und leicht zubereiten.

## Alles wie von selbst

Nach der erforderlichen Garzeit kann das Essen direkt aus Römertopf serviert werden. Das sieht nicht nur schön aus, die Mahlzeit bleibt auch lange warm, weil der Ton die Wärme besonders gut speichert. Auch die Reinigung ist ein Kinderspiel: Die lebensmittelechte Glasur im Unterteil des Bräters verhindert, dass die Speisen haften bleiben. In der Spülmaschine oder mit einer Bürste und Spülmittel ist der Bräter so schnell gesäubert.

## Einer für alles

Der Römertopf ist prinzipiell für alle Gerichte geeignet. Dazu gibt es den Tonbräter in klassischen oder rustikalen Dekors. Wer ein modernes Design bevor-

**Auf einen Blick**

**Römertopf**

**Schonendes Garen und Aufbewahren in naturbelassenem Ton**

# Römertopf

zugt, für den sind die Serien Swing und Modern Look die richtige Wahl. Für manche Zubereitungsarten gibt es von Römertopf jedoch noch speziellere Produkte, wie z.B. den Hähnchenbräter Chicko, der sich perfekt für Hähnchen, Poularden und Enten eignet. In den Brotbackschalen von Römertopf gelingen selbstgebackene Brote perfekt und für die Aufbewahrung von Brot und Brötchen gibt es Frischetöpfe in verschiedenen Größen.

Dem Frischhalten von Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch ist eine weitere Serie im Sortiment gewidmet, die Platz bieten für die handelsüblichen Verpackungsgrößen der Gemüse. Für süße Köstlichkeiten sind die Mini-Bräter für Apfel und Banane bestens geeignet. Und für alle Grillbegeisterten ist die neue Lafer-Serie BBQ aus feuerfestem Ton genau richtig.

Die Serie besteht aus Grillplatten, sogenannten Planchas, einem Backstein für Pizza, einer mittleren und einer großen Grillschale sowie einem kleinen und einem großen Schmortopf mit Deckel (Dutch Oven).

Übrigens: Die komplette Produktion jedes Römertopf-Produktes findet am Firmenstandort in Ransbach-Baumbach im Westerwald statt. Von der Gewinnung der heimischen Rohstoffe bis hin zum Brennen des fertigen Produkts setzt das Unternehmen auf Nachhaltigkeit und den sorgsamen Umgang mit allen Ressourcen.

Das geht sogar so weit, dass Römertopf-Produkte, die trotz größter Sorgfalt in der Manufaktur nicht den hohen Qualitätsanforderungen entsprechen, nicht in den Abfall wandern, sondern auf regionalen Tennisplätzen als roter Belag ein zweites Leben bekommen. Als weltweit eingetragenes Warenzeichen ist Römertopf ein Garant für Qualität und Lebensmittelsicherheit „Made in Germany“.

**Gibt es auch als Frische-Topf in unterschiedlichen Größen und als umfangreiche Lafer Edition**

# Neato Botvac D7 Connected

Staubsaugen? Das erledigt der Roboter! Der Neato Botvac D7 Connected will auch große Bereiche kraftvoll, effizient und zuverlässig reinigen und auch versteckten Schmutz, Haare und Allergene eingesaugen. Jetzt verfügbar auch auf dem deutschen Markt.

Seit Mitte März steht der Neato Botvac D7 Connected auch auf dem europäischen Markt zur Verfügung. Matt Petersen, CEO von Neato, kommentiert: „Unser neuer Flaggschiff-Roboter Neato Botvac D7 Connected ist ein bedeutender Schritt nach vorne im Markt der Haushalts-Robotertechnik. Der Botvac D7 Connected wird mit der Neato FloorPlanner-Technik ausgeliefert und verfügt über die begehrte No-Go-Lines-Funktionalität. Zudem werden kontinuierliche Software-Weiterentwicklungen die Funktionsweise und Interaktion des Roboter-Staubsaugers mit Verbrauchern verbessern. Unsere Mission bei Neato ist es, Produkte zu entwickeln, die sich nahtlos in das Leben unserer Kunden einfügen. Um dieses Ziel zu erreichen, arbeiten wir ständig an neuen Innovationslösungen. Wir bei Neato setzen alles daran, die Bedürfnisse der Verbraucher besser zu verstehen. Wir entwickeln Produkte, die echte Probleme lösen und den Kunden eine saubere und gesunde Wohnumgebung bieten.“

## Neato Botvac D7 Connected

- Staubsauger Roboter
- Neato FloorPlanner
- No-Go-Lines-Funktionalität
- Preis: 899,- Euro (UVP)

# Neato Botvac D7 Connected

## Saugt nur wo er soll

Mit dem Botvac D7 Connected stellt das Unternehmen auch den Neato FloorPlanner vor, die exklusive Technologie, mit der Benutzer virtuelle No-Go-Linien setzen können, durch die der Roboter weiß, wo er nicht saugen soll. Die No-Go-Linien können über das Smartphone eingerichtet werden und machen physische Barrieren überflüssig. So spart der Roboter bestimmte Kinderspielzonen, Deko-Bereiche wie beispielsweise an Ostern oder Weihnachten, den Hunde-/Katzennapf oder auch andere Zonen aus, an denen er nicht saugen soll.

**Neatos smarter Staubsauger-Roboter verspricht kraftvolle und effiziente Reinigung, und zwar dort wo er soll durch No-Go-Linien mit dem Neato FloorPlanner**

## Saugt auch bei Dunkelheit

Neatos patentierte LaserSmart Technologie ermöglicht es dem Botvac D7 Connecteddurch mehrere Räume zu navigieren, sogar bei Dunkelheit. Der neue Botvac D7 Connected soll sich durch eine robuste und optimale Saugleistung, einen Ultra-Performance-Filter, einen Turbo-Modus und ein verbessertes Bürstensystem mit fortschrittlicher SpinFlow-Technologie auszeichnen.

Die spiralförmige Kombinationsbürste ist für alle Bodenarten und auch für Haushalte mit Tieren geeignet. Mit dem vielseitigen Bürstensystem von Neato kann man zu einer separat erhältlichen Spiralklingenbürste wechseln für glatte Oberflächen wie Fliesen und Hartholzböden.

## Saugt auch ferngesteuert

Der Botvac D7 Connected kann über die Neato App für iOS und Android gesteuert werden, die ein modernes Look-and-Feel, Warnmeldungen und eine Reinigungsübersicht mit detaillierten Reinigungskarten bietet. Die Anwender können so genau sehen, welche Bereiche der Roboterstaubsauger gereinigt hat. Die Apple Watch und Android Wear-Geräte werden auch unterstützt.

Durch die Neato SmartLife-Integration kann der Botvac D7 Connected auch mit Sprachassistenten wie Amazon Alexa und Google Home gesteuert werden. Eine weitere Integration und Kontrolle durch IFTTT, Neato Chatbot für Facebook ist ebenfalls möglich.

**Auf einen Blick**

**Neato Botvac D7 Connected**

**Der Botvac D7 Connected kann auch über die Neato App für iOS und Android gesteuert werden**

# Es lebe die Wohnküche

Wenn man die neuen Wohnküchen sieht, ist es gar nicht so leicht zu entscheiden, für welche das Herz schlägt. Das Spektrum dieser faszinierend schönen Stil und Charme verströmenden Lebens- und Genussräume umfasst die unterschiedlichsten Einrichtungs- und Wohnstile.

„Standen einstmals fast ausschließlich Funktion und Effizienz im Mittelpunkt einer Einbauküche, sind es heute neben Bedienkomfort und den neuesten technischen Möglichkeiten auch die Optik und Ausstrahlung sowie das sofortige Wohl- und Wohngefühl, das sich einstellt, erklärt Kirk Mangels, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK).

Von einem Mainstream-Design kann keinerlei Rede sein, denn heute findet sich jeder Käufer mit seinen

**AMK**

» Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V.

höchst persönlichen Vorlieben, Ideen und Ansprüchen wider: in einer unvergleichlichen Wohlfühlzone, die von einem Küchenfachmann geplant, genau seinem persönlichen Lifestyle entspricht. Das Spektrum der neuen Küchen reicht von klassisch bis avantgardistisch.

Für Freunde eines ausdrucksstarken Loft-Ambientes und mit einem Faible für robuste Werkstoffe wie Beton, Stahl und Glas – z. B. kombiniert mit rauen, ungeschliffenen Ziegelwänden – sind die neuen offenen Wohnküchen im markanten Industrial Style genau das Richtige. Sie lassen die historische Bauweise und den herben Charme alter Industriegebäude, Werkstätten und Lagerhallen auf ganz eigene Art neu aufleben.

Wie sich ein charmant-behagliches Country-Feeling in jedes modern-urbane Umfeld integrieren lässt, zeigt der neue lässige Landhaus-Chic – mal leicht klassisch, mal postmodern oder mit einem frischen, hellen und sehr klaren Touch, der an nordische Wohndesigns erinnert.

Luxuriös und geheimnisvoll wirken Lifestyle-Wohnküchen mit handschmeichelnden, supermatten Lackoberflächen in Grau, tief Anthrazit und Schwarz – z.B. in einem exquisiten Zusammenspiel von Marmor und effektvoll schimmernden Metalloberflächen oder entsprechenden Metallic-Dekoren in Gold, Bronze und Titan. Wie sexy Grau sein kann, zeigen architektonische Planungen in fein abgestuften, kreidigen Grau- und Grègetönen, eine Melange aus Grau und Beige.

Sehr reizvoll: Möbelfronten in hellem, mittlerem oder dunklem Beton in Kombination mit weißen Oberflächen. Ebenso ein Mix aus hellen Hölzern und dunklen Grautönen. Das von Avantgardisten und Minimalisten favorisierte kubistische Möbeldesign weckt mit seiner klaren, puristischen Ausstrahlung Assoziationen an Wohnen und Leben im ZEN-Stil. Neue, stark reduzierte Sockelhöhen wirken dabei wie Schattenfugen und verleihen den Küchenmöbeln eine elegante, leicht schwebende Anmutung. Die Technik Zuhause Redaktion wünscht viel Spaß bei der Auswahl.

**Das Spektrum der neuen Küchen reicht von klassisch bis avantgardistisch - für jeden Geschmack gibt es reichlich Auswahl**

# Zehnder Fina Bar

## Jetzt mit Einhängesystem

Der mehrfach prämierte Design-Heizkörper Zehnder Fina Bar ist jetzt mit neuer Befestigung und optimierter Technik verfügbar. Statt bisheriger Wandkonsolen gewährleisten vormontierte Einhängeteile mit Zapfen eine noch einfachere und schnellere Montage.

Zeitlose Eleganz und Ästhetik im Bad: Der Design-Heizkörper Zehnder Fina Bar aus dem Hause Zehnder wurde für seine puristisch edle Formgebung unter anderem mit dem iF product design award 2013 ausgezeichnet. Seine großflächige, elegant-dezente Stahlfront sorgt für ein modernes Flair im Badezimmer und angenehme Strahlungswärme, die schnell an den Raum abgegeben wird. Zudem bietet seine glatte Heizkörperfront optimale Hygiene durch leichte Reinigung. Mit neuem Einhängesystem bringt der Raumklimaspezialisten Zehnder seinen Design-Heizkörper Zehnder Fina Bar technisch weiter voran: Die neue Befestigung erleichtert den Ein-

### Zehnder Fina Bar

- Design Heizkörper mit neuem Einhängesystem und optimierter Technik
- Um 12 mm verstellbarer Wandabstand
- Höchste Flexibilität im Warmwasserbetrieb durch neue Anschlussblöcke
- Fixe Seitenblenden verdecken die gesamte Technik
- Erhältlich in vielen Farben
- Preise: Warmwasserbetrieb ab 745 Euro
- Elektrobetrieb ab 1.350 Euro

# Zehnder Fina Bar

bau des Heizkörpers erheblich, was sowohl dem Fachhandwerker als auch dem Endkunden zugutekommt.

Statt bisheriger Wandkonsolen gewährleisten vormontierte Einhängeteile mit Zapfen eine einfache und schnelle Montage durch Einhängen in der Wandschiene.

## Zwei Betriebsarten

Zehnder Fina Bar ist für den Warmwasserbetrieb sowie für den rein elektrischen Betrieb erhältlich. In der rein elektrischen Ausführung befindet sich zwischen Stahlfront und -rückseite eine Aluminium-Heizmatte. Zudem entspricht die neue Elektronikeinheit RACY-C, die ohne sichtbare Steuerkomponenten am Heizkörper auskommt, in Verbindung mit dem zugehörigen Steuergerät Modell 2 der Ökodesign-Richtlinie.

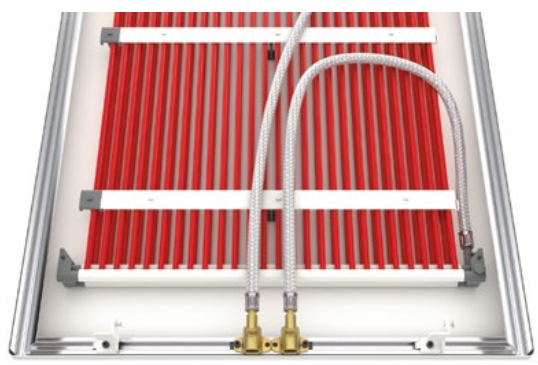
Geringer Stromverbrauch im Stand-by-Modus und individuelle Programmierung ermöglichen energieeffizientes und komfortables Heizen. Höchste Flexibilität im Warmwasserbetrieb garantieren zudem die neuen, horizontal beweglichen Anschlussblöcke. Aufgrund der nunmehr oben angeordneten Übergänge zu den flexiblen Verbindungsschläuchen können diese noch variabler positioniert werden und passen somit beim Heizkörperaustausch auf noch mehr vorhandene Anschlussmaße – ideal für den Renovierungsfall.

## Warme Handtücher für groß und klein

Bei beiden Betriebsarten verdecken fertig vormontierte, fixe Seitenblenden die gesamte Technik des Heizkörpers und sorgen somit für eine saubere Optik. Für höchsten Komfort im Bad sorgt außerdem sein stufenlos höhenverstellbarer Handtuchhalter in Chrom, der jederzeit vorgewärmte Handtücher ermöglicht.

Weitere Handtuchhalter können je nach Bedarf und Wunsch zusätzlich montiert und in der Höhe flexibel positioniert werden, was besonders im Familienbad von Vorteil ist. Erhältlich ist der Design-Heizkörper für das Bad Zehnder Fina Bar in nahezu allen Farben der Zehnder Farbkarte.

**Der mehrfach prämierte Design-Heizkörper Zehnder Fina Bar vom Raumklimaspezialisten Zehnder ist jetzt mit neuer Befestigung und optimierter Technik verfügbar**



**Auf einen Blick**

**Zehnder Fina Bar**

**Erleichterte Heizkörper-Montage und mehr Flexibilität, auch sehr gut geeignet für den Renovierungsfall**

# Sprinz: Technik im Bad

Für ein sinnliches Erlebnis und maßgeschneiderte Duschen erweitert Sprinz sein Angebot an Oberflächen für Beschläge und Griffe umfassend. Über 80 Varianten gehören zum Baukasten für Knopf-, Bügel- und T-Griffe sowie Wandbefestigungen und Profile.

## Sprinz

- Oberflächengestaltung von Beschlägen und Griffen
- Eine von 80 Oberflächen passt perfekt zu jeder Wunscharmatur
- Preis: auf Anfrage

# Sprinz

Für individuelle Akzente und eine perfekte Inszenierung im Bad stimmt Sprinz die Oberflächen seiner Beschläge und Griffe exakt auf die Armaturen der führenden Hersteller ab.

Zum Sortiment gehören gern gesehene Klassiker und Trendfarben wie Schwarz matt oder glamouröse Metalltöne. Ob matt, gebürstet oder glänzend, ob samtige Haptik oder kühler Satin Touch. Über 80 Varianten bieten unzählige Kombinationsmöglichkeiten.

Je nach Produkt und Dusche sind Griffe und Beschläge oberflächenbündig ins Glas eingearbeitet und sorgen so für eine schnelle Reinigung und einfache Pflege. Sprinz legt bei der Entwicklung und Fertigung besonderen Wert auf die Qualität des Materials, die galvanische Oberfläche und einwandfreie Funktion.

**Auf einen Blick**

**Sprinz**

**Die ganze Welt aus Glas für Duschen, Badmöbel, Spiegelschrank und Spiegel auf der Webseite von Sprinz**

**Duschkabine Tansa von Sprinz mit Profil und Griff in schwarz matt, passend zu Armaturen führender Hersteller**

# Inoutic Terrace Massive Pro

# Inoutic: Frühlingserwachen auf der heimischen Terrasse

Holz-Kunststoffverbundwerkstoffe sind im Terrassenbau eine umweltfreundliche und langlebige Alternative zu Dielen aus Holz. Nun sorgt eine zusätzliche Kunststoff-ummantelung für Robustheit und einfache Reinigung.

## Inoutic Terrace Massive Pro

- Kunststoffummantelte Dielen
- Einfache Verlegung durch Clip-Systems
- Individueller Zuschnitt (Rundungen etc.)
- Preis: auf Anfrage (Kostenloses Angebot)

# Inoutic Terrace Massive Pro

Wenn im Frühling die ersten Sonnenstrahlen bunte Krokusse und Narzissen sprießen lassen und die Vögel munter zu singen beginnen, werden auch Gartenfreunde wieder nach draußen gelockt. Denn auf der eigenen Terrasse lassen sich die ersten warmen Tage des Jahres wunderbar genießen.

## Robust und pflegeleicht

Besonders sorglos lässt es sich auf dem Terrassensystem Terrace Massive Pro von Inoutic entspannen: Dank der Kunststoffummantelung sollen Flecken und Feuchtigkeit nicht eindringen, was die Reinigung und Pflege besonders einfach gestaltet. Zudem sollen die Massivdielen äußerst rutschfest und brandsicher sein. Ein klarer Vorteil gegenüber Holzterrassen!

Doch das Terrassensystem überzeugt nicht nur funktional, sondern auch optisch. Denn die Prägung der Dielen ist der Beschaffenheit von Holz nachempfunden. Ergänzt wird der natürliche Look durch verschiedene Farben, zwei davon mit naturgetreuem Farbverlauf.

Verblassende Farben, Harzabsonderungen und Splitter? Fehlanzeige, Terrace Massive Pro aus dem patentierten Holz-Kunststoffverbundwerkstoff Twinson bleibt auch über die Jahre hinweg frisch!

## Schnell verlegt und 100% recycelbar

Ob Poolumrandung, Gartenweg, Terrasse oder Balkon: Die Verlegung der Dielen erfolgt dank eines Clip-Systems unkompliziert und schnell. Auch nicht quadratische Flächen und Rundungen können wie bei herkömmlichen Holzterrassen leicht zugeschnitten werden. Und auch für Umweltfreunde ist das Terrassensystem eine gute Entscheidung: Das für Twinson verwendete Holz stammt ausschließlich aus PEFC-zertifizierten Wäldern und ist zu 100% recycelbar.

**Die Kunststoffummantelung der Terrace Massive Pro Dielen ist äußerst robust und pflegeleicht - eine gute Wahl für Terrasse, Balkon oder Gartenweg**

**Auf einen Blick**

**Inoutic Terrace Massive Pro**

**Das für Twinson verwendete Holz stammt ausschließlich aus PEFC-zertifizierten Wäldern und ist zu 100% recycelbar**

# Kludi: Komfort in der Küche

Die Küchenarmatur Kludi Bingo Star XS ist eine Neuinterpretation der klassischen Bogenform und begeistert mit ihrem kraftvollen und gleichzeitig filigranen Design. Die Armatur gibt es in zwei Versionen - mit und ohne Auszugsauslauf.

## Kludi Bingo Star XS

- Küchenarmatur
- In Chrom und mit widerstandsfähiger Kunstharz-Pulverbeschichtung
- Mit oder ohne Auszugsauslauf erhältlich
- Laminar-Strahlregler serienmäßig
- Preis: auf Anfrage

# Kludi Bingo Star XS

Küchen sind heutzutage ein Treffpunkt für die Familie, sind Wohnraum und Spielzimmer, bieten Platz für Gespräche, Hausaufgaben und gesellige Abende mit Freunden. Design und Funktionalität gehen bei der Küchengestaltung Hand in Hand – bis ins kleinste Detail.

Kludi Bingo Star XS fügt sich mit seiner ausdrucksstarken, eleganten Formgebung in jedes moderne Küchenambiente ein. Der Einhandmischer hat softe Formübergänge und schlanke Proportionen.

Dank einer hochwertigen Schaftbefestigung hat die Armatur trotz des hohen Körpers einen stabilen Stand auf jeder Spüle. Eine flächige, bewusst kurze Hebel-Gestaltung an der Seite setzt einen stilvollen Akzent und bietet mehr Freiraum am Spültisch. Zudem liegt der verkürzte Griff gut in der Hand und ermöglicht die volle Kontrolle über Wassermenge und Temperatur.

Kludi Bingo Star XS ist in zwei Versionen erhältlich – mit und ohne Auszugsauslauf. In beiden Varianten sind serienmäßig Laminar-Strahlregler eingebaut, für ein weiches, natürliches Strahlbild, geräuscharm und ohne Spritzwasser.

Der verchromte Einhandmischer ohne Auszug ist um 360 Grad schwenkbar und eignet sich hervorragend für Kochinseln. Mit praktischem Auszugsauslauf bieten die Armaturen einen komfortablen Radius von 230 Grad und einen hochwertigen, langlebigen Faserschlauch, dessen Schlauchführung besonders leise ist. Der Auszug ist arretierbar und rastet nach Benutzung spürbar ein.

Diese ausziehbare Version von Bingo Star XS ist in drei stilvollen Farbausführungen erhältlich: chrom, schwarzmatt und weißmatt. Die qualitative Kunstharz-Pulverbeschichtung in schwarz und weiß ist widerstandsfähig gegen Schmutz, Kratzer und Macken sowie beständig gegen Chemikalien.

**Kludi Bingo Star XS ist eine elegante Neuinterpretation der klassischen Bogenform und bietet durch den praktischen Auszugsauslauf viel Komfort**

**Auf einen Blick**

**Kludi Bingo Star XS**

**Seit fast 100 Jahren prägt das international aufgestellte Familienunternehmen Kludi GmbH & Co. KG aus dem westfälischen Menden die Nutzung von Wasser im Haus mit Armaturenkonzepten und innovativen Lösungen für Küche und Bad**

# 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: Jürgen Immes

**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 – 2012

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