Mai 2018

TECHNIK ZU HAUSE

News • Ratgeber • Testberichte rund um Haus und Garten

Im Praxis-Test: Graef Premium Cut - Lafer Edition

Allesschneider

Praxis-Tests

Klarstein FoodLocker Slim
Vakuumierer

Auna Intelligence Tube
Mobiler Alexa-Lautsprecher

WM Spezial

Neuheiten von: Dyson • George Foreman • Krups • Lechner • Panasonic • Philips • Remington • Russell Hobbs • Schock

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	
Graef Premium Cut - Lafer Edition	Allesschneider
Klarstein FoodLocker Slim	Vakuumierer
Auna Intelligence Tube	Mobiler Alexa-Lautsprecher

News	
Panasonic KY-T937VL	Induktionskochfeld
Krups Prep&Cook, iPrep&Cook Gourmet	Multifunktionale Küchenmaschine
George Foreman	Fitnessgrills
Russell Hobbs Bubble Soft Pink	Frühstücksserie
Remington PowerAdvanced F9200	Folienrasierer
Philips Avent Ultra Comfort SCF332/31	Elektrische Einzelmilchpumpe
Dyson Cyclone V10	Kabelloser Staubsauger
Philips Gesundheitsprodukte	Hilfreiche Produkte bei Allergien
Holy Trinity Rima	Designleuchte
Lechner Switchy	Küchenrückwand als Glaswechselrahmen
Schock Daja + Napos	Design Küchenarmaturen

WM Spezial
Sonderteil mit Produkten von Medisana, Tefal, Kobold, Caso Design, Graef, Panasonic, Klarstein, LG, WMF und Severin

Praxistest
Graef Premium Cut Lafer Edition
Allesschneider

Unter dem Namen SlicedKitchen – die Küche der feinen Schnitte – setzt die Traditionsmarke Graef mit ihren mehrfach ausgezeichneten Allesschneidern einen neuen Trend bei der Zubereitung von Lebensmitteln. Neuzuwachs im Sortiment ist der Allesschneider Premium Cut „Lafer Edition“. Dass der Neuling, der ab Mai im Handel erhältlich ist, in der obersten Liga mitspielt verrät schon der Name, bei dem der bekannte Sternekoch Johann Lafer Pate steht. Mit seiner jahrelangen und umfangreichen Erfahrung weiß Johann Lafer, dass egal um welche Zutaten es sich handelt, hauchdünne

Graef Premium Cut - Lafer Edition Allesschneider
(Herstellerangaben)

- Edler Allesschneider „Made in Germany“
- Vollmetallmaschine, freitragend mit Glasbodenplatte
- 15 Grad schräggestellte Arbeitsfläche
- Durchzugsstarker 200 Watt Power Drive Motor für höchste Laufruhe und gleichmäßige Messerrotation
- Glattes Edelstahlmesser mit Safety-Verschluss, Durchmesser 17 cm
- Messerabdeckplatte
- Schnittstärkeneinstellung 0 – 20 mm
- Stabiler und leichtgängiger Schlitten mit Edelstahlauflage und Kindersicherung
- Graef Premium Cut „Lafer Edition“ Maße (L x B x H): 343 mm x 237 mm x 265 mm
- Gewicht: 4200 g
- Mitgeliefertes Zubehör: MiniSlice Aufsatz, Messerschärfer D-1000, Edelstahltablett, Lafer-Rezeptheft, Kochschürze
- Farbe: anthrazit

Praxistest Graef Premium Cut „Lafer Edition“

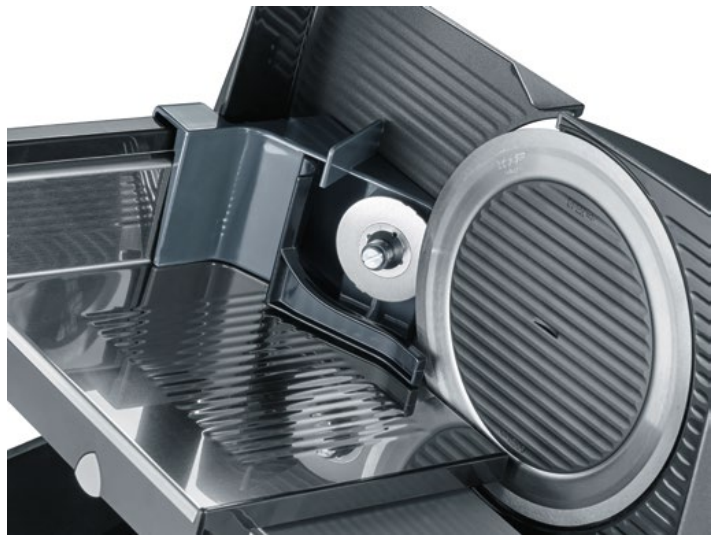
Scheiben die Aromen besser freigeben und gleichzeitig die Garzeit verkürzen. So bleiben Vitamine, Enzyme, Mineralstoffe und Co. erhalten. Zudem sind Lebensmittel, die im Ganzen gekauft werden länger haltbar und bieten Bakterien weniger Angriffsfläche. Wie gut sich der Graef Allesschneider Premium Cut als Gefährte in der Küche macht, hat Technik zu Hause in der Praxis getestet.

Bella Figura

Die Premium Cut ist schon auf den ersten Blick ein Augenschmaus. Die gefällige Abstimmung von Farben und Materialen, sowie die typisch graefsche freitragende Konstruktion ergeben zusammen ein durchdachtes und ästhetisches Design. Der Korpus der Vollmetallmaschine – mit Signatur von Johann Lafer – ist anthrazitfarben und verbindet sich optisch hervorragend mit dem glatten Edelstahlmesser und der schwarzen Glasbodenplatte. Mit ihrem stattlichen Gewicht von 4,2 kg beweist sie absolute Standfestigkeit.

Ein gutes Fundament und Know-How Transfer

Was 1920 im sauerländischen Arnsberg mit der Gründung der Graef GmbH & Co. durch Hermann Graef begann, entwickelte sich bis heute zum Traditionsunternehmen mit Markenprodukten, die national und international für hochwertige Verarbeitung, Langlebigkeit, Nutzerfreundlichkeit und durchdachte Formgebung bekannt sind. 1953 begannen die Söhne von Hermann Graef mit der Konstruktion der ersten handbetriebenen Allschnittsmaschinen. Durch die Eröffnung eines weiteren Geschäftszweiges 1960 – der Herstellung von professionellen Schneidemaschinen für den gewerblichen Einsatz – kann Graef immer wieder erfolgreich sinnvolle Innovationen und Technologien vom gewerblichen Bereich in den privaten übertragen. 1967 gelang ein weiterer Meilenstein! Graef brachte die erste elektrische Haushalts-Allschnittmaschine in Metallausführung auf den Markt, deren einzigartige Konstruktion vom Deutschen Patentamt



Mit minimalem Materialabrieb verleiht der diamantbeschichtete Messerschleifer dem Edelstahlmesser ganz schnell wieder die nötige Schärfe

Im praktischen MiniSlice Aufsatz rutscht das Schneidgut einfach nach

Der MiniSlice Aufsatz ist Teil des mitgelieferten Zubehörs

geschützt wurde. Damals wie heute werden alle Graef Geräte in Arnsberg entwickelt, konstruiert und gefertigt. Made in Germany – as its best!

Erfahrung verbindet

Wenn sich zwei Profis treffen, die beide ihrer Berufung mit Leidenschaft nachgehen und ihr Wissen, ihre Erfahrungen und ihre Offenheit für Neues zusammenbringen, dann kann man nahezu von einer Sternstunde der Entwicklung sprechen. Wen wundert es also, dass sich die Firma Graef für die Realisierung des Allesschneiders Premium Cut den Sternekoch Johann Lafer als kompetenten Partner ins „Boot“ geholt hat, um das eigene umfangreiche Know How mit den Ansprüchen und langjährigen Erfahrungen des Küchenmeisters zu komplettieren.

Selbst Tomaten lassen sich in hauchdünne Scheiben schneiden

Von Haute Cuisine bis rustikal

Ehe wir mit dem Schneiden zu Werke gehen, braucht die Premium Cut einen würdigen Ort in Steckdosennähe, um ordentlich arbeiten zu können. Mit Maßen von 343 mm x 237 mm x 265 mm (L x B x H) ist sie zwar nicht riesig, dennoch ist es sinnvoll genügend Freiraum beim Hantieren mit dem Schnittgut einzuplanen. Die feststehende Vollmetallmaschine wiegt 4,2 Kilogramm und hat eine äußerst stabile Glasbodenplatte – was für optimale Standfestigkeit ohne jegliches Verrutschen während des Schneidens sorgt. Wir starten unseren Test mit dem herkömmlichen Schneidgutschieber und einem Stück frischen Krustenbrot.

Die Dicke der Brotscheibe lässt sich ganz bequem an der stufenlosen mm-Einstellung von 0 mm bis 20 mm regeln. Die Einschalttaste befindet sich hinten unten links – weit weg vom rotierenden Schneidemesser – so dass den Fingern nichts passieren kann. Die Geschwindigkeit des Motors kann man nicht verändern, was allerdings in keinster Weise stört, da das glatte Edelstahlmesser dank des kraftvollen Motors konstant gleichmäßig rotiert. Das frische Brot mit knuspriger Kruste und weichem, saftigen „Kern“ gleitet bei jeder Schnittstärke mit minimalem Kraftaufwand perfekt durch das leise drehende Messer. Der Schlitten bewegt sich widerstand-

Die süße Tarte, belegt mit zarten Obstscheiben, verspricht eine wahre Geschmacksexplosion

Praxistest Graef Premium Cut „Lafer Edition“

Der Allesschneider Graef Premium Cut „Lafer Edition“ mit Signatur vom Sternekoch

los und leicht von vorne nach hinten und die Brotscheiben sind konstant dick oder dünn, nicht ausgerupft und kleben auch nicht am Messer fest. Scheibe für Scheibe fällt auf das Edelstahltablett, das wir an vorgesehener Stelle platziert haben.

So verfahren wir weiter mit unterschiedlichem Schnittgut. Ein Stück zarte Kalbslende lässt sich ohne Makel in 2 mm dünne Scheibchen verwandeln – bereit für eine köstliche Marinade. Südtiroler Speck, Lyoner und Käse für einen deftigen Wurstsalat schneiden wir auch ganz dünn (0,5 mm bis 1mm). Hier empfiehlt es sich die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank zu verarbeiten, da sonst die eine oder andere Scheibe am rotierenden Messer kleben bleibt. Das liegt allerdings ganz einfach daran, dass das Fett von Speck, Käse und Wurst bei Zimmertemperatur warm wird und die Konsistenz der Lebensmittel weich und etwas klebrig. Sogar Tomaten bestehen trotz hohem Wasseranteil und Kernen den Test und lassen sich in ganz feine Scheiben schneiden. Zu guter Letzt - ehe wir uns dem praktischen MiniSlice Aufsatz zuwenden – wollen wir noch ein paar hauchdünne Ananasfilets mit dem Graef Allesschneider auf´s Tablett „zaubern“. Wir variieren die Schnittstärke zwischen 1 mm und 3 mm und kommen zu dem Ergebnis, dass sich auch die sehr saftige Ananas im Handumdrehen in köstlich fruchtige Filets verwandeln lässt. Unser Favorit ist die 2-mm-Einstellung – zart und dennoch saftig erlebt man hier eine wahre Geschmacks-Explosion. Das gilt übrigens auch für Mango, Kaki, Kiwi und und und…

Um in die nächste Testphase zu gehen, tauschen wir mit lediglich zwei Handgriffen, den „normalen“ Schnittgutschieber gegen den MiniSlice Aufsatz aus. Tatsächlich ist es

so einfach! Den einen Aufsatz abziehen, den anderen draufschieben – fertig. Der MiniSlice Aufsatz hat einen Einfülltrichter, in den man ganz prima und vor allem gefahrlos kleines oder schlankes Schnittgut einlegt. Um unseren vitaminreichen Früchteteller komplett zu machen, stecken wir eine ganze Banane in den MiniSlicer. Das klappt hervorragend! Da der Allesschneider mit einer 15-Grad-Neigung konstruiert ist, drückt die Banane – dank Schwerkraft – von ganz alleine gegen das rotierende Messer. Die Führung übernimmt der Trichter, nur den Schlitten muss man selbst bewegen. Ebenso verfahren wir mit den Erdbeeren. Die muss man im Übrigen auch nicht einzeln einlegen. Wir haben den Einfülltrichter bis oben aufgefüllt und dann los geschnitten. Bitte nicht mit den Fingern in den Trichter fassen, während die Maschine eingeschaltet ist! Das Resultat sind sowohl bei Bananen als auch bei Erdbeeren gleichmäßig ovale Scheiben.

Ebenso gut – wie unser Obst – schneidet der MiniSlice Aufsatz auch Gemüse. Karotten, Gurken, Zucchini, Kartoffeln, Zwiebeln, Radieschen etc. verschwinden im Trichter und landen - Sekunden später - als zarte feine Scheiben auf dem Auffangtablett. So kann man wirklich mit wenig Mühe und in kurzer Zeit äußerst kreativ und variantenreich Lebensmittel zubereiten. Von raffinierten Involtini über herzhafte Brotzeitplatten und Wurstsalat bis hin zu leichten Früchtetellern.

Reinigung & Hygiene

Um lange Freude am Graef Allesschneider Premium Cut „Lafer Edition“ zu haben und die nötige Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln zu gewährleisten muss man den praktischen Helfer allerdings auch gut pflegen. Unumgänglich ist dafür eine permanent gründliche Reinigung. Nachdem man die Schnittstärke auf 0 mm eingestellt hat, baut man dazu am besten alle beweglichen Teile ab. Als erstes entfernt man den Schlitten indem man ihn ganz zu sich ran schiebt und dann den rechts angebrachten grauen Knopf komplett rauszieht. Anschließend löst man die Abdeckung am Schneidemesser (von sich wegdrehen) und dann den Safety-Verschluss aufdrehen und vorsichtig – Schnittgefahr! – das Edelstahlmesser abziehen. Jetzt können alle Teile und die

Graef Premium Cut Lafer Edition

+ Vielseitige Anwendung
+ Technik und Design auf höchstem Niveau
+ Hochwertige Materialien
+ Stabile und markante freitragende Konstruktion
+ 15 Grad Schrägstellung für Schneiden ohne Kraftaufwand
+ Kraftvoller, geräuscharmer Motor (200 Watt)
+ Leichtgängiger Schlitten mit Kindersicherung
+ Glattes Edelstahlmesser geeignet für alle Lebensmittel (Durchmesser 17 cm)
+ Gleichmäßige Rotation des Messers
+ Stufenlose Schnittstärkeneinstellung von 0 mm – 20 mm
+ Stabiler, rutschfester Stand auf der Glasbodenplatte
+ Gewicht 4200 Gramm
- Erfordert regelmäßige Reinigung für optimale Hygiene

Maschine selbst gut gereinigt werden. Das Zusammenbauen erfolgt dann in umgekehrter Reihenfolge. Um den Allesschneider am ausgewählten Platz stehen zu lassen ist es sinnvoll die Kindersicherung zu aktivieren. Das macht man indem man den Schlitten ganz nach hinten schiebt und dann den grauen Knopf nach innen drückt. Jetzt sitzt der Schlitten vor dem Messer fest und kann nicht mehr bewegt werden. Wer auf Nummer Sicher gehen will, zieht jetzt noch den Netzstecker von der Steckdose. Wer das beherzigt, kann mit dem nahezu unverwüstlichen Allesschneider von Graef fast ewig arbeiten. Ich besitze seit bereits 20 Jahren ein Allschnittgerät von Graef. Sollte zwischenzeitlich das Edelstahlmesser doch einmal stumpf werden, schafft der mitgelieferte diamantbeschichtete Messerschleifer bei minimalem Materialabrieb ganz schnell Abhilfe.

Fazit

Egal, ob man nun lukullischen Freuden der Haute Cuisine fröhnen möchte oder eher bodenständige Gerichte, die im Alltag schnell zubereitet sind, schätzt, der Graef Allesschneider Premium Cut „Lafer Edition“ ist vom rustikalen Wurstsalat bis zum zarten Carpaccio und vom saftigen Kartoffelgratin bis zum hauchdünnen Ananasfilet ein wahrhaft schnittiger Gefährte! Für 299 Euro bietet er hervorragende Technik, kluge Funktionen, Langlebigkeit, Sicherheit und optische Eleganz und vor allem jede Menge Freude bei der Zubereitung von Speisen!

Test-Redakteurin: Claudia Wagner

www.graef.de

Verarbeitung	sehr gut
Ausstattung	sehr gut
Bedienung	gut - sehr gut
Funktion	sehr gut
Preis	299 Euro

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

Allesschneider
Graef Premium Cut
Lafer Edition

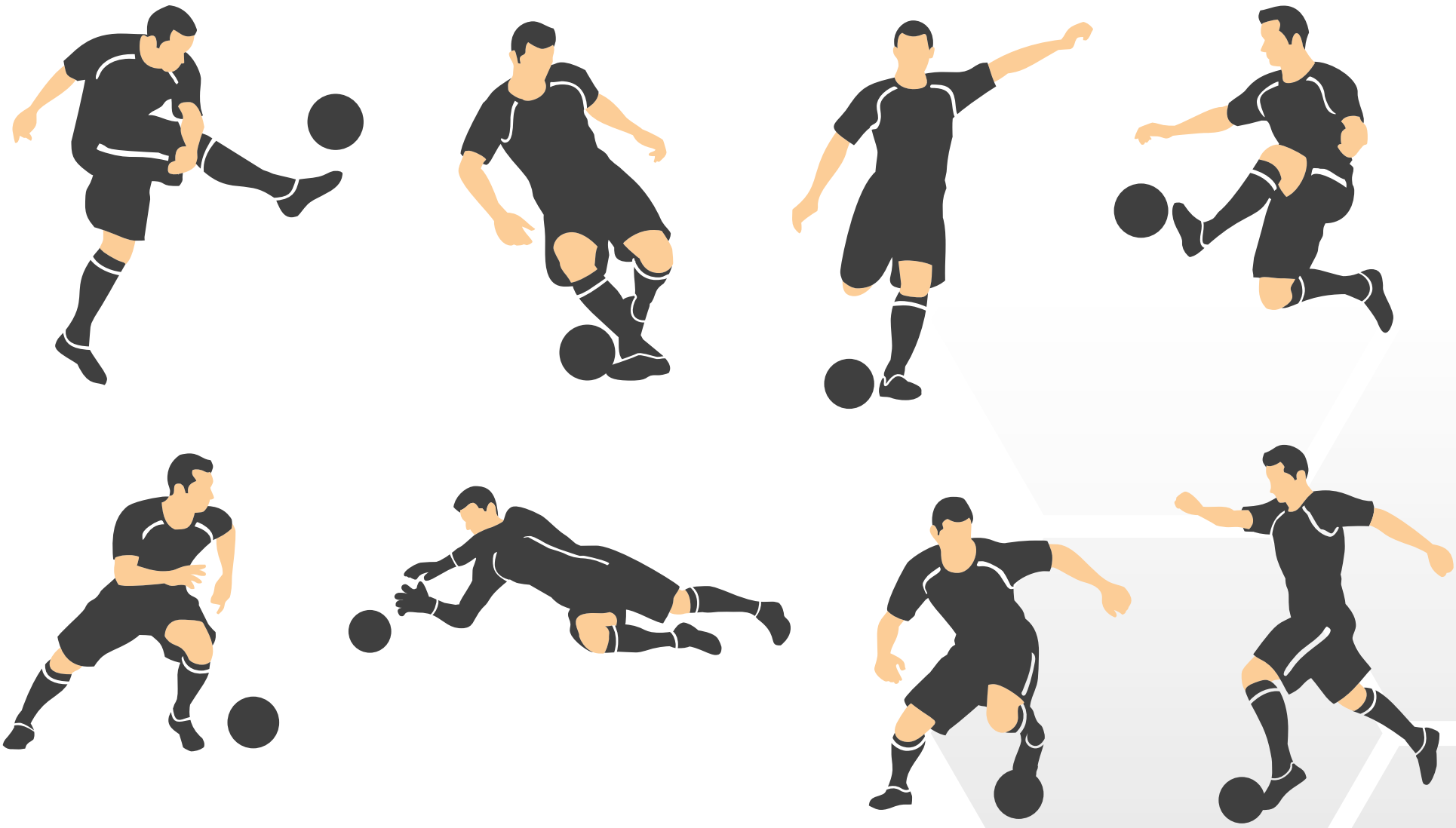
TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 4/2018

Testergebnis

sehr gut (1,0)

Oberklasse

Der Ball rollt!



Nun startet die heiße Phase der Fußball-Saison und in Kürze treffen sich die besten Teams der Welt, um ihren Meister zu ermitteln. Ganz Deutschland sitzt dann wieder vor dem Fernseher oder schaut auf eine große Leinwand, um die hoffentlich spannenden Spiele zu verfolgen. Aber neben Fernseher und Projektor gehört auch das leibliche Wohl zum gemütlichen Fußballabend mit Freunden oder Familie.

Technik zu Hause hat interessante Produkte für Sie herausgesucht, die die Sport-Abende noch unterhaltsamer machen. Ein kühles Blondes gehört genau so dazu wie die Eiswürfel für den perfekten Cocktail. Wetterunabhängiges Grillen garantieren Tisch- oder Kontaktgrill, Stadionsound wird über den Couchtisch möglich, der auch gleich für den Getränkevorrat sorgt. Wem es dann doch zu aufregend wird, der kann mit einem Blutdruckmessgerät auch mal sein persönliches Wohlbefinden checken. Und zu guter Letzt: Sollte bei der Party mal etwas daneben gehen, hilft ein Staubsaugerroboter.

Medisana BW 300 connect

Handgelenk-Blutdruck-Messgerät

Medisana
Handgelenk-Blutdruck-Messgerät
BW 300 connect

Preis: UVP 79,95 Euro

Internet: www.medisana.de

Den Blutdruck immer im Blick

Auch wenn es bei der Fußball WM im Sommer spannend wird und das Herz gelegentlich vor lauter Aufregung schneller klopft, kann man – was die eigene Gesundheit betrifft – ganz gelassen bleiben. Denn mit dem Handgelenk-Blutdruck-Messgerät BW 300 connect von Medisana hat man die persönlichen Vitalwerte praktisch und schnell im (Über-)Blick.

Durch regelmäßige Messungen und eine Vielzahl an Messwerten bietet das BW 300 connect eine aussagekräftige Ergänzung zur Kontrolle beim Arzt. Das Praktische daran ist die bequeme Messung am Handgelenk, die dem Blutdruck im alltäglichen Leben entspricht.

Die kostenlose VitaDock+ App ermöglicht es, die Messergebnisse zentral auf dem Smartphone in übersichtlichen Grafiken zu speichern, die immer und überall abrufbar sind. Wenn es also im Sommer ein paar ungewöhnliche „Ausreißer“ gibt, dann liegt es sicher an einer aufregenden WM…

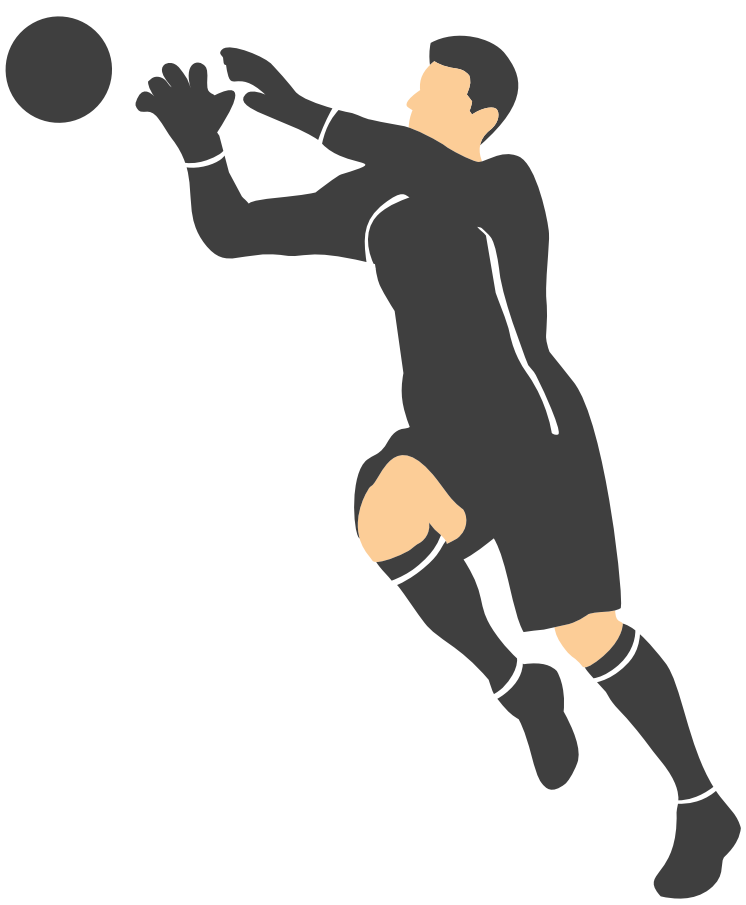
Tefal OptiGrill GC702D

limitierte Sonderedition inkl. Gratis-Spiel Tipp-Kick Classic

Tefal OptiGrill GC702D
limitierte Sonderedition
inkl. Gratis-Spiel Tipp-Kick Classic

Preis: 219,99 Euro

Internet: www.tefal.de



Perfektes Zusammenspiel aus Präzision & Zeit

Für einzigartigen Grillspaß zur Fußball WM 2018 sorgt der Tefal OptiGrill GC702D. Genau wie im Profi-Fußball sind Präzision und Timing auch beim Grillen entscheidende Faktoren, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Um bei den Fans zu punkten, setzt Tefal auf drei exklusive Technologien: der Programmauswahl, der Erkennung von Dicke und Anzahl des Grillguts und einen Lichtindikator für die Anzeige des Grillzustands. Über sechs Programme mit voreingestellten Grillzyklen steuern die Temperatur und sind auf die individuelle Empfindlichkeit von Burger, rotem Fleisch, Geflügel, Fisch, Würstchen etc. abgestimmt.

Damit nichts anbrennt – auch wenn es in die heiße Phase geht – wechselt der OptiGrill GC702D am Ende des Garvorgangs automatisch in die Warmhaltefunktion. Für die spontane WM-Grill-Session gibt es eine Auftaufunktion, mit der sich Tiefgefrorenes problemlos grillen lässt. Und da ja bekanntermaßen nach dem Spiel vor dem Spiel ist, kann man im Handumdrehen die antihaftbeschichtete Grillplatte im Geschirrspüler verstauen, damit auch bei der nächsten Fußball-Partie dem Grillspaß nichts im Wege steht. Besonderes Highlight: Den Tefal OptiGrill GC702D gibt es zur Fußball WM 2018 als limitierte Sonderedition inklusive Gratis-Spiel Tipp-Kick Classic.

Kobold VR200 Saugroboter
Von Vorwerk

Kobold VR200 Saugroboter
Preis: 749 Euro
Internet: www.vorwerk-kobold.de

Kobold punktet auf dem heimischen Spielfeld

Wenn es während der WM beim TV-Fußball-Happening zu Hause hoch hergeht und die Emotionen überkochen, dann fliegen schon Mal Chips, Flips, Salzstangen und ähnliches durch die Gegend und hinterlassen einen wahren Krümelteppich auf dem Boden.

Jetzt beginnt die Partie für den Kobold VR200 Saugroboter von Vorwerk. Spielend leicht kann man ihn mit dem Cloud-basierten Sprachdienst Alexa verbinden und auf´s Spielfeld schicken. Fast berührungslos saugt der Kobold den Boden und findet sich, dank integrierter Sensoren, überall zurecht. Sogar abgetrennte Räume kann der kleine Roboter nacheinander von Schmutz und Krümeln befreien.

On Top punktet er mit einem Zeitplan, den man über das Menü oder die Kobold Roboter App programmieren kann und festlegt, an welchen Tagen und zu welcher Zeit der VR200 das „heimische Spielfeld“ pflegt – selbst wenn man das nächste Spiel beim Public Viewing auswärts verbringt.

Caso Design - Sound & Cool

Caso Design - Sound & Cool

Preis: 1.295 Euro

Internet: www.caso-germany.com

Ein Fest für die Sinne

Brandneu präsentiert Caso Design mit dem Sound & Cool eine absolute Produktneuheit! Die Kombination aus Soundbar, Getränkekühler und Loungetisch. Optisch überzeugt der Sound & Cool durch minimalistisches Design aus weißem Korpus und schwarzer Glasoberfläche.

Überraschend sind die Funktionen, die im Inneren des Möbels stecken. Integriert sind eine klangvolle Soundbar mit 2.0 Stereo Lautsprechern (Bluetooth Schnittstelle und zwei USB-Anschlüssen) sowie ein Kühlsystem für Getränke. In zwei herausziehbaren Schubladen, mit je 65 l Fassungsvermögen, können Getränke optimal gelagert und die Temperaturzonen individuell von 1 – 12 Grad eingestellt werden. Die Steuerung von Soundbar und Kühlsystem kann man ganz praktisch und dezent über das LED Touch-Display auf der Glasoberfläche vornehmen.

Zusätzlich punktet der Sound & Cool durch einen minimalen Stromverbrauch und nahezu geräuschlosen Betrieb. Mit schickem Design und cleveren Funktionen könnte der Sound & Cool der Star der Fußball WM werden.

Graef Milchaufschäumer MS 702

Inklusive zwei Caffé Shakerato-Gläser als Geschenk

Graef Milchaufschäumer MS 702

Preis: UVP 74,99 Euro

Internet: www.graef.de

HowTo-Video: www.youtube.de

Italienische Momente zur Fußball WM

Um sich auf die schönen Dinge des Lebens einzustimmen bringt Graef - kurz vor der Fußball WM – den Milchaufschäumer MS 702 WM in den Handel. Die limitierte Auflage von 1000 Exemplaren verspricht nicht nur Exklusivität, sie bringt vor allem auch jede Menge italienische Momente in den Sommer. Der MS 702 eignet sich hervorragend für kalte und warme Kaffee-Spezialitäten wie Shakerato, Cappuccino, Latte Macchiato und Co. Im schwarzen Kunststoffgehäuse verbirgt sich ein herausnehmbares Profi-Milchkännchen aus Edelstahl, das natürlich spülmaschinengeeignet ist und in dem man bis zu 350 ml Milch- oder Instantgetränke erwärmen und aufschäumen kann.

Aus 200 ml Milch zaubert der Graef MS 702 ca. 400 ml köstliche Milchcrema. Für beide Anwendungen gibt es jeweils die passenden Quirle mitgeliefert. Mit einem Startknopf für kalte und warme Zubereitung, automatischer Abschaltung und einer Kontrolllampe ist die Bedienung kinderleicht. Als „Zuckerl“ bekommt man zur limitierten Auflage zwei Caffé Shakerato-Gläser und jede Menge Rezeptideen on Top. Damit macht der Graef MS 702 vor, während und nach der WM immer Bella Figura.

Panasonic FXW724

Anpfiff!

Panasonic FXW724

Preis: ab 850 Euro (100 cm)

Internet: www.panasonic.de

Was wäre das Fußballfest ohne großes Bild. Von Panasonic gibt es die FXW724-Serie, die mit hervorragender Bildqualität und messerscharfer Action in UHD-Auflösung - das ist das vierfache von Full-HD - glänzt und dank Sportmodus den Stadionrasen in leuchtendem Grün und die Spielertrikots in lebensechten Farben in Szene setzt. Die FXW724-Serie gibt es mit Bildgrößen von 100 cm bis hin zu gigantischen 164 cm - da kommt auch zu Hause Stadionatmosphäre auf.

Ausgestattet sind die Geräte mit zweifachem Empfänger sowohl für Kabel, Satellit und Antenne. So kann die bessere Hälfte auch mal einen Film auf eine angeschlossene Festplatte aufzeichnen, während der Herr des Hauses das Live-Spiel verfolgt. Der Unterhaltungsvielfalt sind durch Streaming-Dienste wie Netflix, Amazon Prime Video sowie den Mediatheken der Fernsehsender fast keine Grenzen gesetzt.

Klarstein Ice Volcano 2G

Gut gekühlt

Klarstein Ice Volcano 2G
Eiswürfelbereiter

Preis: 297,99 Euro

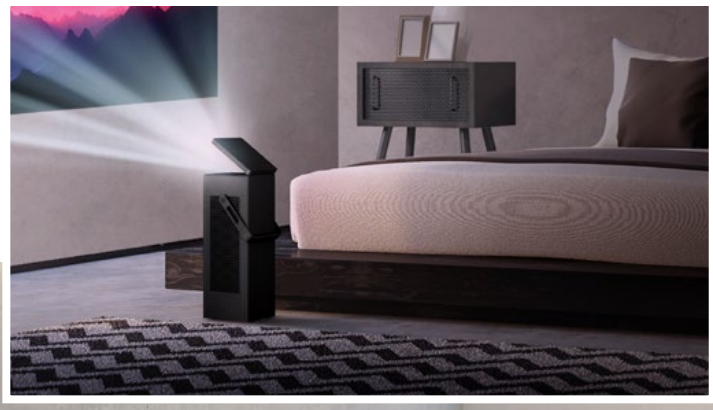
Internet: www.klarstein.de

Der Ausbruch erfrischender Kälte: Mit dem Klarstein Ice Volcano 2G Eiswürfelbereiter gelingt die eiskalte Erfrischung im Handumdrehen. Küchen- und Theken-freundlich findet die Klarstein Ice Volcano 2G Eiswürfelmaschine auch unter beengten Verhältnissen leicht ihren Platz und versorgt den Fernseh-Sportabend mit erfrischenden Eiswürfeln in Bullet-Form. Nach nur 6 bis 12 Minuten fallen die ersten Würfel in den 0,6 kg großen Vorratsbehälter.

Bis zu 12 kg Eiswürfel befördert der Eisvulkan in einem 24-stündigen Ausbruch direkt per Dispenser in Longdrink- und Cocktailgläser. Damit die Würfel auch die passende Größe haben, kann bei der Bereitung zwischen kleinem und großem Format gewählt werden. Geht dem 2 Liter großen Tank das Wasser zur Eiswürfelproduktion aus oder ist der Vorratsbehälter voll, macht ein Warnsignal darauf aufmerksam und der Eiswürfelbereiter unterbricht seine Tätigkeit.

LG HU80KS

Großbild überall



LG HU80KS
UHD-Projektor

Preis: um 2.700 Euro

Internet: www.lg.com

Fußball mit Freunden macht auf einer großen Leinwand erst so richtig Spaß. Wer in den Genuss eines Bildes bis zu einer Diagonalen von bis zu 3,81 Meter kommen möchte, wird bei LG fündig. Der Ultra HD-Projektor HU80KS ist nur halb so groß wie andere 4K-Projektoren, geht aber keine Kompromisse bei der Darstellungsqualität ein.

Durch viele flexible Aufstellungsvarianten ist er zudem blitzschnell aufgebaut und jeder Raum wird im Handumdrehen zum vollwertigen Heimkino - egal ob der Projektor auf dem Boden steht, an der Wand befestigt wird oder von der Decke hängt. Dabei ist es gar nicht nötig, den Projektor fest zu installieren. Mit dem praktischen Tragegriff und der automatischen Kabel-Aufroll-Funktion ist es ein Leichtes, den Projektor bei Bedarf flexibel in jedem Raum zu nutzen. Zwei eingebaute 7-Watt-Lautsprecher sorgen für den Sound, falls keine externe Soundanlage bereit steht.

Klarstein Skal

Kühl und blond

Klarstein Skal Bierzapfanlage

Preis: 197,99 Euro

Internet: www.klarstein.de

Das kühle Blonde gehört einfach dazu! Frisch gezapft schmeckt es am besten. Die Klarstein Skal Bierzapfanlage sorgt für steten Biergenuss aus allen 5 Liter Fässern. Dank CO2-Gaskartuschen-Drucksystem erhält der Gerstensaft immer den richtigen Druck, damit er mit schöner, schaumiger Blume appetitlich den Weg in Tulpen, Humpen oder Seidel findet.

Drei Gas-Kartuschen sind im Lieferumfang enthalten und sorgen direkt von Beginn an für den richtigen Druck auf der Leitung. Damit auch Heineken-Fässchen - für die kein CO2-Druck nötig ist - unkompliziert Zugang finden, wird ein entsprechender Anschlussadapter gleich mitgeliefert. Durch das integrierte Kühlsystem wird das Bierfass ganz nach Wunsch auf 2 - 12°C gekühlt.

WMF Lono Tischgrill

Grillspaß für drinnen und draußen

WMF Lono Tischgrill
Preis: ab 100 Euro
WMF Pfanne Profi Resist
Preis: ab 100 Euro
WMF Induktionsfeld Kult X Mono
Preis: 90 Euro
Internet: www.wmf.de

Pünktlich zu den anstehenden Spielen der besten Teams der Welt liefert auch WMF Höchstleistungen. Zum gemeinsamen Fußball-Schauen – egal ob mit der Familie oder Freunden – gehören mittlerweile auch besondere Speisen längst dazu. Für deren perfekte Zubereitung bietet WMF genau die richtigen Produkte.

Bestes Beispiel sind die neuen WMF Lono Grills, die als Elektro-Tischgrill oder in der familienfreundlichen Master-Ausgabe für wetterunabhängigen Grillspaß für drinnen und draußen sorgen. Darüber hinaus liefert die WMF Pfanne Profi Resist aus Cromargan mit Antihaftversiegelung und spezieller Wabenstruktur den perfekten Fleisch-Genuss zum Fußball-Abend. Um diesen auch außen zu ermöglichen, steht das WMF Induktionsfeld Kult X Mono bereit.

Severin - Der Wurster

Die automatische Grillmaschine

Severin Wurster

Preis: um 400 Euro

Internet: www.severin.de

Puristisch und kantig präsentiert sich der Wurster, der ähnlich wie ein Toaster funktioniert. Das Innenleben besteht aus zwei Grillspiralen, die von Edelstahl-Heizrohren umschlossen sind. Hier wird die Hitze reflektiert und verteilt. Damit die Wurst nach individuellem Geschmack gelingt, hat der Wurster fünf Menüeinstellungen. Ein Programm für dicke Würste und eines für dünne Würstchen. Außerdem kann die Grilldauer im individuellen Menü in 30-Sekunden-Schritten reduziert oder verlängert werden. Und so funktioniert's: Einfach die entsprechende Programmtaste wählen, die mit LEDs direkt aufleuchtet und danach mit der im Lieferumfang enthaltenen Holzzange die Würste in die beiden Rostschächte geben. Jetzt den Schieber bis zum Einrasten nach unten drücken und los geht's. Nach einer kurzen Vorheizphase, gilt immer nur für die ersten beiden Würste, startet der eigentliche Grillvorgang. Wie beim Countdown zählt das Display die Zeit herunter. 5,4,3,2,1... bei 0 fährt der Schieber automatisch nach oben - Würstchen fertig!

Praxistest
Klarstein
FoodLocker Slim
Vakuumierer

Vakuumverpackte Lebensmittel bleiben länger haltbar und nehmen bei der Lagerung weniger Platz weg. Moderne Vakuumiergeräte erledigen das „Entlüften“ und anschließende luftdichte Verschließen in einem Arbeitsgang. Wir haben den FoodLocker Slim Vakuumierer von Klarstein in der praktischen Anwendung getestet.

Ausstattung und Verarbeitung

Der Klarstein FoodLocker Slim arbeitet mit 130 Watt. Er vakuumiert und versiegelt mit einer Saugkraft von bis minus 0,75 bar und einer Sauggeschwindigkeit von 9 Litern in der Minute. Der Vakuumierer bietet drei Funktionstasten, darunter eine Pulse-Taste, damit empfindliche Lebensmittel kontrolliert vakuumiert werden können, ohne sie zu zerdrücken.

Das Gerät hat eine herausnehmbare Auffangschale

Klarstein FoodLocker Slim Vakuumierer
(Herstellerangaben)

- Geeignet für Beutel und Rollen bis 30 cm
- Inklusive 10 mikrowellengeeigneter Vakuumbeutel
- Maximaler Unterdruck: ca. -0,75 bar
- Absauggeschwindigkeit: ca. 9 l/min
- Seal-Funktion: zum Versiegeln von Vakuumbeuteln und zur Herstellung eigener Vakuumbeutel
- Pulse-Taste zum Vakuumieren druckempfindlicher Lebensmittel
- Herausnehmbarer Auffangbehälter für Flüssigkeiten
- Standfüße mit Gummipads
- Überhitzungsschutz
- Kabelaufbewahrung auf der Unterseite
- Leistung: 130 Watt
- Maße: ca 35 x 7 x 16 cm (BxHxT)
- Kabellänge: 115 cm
- Gewicht: ca. 1,4 kg
- Schlauchanschluss für das Vakuumieren von Behältern
- Verwendbar als Laminiergerät oder für die platzsparende Aufbewahrung von Kleidungsstücken
- Preis: rund 46 Euro

für Flüssigkeiten und einen Schlauchanschluss wenn beispielsweise ein Behälter vakuumiert werden soll. Insgesamt 10 Vakuumierbeutel in zwei Größen werden mitgeliefert.

Bedienung und Funktion

Mit lediglich drei Tasten lässt sich der Klarstein FoodLocker Slim sehr einfach bedienen. Für unseren Test legen wir ein Panini-Brot in den Vakuumierbeutel, platzieren ihn im Gerät und drücken den Deckel herunter bis er einrastet. Wir starten mit der mittleren Taste das automatische Vakuumieren und Versiegeln. Langsam saugt das Gerät die Luft aus dem Beutel. Das Blinklicht an der linken Seal-Taste signalisiert anschließend, dass der Beutel nun versiegelt wird. Leuchtet das Licht dauerhaft, ist der Vorgang abgeschlossen. Der Beutel ist mit einer doppelten Schweißnaht sicher versiegelt und aus unserem Panini ist buchstäblich die Luft raus. Es weist sogar auf der Rückseite eine ordentliche Delle auf. Damit das nicht passiert, kann der Vakuumiervorgang jederzeit durch Drücken der Seal-Taste unterbrochen und das Verschweißen eingeleitet werden. Oder man betätigt gleich die Pulse Taste: So kann die Luft bei weichen und empfindlichen Lebensmitteln kontrolliert entzogen werden. Wir testen dies mit Weintrauben und anschließend mit einer weichen Banane – das funktioniert tadellos. Flüssigkeiten vakuumieren – das ist so eine Sache. Wir haben es bei unserem Test nicht ganz trockenen Fußes geschafft. Aber hier ist wohl jedes Vakuumiergerät überfordert. Der Klarstein FoodLocker Slim kann Beutel auch einfach nur verschließen, zum Beispiel wenn man Beutel von der Rolle verwendet. Auch diese Funktion erledigt das Gerät sehr gut.

Mit Hilfe der Pulse Taste können empfindliche Lebensmittel ohne Zerdrücken vakuumiert werden

Klarstein FoodLocker Slim

+ Doppelte Schweißnaht
+ Kompakte Bauweise
+ Schlauchanschluss für Vakuumbehälter

Fazit

Der Klarstein FoodLocker Slim Vakuumierer ist ein kompaktes Gerät, das sehr leise arbeitet und einfach zu bedienen ist. Es entzieht entweder vollautomatisch oder mit Hilfe der Pulse Taste kontrolliert die Luft und verschließt Beutel mit einer doppelten Schweißnaht. Bei beiden Möglichkeiten kann der Vorgang jederzeit unterbrochen werden. Es können auch Vakuumbeutel von der Rolle hergestellt werden; auch das Vakuumieren von Behältern ist dank eines Schlauchanschlusses möglich. Für einen Verkaufspreis von rund 46 Euro ist der Klarstein FoodLocker Slim Vakuumierer eine sehr gute Empfehlung.

Test-Redakteurin: Vera Sattler

www.klarstein.de

Verarbeitung	sehr gut
Ausstattung	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Funktion	sehr gut
Preis	um 46 Euro

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

Vakuumierer
Klarstein FoodLocker Slim

TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 5/2018

Testergebnis

sehr gut (1,0)

Einstiegsklasse

Der Klarstein Vakuumierer verschließt den Beutel sicher mit einer doppelten Schweißnaht

Panasonic
Induktionskochfeld Zweiter iF Design Award in Folge

Die Panasonic Induktionskochfelder setzen sich erneut bei der Jury des iF Design Awards durch: Nach der Auszeichnung des achatgrauen Kochfelds KY-T936VL in 2017 gewinnt in diesem Jahr das in edlem schwarz gehaltene Nachfolgermodell KY-T937VL den renommierten Design Preis in der Kategorie Produkt.

Panasonic KY-T937VL

- Induktionskochfeld für temperaturgesteuertes Kochen
- Flexible Nutzung der Kochfeldgrößen
- Automatische Topferkennung
- One-Touch-Kochprogramm mit 65 Rezepten
- Preis: um 3.500 Euro

Panasonic KY-T937VL

Das innovative Induktionskochfeld punktete mit seinem zeitlosen cutting-edge Design und seiner einzigartigen Genius Sensor Technologie. „Wir freuen uns sehr über die erneute Auszeichnung mit dem iF Design Award. Die klare Formgebung und das zeitlose Design des Induktionskochfeldes fügen sich harmonisch in jede moderne Küche ein und setzen edle Akzente. Zusätzlich besticht die einzigartige Technologie des Kochfeldes.

Kochen gradgenau

Der Genius Sensor versetzt den Nutzer in die Lage, temperaturgenau zu kochen und so immer ein perfektes Ergebnis zu erzielen. Temperaturgesteuertes Kochen wird die Art der Zubereitung positiv revolutionieren. In dem ausgezeichneten Kochfeld haben wir Design und Technik perfekt kombiniert und bieten den Verbrauchern, ganz getreu unserem Motto, auf allen Ebenen, Genuss ohne Kompromisse“, erklärt Ulf Triebener, Vertriebsleiter für Kücheneinbaugeräte bei Panasonic.

Der Genius-Sensor des Induktionskochfeldes misst Temperaturen zwischen 65 Grad und 230 Grad Celsius direkt am Boden des Kochgeschirrs und hält die gewünschte Kochtemperatur konstant – auch bei niedrigen Temperaturvorgaben.

Kochen mit Unterstützung

Sehr komfortabel und einfach sollen sich Gerichte mit dem „Koch-Assistent“ zubereiten lassen. Das One-Touch-Kochprogramm hält 65 Rezepte mit Kochanleitung bereit und soll auch ungeübten Köchen das Kochen erleichtern – für perfekte Genussmomente immer auf den Punkt. Eine weitere sehr nützliche Funktion des Induktionskochfeldes ist die flexible Nutzung der Kochfeldgrößen: egal ob großer Bräter für den Sonntagsbraten oder kleine Töpfe für Soßen, dank „Advanced FlexZone“ kann der Koch die gesamte Fläche des Kochfeldes nutzen.

Durch das nahtlose Kochfeld auf der gesamten Fläche sind Größe und Anordnung der Töpfe und Pfannen frei wählbar. Werden die Töpfe verschoben, so erfasst die automatische Topferkennung sofort die neue Position. Alle Funktionen lassen sich einfach über den farbigen TFT-Touchscreen einstellen. Die Oberfläche in seinem schlichten Design mit 7-Zoll-TFT-Bildschirm erlaubt eine komfortable Bedienung.

Das Panasonic Induktionskochfeld hält dank Genius Sensor Technologie die gewünschte Kochtemperatur konstant – auch bei niedrigen Temperaturvorgaben

Auf einen Blick

Panasonic KY-T937VL

Ausgezeichnet mit dem iF Design Award

Auna Intelligence Tube

Mobiler Alexa-Lautsprecher

Die Sprachsteuerung wird in unseren Haushalten immer beliebter. Die wichtigsten Modelle sind dabei Lautsprecher, die entweder über Amazons Alexa oder den Google Sprachassistenten verfügen. Neben der eigentlichen Aufgabe der Musikwiedergabe steuern sie das smarte Zuhause, geben nützliche Informationen zu Wetter, Nachrichten oder Verkehr oder erzählen auch mal einen Witz. Wir haben uns den günstigen Auna Intelligence Tube mit Alexa einmal angeschaut.

Der Auna Intelligence Tube ist die Kombination aus Bluetooth- und WLAN-Lautsprecher, der darüber hinaus mit dem Alexa Voice-Service verbunden werden kann. Gegenüber den Amazon Echos kann der Auna aber mehr. Beispielsweise ist er in der Lage, auf Musikdaten, die auf einer Netzwerkfestplatte gespeichert sind, zuzugreifen. Ansonsten sind alle Vorzüge des Alexa-Systems mit an Bord. Dazu kommt dann noch der Akku-Betrieb. So kann man den Lautsprecher auch schnell mal durchs Haus tragen oder auf Balkon oder

Auna Intelligence Tube
Mobiler Alexa-Lautsprecher
(Herstellerangaben)

- » Auna Intelligence Tube
- » Mobiler Lautsprecher
- » Alexa-Sprachsteuerung
- » Bluetooth
- » Internet-Radio
- » Streaming
- » DLNA
- » Spotify Connect
- » Akku-Betrieb
- » Preis: rund 80 Euro

Terrasse mitnehmen. Neben den üblichen Musikquellen wie Bluetooth, Internet-Radio, Streaming-Dienste oder Musikdatenbank im Heimnetz gibt es zudem einen Mini-Klinkeneingang für einen weiteren Zuspieler. Bedient wird der Intelligence Tube über fünf Tasten an der Oberseite - Laut/Leise, Ein- bzw. Ausschalten, Mikrofon aus bzw. ein.

Die Möglichkeiten

Wie unser Praxistest zeigt, kann man sich sehr schnell an einen sprachgesteuerten Lautsprecher gewöhnen und wenn man die vielen Möglichkeiten einmal ausprobiert hat, möchte man zudem auf vieles auch nicht mehr verzichten. Angefangen von einem Timer bis hin zu Wecker oder Erinnerungen, die das Alexa-System zur Verfügung stellt. So ist es auch mit verschmutzen Händen in der Küche ein Leichtes, einfach zu sagen: “Alexa, stelle den Timer auf 10 Minuten“ - eine echte Alternative zur Eieruhr. Darüber hinaus sagt einem der Lautsprecher die Zeit, ruft Nachrichten aus dem Internet oder den neuesten Wetterbericht ab. Spannend wird es zudem, wenn man andere Smart-Home-Geräte mit einbezieht. In unserem Test mit dem Lichtsystem Hue von Philips funktionierte dies wunderbar. Einfach per Sprache steuert man seine Beleuchtung - „Alexa - Wohnzimmerlicht ein“ oder „Alexa - Wohnzimmerlicht auf 30% dimmen“. Dazu muss man einmal seine Smart-Home Anwendung über die Alexa-App koppeln.

Neben Hue stehen im Alexa-System mittlerweile zahlreiche Skills zur Verfügung, die genutzt werden können. Mit der Wetterstation Netatmo ruft man beispielsweise seine Wetterdaten auf, oder man lässt sich das Kino- oder Fernsehprogramm vorlesen - es gibt fast nichts, was es nicht gibt. Zur Unterhaltung lässt man sich ein Buch aus seiner Kindle-Bibliothek oder seinem Audible-Abo vorlesen, die neuesten Fußballergebnisse sind selbstverständlich auch mit dabei. Zudem wollen in naher Zukunft viele Hersteller Skills für ihre Geräte anbieten, um beispielsweise Fernseher oder HiFi-System über die Alexa-Sprachsteuerung steuern zu können.

Ein LED-Farbring an der Oberseite zeigt die aktuelle Funktion an. Weiß: In Bereitschaft, Blau: Alexa hört zu, Rot: Mikro ist ausgeschaltet

Neben dem USB-Anschluss für das Ladekabel steht noch ein Aux-Eingang bereit

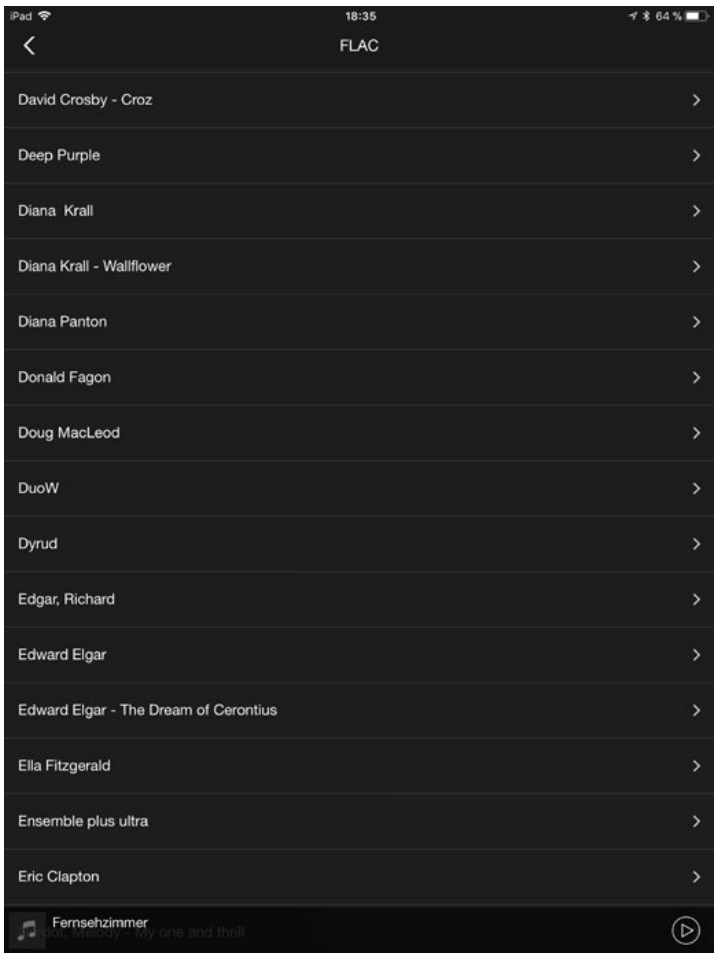
Musik und mehr

Spannend wird es mit der Musikwiedergabe. Und hier gibt es einen wichtigen Unterschied zu den Geräten von Amazon. So kann der Auna Intelligence Tube nicht nur auf Musik aus dem Netz zugreifen, sondern auch auf lokal auf einer Netzwerkfestplatte gespeicherte Songs. Das funktioniert dann nicht über Spracheingabe und Alexa, sondern per Auna-eigener App. Diese kann kostenlos in den entsprechenden Stores geladen werden. Dabei versteht sich der kleine Lautsprecher auf alle gängigen Formate, beherrscht aber leider nicht die unterbrechungsfreie (Gapless-)-Wiedergabe.

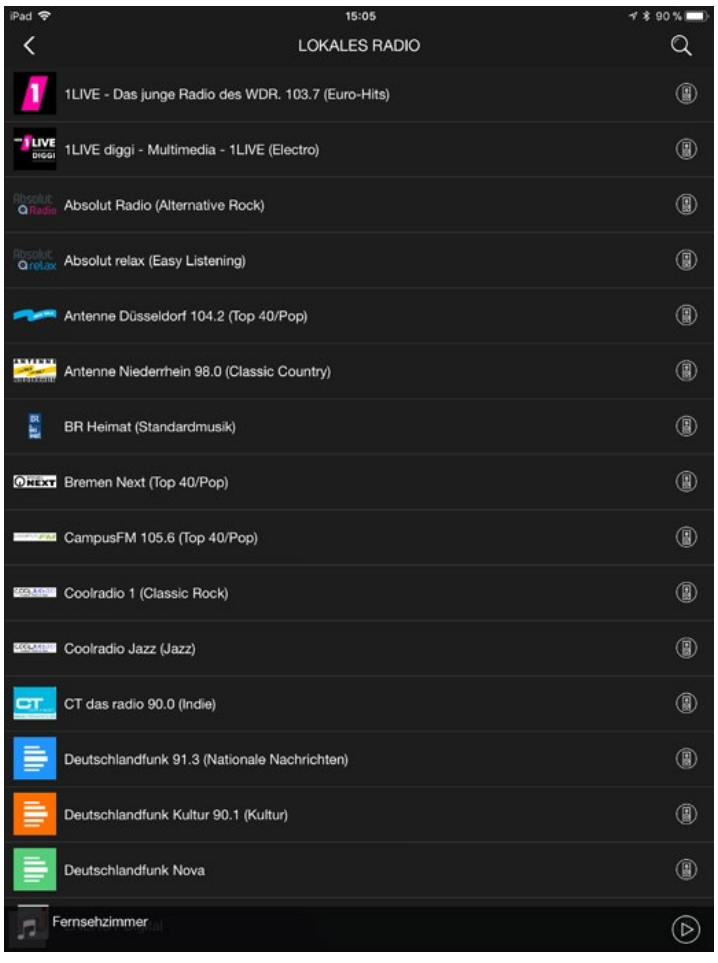
Nutzt man Musik, die auf Smartphone oder Tablet liegt, wählt man die Bluetooth-Verbindung. So lassen sich alle Arten von Apps wie beispielsweise die Tonwiedergabe von YouTube Videos oder nicht nativ unterstützte Streamingdienste zu Gehör bringen. Direkt über die Sprachsteuerung startet der Auna die Internet-Radiowiedergabe ganz einfach mit dem Satz: „Alexa, spiele WDR 2“ - und schon geht es los.

Möchte man einen bestimmten Titel hören, sagt man diesen auch einfach an. Der Intelligence Tube holt sich dann die Musik vom Amazon eigenen Streaming-Dienst. Für Prime-Kunden ist dies mit ca. 2 Millionen Titel kostenlos, gegen Aufpreis bekommt man bei Amazon Music Unlimited ca. 40 Millionen Songs. Auf Spotify kann man per Sprachbefehl leider nicht zugreifen - hier bekommt man die sonore Antwort: „Spotify Music wird auf diesem Gerät nicht unterstützt.“ Beim Original-Alexa funktioniert’s. Nutzt man einen Spotify Premium-Account lässt sich der Auna jedoch direkt aus der Streaming-App auswählen. Dank Spotify Connect holt er sich dann den Stream eigenständig und man kann Tablet oder Smartphone ausschalten. Klanglich überrascht der kleine Lautsprecher mit einer ausgewogenen und detaillierten Darstellung. Mitten und Höhen sind klar und differenziert, je nach Musik-Genre würden wir uns manchmal ein wenig mehr Bass wünschen. Angesichts der Baugröße und des günstigen Preises ist dies aber völlig in Ordnung.

Konzertsäle kann er natürlich nicht beschallen, für die Hintergrundbeschallung oder als Unterhaltung in Küche,



Das kann der Original Alexa nicht! Über die Auna-App holt man sich die Musik einer Netzwerkfestplatte



Internet-Radio startet man aus der Auna-App oder direkt per Alexa Spracheingabe

Arbeitszimmer oder dank IPX4-Zerifizierung und somit wassergeschützt auch im Bad ist der Auna Intelligence Tube eine sehr gute Wahl. Die Sprachverständlichkeit, wichtig, wenn Alexa etwas sagt, ist sehr gut. Die zwei integrierten Mikrofone erledigen ihre Arbeit ebenfalls gut, allerdings muss man, wenn die Musik etwas lauter ist, auch relativ laut sprechen.

Eine Besonderheit des Auna Intelligence Tubes ist zudem der Akku-Betrieb. Man sollte den kleinen Speaker dann aber nicht mit gängigen „nur“ Bluetooth-Geräten vergleichen. So reicht der Akku für eine Bereitschaftszeit von nicht ganz sechs Stunden, dann braucht der Lautsprecher die Steckdose. Dadurch, dass es sich um einen Netzwerk-Lautsprecher handelt und man in der Regel auch die Alexa-Bereitschaft ständig nutzen möchte, wird dauernd Energie verbraucht, da der Auna jederzeit auf Signale aus dem Netz oder per Sprache wartet. Somit verwendet man ihn am besten im Haus mit der ständigen Verbindung zum Stromnetz. Etwas unglücklich ist dann jedoch die Platzierung des Ladeanschlusses. Da dieser oben am Gerät sitzt, hängt das Ladekabel immer irgendwie im Weg. Möchte man den Speaker mobil nutzen, ist er somit immer aufgeladen und verrichtet zuverlässig seine Arbeit auf Balkon, Terrasse oder unterwegs. Wer mehrere Auna Speaker besitzt, kann darüber hinaus ein Multiroom-System aufbauen. Dann erklingt die Musik im ganzen Haus.

Fazit

Wer einen günstigen Einstieg in die Welt der Lautsprecher mit Sprachsteuerung sucht, liegt mit dem Auna Intelligence Tube genau richtig. Neben der Alexa Welt mit Internet-Radio, dem Amazon eigenen Streaming-Dienst sowie Smart-Home-Steuerungen stehen mit Bluetooth, DLNA sowie Spotify-Connect nahezu unbegrenzte Möglichkeiten der Musikauswahl bereit. Durch Akku-Betrieb sowie IPX4-Zertifizierung ist der intelligente Lautsprecher zudem überall in Haus und Garten ein idealer Spielpartner.

Test-Redakteur: Stefan Witzel

Auna Intelligence Tube

+ Alexa-Sprachsteuerung
+ DLNA
+ Bluetooth
+ Akku-Betrieb
+ Internet-Radio

www.auna.de

Verarbeitung	gut - sehr gut
Ausstattung	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Funktion	sehr gut
Preis	um 80 Euro

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

Mobiler Alexa-Lautsprecher
Auna Intelligence Tube

TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 5/2018

Testergebnis

sehr gut (1,0)

Einstiegsklasse

Krups Prep&Cook und iPrep&Cook Gourmet mit neuer Minischüssel

Die multifunktionalen Küchenmaschinen Prep&Cook und i Prep&Cook Gourmet von Krups sind echte Allroundtalente. Jetzt gibt es passend zu beiden Geräten eine praktische Minischüssel. Dazu ein Booklet mit 20 Rezepten für feine Babykost.

Krups Prep&Cook, iPrep&Cook Gourmet

- Edelstahl-Minischüssel mit Glasdeckel
- Ideal für kleine Mengen und Babynahrung
- Rezept Booklet mit 20 Rezepten für Babynahrung liegt bei
- Preise (UVP):
  Mini-Schüssel 139,99 Euro
  Prep&Cook 799,99 Euro
  iPrep&Cook Gourmet 999,99 Euro

Krups Prep&Cook, iPrep&Cook Gourmet

Die multifunktionalen Küchenmaschinen Prep&Cook und iPrep&Cook Gourmet von Krups können Zutaten zerkleinern, aufschlagen, mixen, kneten, emulgieren oder kochen. Jetzt gibt es noch mehr Möglichkeiten für die Zubereitung: Die praktische Minischüssel aus hochwertigem Edelstahl ist mit beiden Geräten kompatibel und kann ganz einfach in die große Schüssel eingesetzt werden. Sie ist perfekt geeignet für die Zubereitung von kleinen Mengen wie Toppings, Saucen und Babygerichte. Durch den angepassten Messeraufsatz können beispielsweise eine einzige Zwiebel oder eine Handvoll Kräuter für Saucen gehackt werden – das spart Zeit beim Kochen und Platz in der Spülmaschine. Sind beispielsweise die Zwiebeln in der Mini-Schüssel gehackt, kann gleich in der großen Schüssel weitergearbeitet werden.

Mit einer Nutzkapazität von bis zu drei Litern sind die multifunktionalen Küchenmaschinen von Krups in Kombination mit der neuen Minischüssel jetzt noch vielseitiger. So ist die Minischüssel auch zum Schmelzen von Schokolade über einem Wasserbad geeignet: Mit den Griffen aus Silikon kann die Schüssel unkompliziert entnommen werden, ohne Verbrennungsrisiko. Über den transparenten Glasdeckel hat man die Zubereitung jederzeit im Blick.

Ideal für kleine Mengen und Babynahrung: die Minischüssel als Ergänzung zu den Krups Küchenmaschinen mit Kochfunktion

Ideal für junge Eltern

Eine hilfreiche Zusatzfunktion bietet die Minischüssel für alle frisch gebackenen Eltern: Sie ist ideal für die Herstellung von hausgemachter Babynahrung. Kleine Portionen für die Jüngsten lassen sich so im Handumdrehen erwärmen oder ganz frisch selbst herstellen. Dafür gibt es zu jeder Minischüssel ein Booklet mit 20 Baby-Rezepten. Im Lieferumfang enthalten sind vier Gläser aus Glas mit Kunststoffdeckel, in denen sich die kleinen Portionen aufbewahren lassen.

Auf einen Blick

Krups Prep&Cook, iPrep&Cook Gourmet

Kompatibel mit den Küchenmaschinen mit Kochfunktion Krups Prep&Cook und i Prep&Cook Gourmet

George Foreman Fitnessgrills

Inspiriert von der gesunden Lebensweise des Boxchampions George Foreman wurde 1996 der erste fettreduzierende Grill unter der Marke George Foreman auf den Markt gebracht. Jetzt wurde das Sortiment durch drei weitere Fitnessgrills ergänzt.

Auch bei diesen drei Fitnessgrills soll dank der geneigten Grillplatten eine deutliche Fettreduktion während des Grillens möglich sein, denn Fett und Öl können einfach ablaufen. Zudem sind alle Modelle mit herausnehmbaren, antihaftbeschichteten und spülmaschinengeeigneten Grillplatten ausgestattet, zwei der

George Foreman Fitnessgrills

- Mit geneigten Grillplatten, damit Fett und Öl einfach ablaufen können
- Preise (UVP):
- Entertaining 360° Fitnessgrill 129,99 Euro
- Entertaining Fitnessgrill 89,99 Euro
- Family Fitnessgrill 69,99 Euro

George Foreman Fitnessgrills

drei Modelle besitzen eine „Perfect Fit“-Fettauffangschale, die direkt am Gerät einrastet.

Entertaining 360° Fitnessgrill

Die extra große Grillfläche des Entertaining 360° Fitnessgrills ist mit einem Durchmesser von 30 cm ideal für bis zu sieben Portionen. Das im Lieferumfang enthaltene Backblech verfügt ebenfalls über eine hochwertige Antihaftbeschichtung und ist zum Backen von Pizza oder anderen Snacks geeignet. Das 1.700 Watt starke Gerät soll zudem noch schneller aufheizen. Grillplatten und die Temperatur lässt sich bequem über den Temperaturregler steuern.

Entertaining Fitnessgrill

Der Entertaining Fitnessgrill verfügt über eine Leistung von 1.500 Watt und bietet mit seiner 34,5 x 21 cm großen Grillfläche Platz für bis zu sechs Personen. Dank seiner Doppelfunktion ist der Grill vielseitig verwendbar: Einerseits lässt er sich mit aufgestelltem Fuß nutzen, um Fleisch, Fisch und Gemüse fettreduzierend zuzubereiten. Dabei sorgt die „Perfect Fit“- Fettauffangschale. Andererseits verfügt das Gerät über eine Panini- und Sandwichfunktion mit flachem Fuß.

Die Temperatur lässt sich variabel einstellen. Die bewegliche obere Grillplatte passt sich darüber hinaus der jeweiligen Speisengröße an. Das Gerät mit Kabelaufwicklung kann vertikal verstaut werden.

Family Fitnessgrill

Hervorragend geeignet für bis zu fünf Personen ist der 1.400 Watt starke Family Fitnessgrill mit einer Grillfläche von 32,5 cm x 18 cm. Die bewegliche obere Grillplatte passt sich der Speisengröße an und verspricht so beste Grillergebnisse. Auch der Family Fitnessgrill ist variabel zu nutzen: Als Kontaktgrill mit aufgestelltem Fuß für das Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse, und als Panini- und Sandwichgrill mit flachem Fuß. Mit dabei: „Perfect Fit“-Fettauffangschale, Kabelaufwicklung für platzsparende Aufbewahrung.

Auch die neuen George Foreman Fitnessgrills haben geneigte Grillplatten, damit Öl und Fett einfach abfließen können

Auf einen Blick

George Foreman Fitnessgrills

Bei Onlineregistrierung innerhalb von 28 Tagen nach Kauf Garantieverlängerung auf insgesamt 3 Jahre

Russell Hobbs: Frühstücksserie Bubble Soft Pink

Im fröhlichen Pastell hält die Bubble Soft Pink Frühstücksserie von Russell Hobbs Einzug in die Küche: Dort wollen Wasserkocher und Toaster schon morgens für gute Laune sorgen.

Russell Hobbs Bubble Soft Pink

- Frühstücksserie
- 1,5 Liter Wasserkocher mit 360°-Sockel
- Toaster mit zwei extrabreiten Brotschlitzen und 6 Bräunungsstufen
- Preise: je um 70 Euro
- Auch in Soft-Green erhältlich

Russell Hobbs Bubble Soft Pink

Softes Pink schon beim Wasserkochen - da fängt der Tag doch gleich angenehmer an. Der Bubble Soft Pink Wasserkocher verspricht mit seinen praktischen Ausstattungsdetails zudem eine komfortable Bedienung. Die maximale Füllhöhe wird durch eine Metall-Lasche im Inneren des Wasserkochers angezeigt, die dank des abnehmbaren Deckels unkompliziert eingesehen werden kann.

Der 360°-Sockel ermöglicht eine einfache Handhabung für Links- und Rechtshänder; der Trockengeh- und Überhitzungsschutz sowie die Kochstoppautomatik sind für eine sichere Benutzung zuständig.

Der 2.300 Watt starke Wasserkocher aus hochwertig lackiertem Edelstahl mit verdecktem Heizelement fasst 1,5 Liter.

Im feinen Pastell ziehen Wasserkocher und Toaster der Bubble Soft Pink Frühstücksserie von Russell Hobbs in die Küche ein

Toasten im Pastell-Look

Softfarbe bekennen heißt es auch bei dem Bubble Soft Pink Toaster mit seinen sechs einstellbaren Bräunungsstufen.

Das Gerät kombiniert Design mit Funktionalität und will am Frühstückstisch keine Wünsche offen lassen. Zwei extra breite Toastschlitze erlauben das Rösten auch von dickeren Brotscheiben, und die automatische Brotzentrierung sorgt für eine gleichmäßige Bräunung. Der Toaster verfügt über eine Stopp-, Auftau- und Aufwärmfunktion und ist zusätzlich mit einem Brötchenaufsatz ausgestattet. Dank praktischer Krümelschublade lassen sich alle Rückstände nach dem Toasten mühelos entfernen. Die Bubble Frühstücksserie von Russell Hobbs ist außerdem in der Farbvariante Soft Green verfügbar.

Auf einen Blick

Russell Hobbs Bubble Soft Pink

Bei Onlineregistrierung innerhalb von 28 Tagen nach Kauf Garantieverlängerung auf insgesamt 3 Jahre

Remington PowerAdvanced Folienrasierer F9200

Wer regelmäßig rasiert, weiß ein leistungsstarkes Gerät mit technischen Raffinessen und Power zu schätzen. Der Remington PowerAdvanced Folienrasierer F9200 will mit seiner fortschrittlichen Technologie überzeugen.

PowerAdvanced Folienrasierer F9200

- Frei beweglicher Scherkopf und flexible Folien, 3-stufiger Intercept-Schiebetrimmer
- Für Nass- und Trockenanwendungen
- Netz-/Akkubetrieb
- 120 Minuten Ladezeit/Betriebszeit
- 5-Minuten-Schnellladung
- Aufbewahrungstasche
- Preis: um 80 Euro

PowerAdvanced Folienrasierer F9200

3-stufiger Intercept-Schiebetrimmer

Der PowerAdvanced Folienrasierer F9200 ist mit 2-Folien und 2-Intercept-Trimmern ausgestattet, die eine bessere Abdeckung beim Rasieren in jedem Zug ermöglichen sollen. Der integrierte Intercept-Trimmer wird von zwei Folien umschlossen und ist für das Schneiden längerer Haare gedacht.

Zusätzliche hat der Rasierer einen Intercept-Schiebetrimmer, der auf 3 verschiedene Positionen geschoben werden kann. Komplett ausgefahren sollen besonders gut abstehende Haare geschnitten und auf ein nachfolgendes präzises Trimmen vorbereitet werden.

Ist der Intercept-Schiebetrimmer auf einer Ebene zu den 2-Folien und dem integrierten Intercept-Trimmer eingestellt, kürzt er längeren Bartwuchs. Wird der Schiebetrimmer hingegen komplett eingefahren, können sehr gut feine Gesichtshaare entfernt werden.

Mit Turbo-Boost-Funktion

Mit seinem frei beweglichen Scherkopf und den flexiblen Folien verspricht der PowerAdvanced Folienrasierer F9200 viel Kontakt und Komfort und bietet außerdem eine Turbo-Boost-Funktion für die Rasur in aller Schnelle. Dabei kann die Geschwindigkeit per Knopfdruck hochgefahren werden, sobald das Gerät auf widerspenstigeres Barthaar stößt. Neben einer 5-Minuten-Schnellladefunktion hat der schicke Rasierer eine 3-stufige LED-Ladestandsanzeige, eine Transportverriegelung, eine Ladestation sowie eine Aufbewahrungstasche.

Der PowerAdvanced Folienrasierer F9200 bietet unter anderem einen frei beweglichen Scherkopf, flexible Folien und eine Turbo-Boost-Funktion

Auf einen Blick

PowerAdvanced Folienrasierer F9200

Bei Onlineregistrierung innerhalb von 28 Tagen nach Kauf Garantieverlängerung auf 3 Jahre

Philips Avent Ultra Comfort

Elektrische Einzelmilchpumpe

Das Abpumpen von Muttermilch ermöglicht vielen Eltern mehr Flexibilität bei der Ernährung ihres Babys. Die neue Philips Avent Ultra Comfort elektrische Einzelmilchpumpe verspricht eine Förderung des Milchflusses durch eine angenehme, natürliche Sitzposition, einen besonders geringen Lautstärkepegel sowie ein stimulierendes Massagekissen.

Philips Avent Ultra Comfort SCF332/31

- Elektrische Einzelmilchpumpe
- Leiser als 50 db(A)
- 1 Stimulationsmodus und 3 Abpumpeinstellungen
- Im Lieferumfang: Philips Avent Flasche mit Naturnah-Sauger (125 Milliliter)
- Kompatibel mit allen Philips Avent Flaschen
- BPA-frei
- Preis (UVP): 139,99 Euro

Philips Avent Ultra Comfort SCF332/31

Das Design der Ultra Comfort ist so konzipiert, dass die Milch direkt von der Brust in die Flasche fließt. So können Mütter auch in aufrechter Position effektiv abpumpen und müssen sich dabei nicht nach vorne lehnen. Dank des besonders leisen Motors entstehen keine störenden Geräusche - nicht nur praktisch, wenn die Milchpumpe in der Nacht zum Einsatz kommt.

Beim Einschalten startet das Gerät automatisch mit dem Stimulationsmodus, um den Milchspendereflex auszulösen. Im Anschluss können Mütter aus drei verschiedenen Abpumpeinstellungen die für sie passende auswählen.

Für eine unbedenkliche Hygiene ist die Milchpumpe so konstruiert, dass die Milch nie mit dem Schlauch und der Basis in Kontakt kommt.

Diskret und komfortabel

Für zuverlässig trockene Haut und Kleidung stillender Frauen sind ab sofort besonders auslaufsichere und atmungsaktive Einweg-Stilleinlagen von Philips Avent erhältlich. Ihre wabenförmige Oberflächenstruktur sowie der natürliche Zellstoff sorgen für höchsten Tragekomfort. Zwei Klebestreifen an der Rückseite verhindern ein Verrutschen der Pads.

Die Philips Avent Ultra Comfort soll das Abpumpen in komfortabler Sitzposition ohne Vorbeugen ermöglichen und den Milchfluss anregen

Auf einen Blick

Philips Avent Ultra Comfort SCF332/31

Effektives Abpumpen in komfortabler Sitzposition ohne Vorbeugen

Weiches Massagekissen zur Stimulation der Brust für einen besseren Milchfluss

Dyson Cyclone V10

Kabelloses Staubsaugen

Bis zu 60 Minuten Laufzeit und konstant hohe Saugkraft bei maximaler Flexibilität verspricht der neueste kabellose Staubsauger von Dyson. Damit setzt der Hersteller zukünftig komplett auf kabellos.

Dyson Cyclone V10

- Kabelloser Staubsauger
- 7-Zellen-Lithium-Ionen-Batterien
- 60 Minuten Saugleistung
- Preis: um 570 Euro
- 2 Jahre Garantie

Dyson Cyclone V10

Leistungsstärke kombiniert mit maximaler Flexibilität durch den Verzicht aufs Kabel, für Dyson längst die Zukunft des Staubsaugers. „Das Wichtigste bei einem leistungsstarken Staubsauger ist ein effizienter Motor. Der Dyson Digital Motor V10 ist unser fortschrittlichster Motor. Dadurch konnten wir das Staubsaugerformat vollständig verändern und so die beste Saugleistung erzeugen, die ein kabelloser Dyson Staubsaugers jemals erreicht hat“, so Gründer James Dyson. Mit bis zu 60 Minuten Laufzeit und dieser Saugkraft soll der Dyson Cyclone V10 eine große Wohnung bequem und ohne lästiges Kabel reinigen sollen.

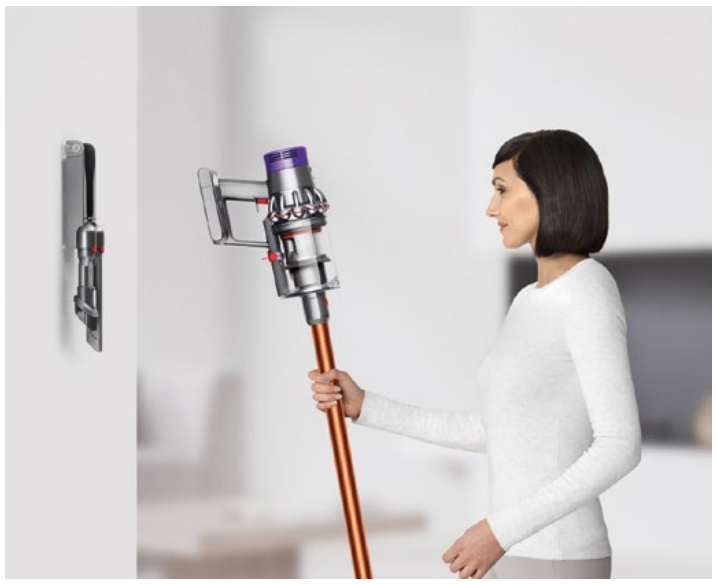
James Dyson meint stolz: „Der neue kabellose Staubsauger ist so leicht und so kraftvoll, dass er auch tiefsitzenden Schmutz im Wohnbereich entfernen kann. Dies ist der Grund, weshalb Dyson aufhört, in kabelgebundene Staubsauger zu investieren. Es ist Zeit, sich von herkömmlichen Staubsaugern zu verabschieden.“

Digitaler Motor

Der neue Dyson Digital Motor V10 dreht mit bis zu 125.000 Umdrehungen pro Minute und ist damit der schnellste digitale Motor von Dyson. Im Vergleich zum Dyson Motor der ersten Generation wurde das Verhältnis von Leistung zum Gewicht beim neuen V10 Motor um mehr als das Dreifache erhöht. Um eine solche Leistungssteigerung zu erreichen, mussten die Dyson Ingenieure den Motor komplett neu konstruieren.

Der Dyson Digital Motor V10 soll sich kontinuierlich anpassen, um die maximale Leistung aufrechtzuerhalten. Dabei soll der Sauger Staub und Schmutz effektiv aus der Luftströmung entfernen. Da sowohl die Vor- als auch die Nachmotorfilter um den Motor herum in eine geschlossene Einheit gepackt wurden, soll eine verbesserte Filterung des gesamten Geräts erreicht und so 99,97% der Allergene bis zu 0,3 Mikron aufgefangen und saubere Luft ausgeblasen werden.

Ausgestattet mit einem energieeffizienteren, leichteren Akkupack soll der Dyson eine Laufzeit von bis zu 60 Minuten haben und ausgestattet mit einer innovativen Bürste sowohl tiefsitzenden Schmutz und Tierhaare von Teppich entfernen als auch feinen Staub von Hartböden.



Komfortabel Staubsaugen mit dem Dyson Cyclone V10 Staubsauger, der auch blitzschnell zum Handstaubsauger umfunktioniert ist

Auf einen Blick

Dyson Cyclone V10

Entwickelt für den Alltag: Die Techniker verbrachten laut Hersteller 500.000 Stunden damit, die Geräte zu testen und diese wurden mehr als 5000 Mal fallen gelassen, um sicherzustellen, dass sie robust genug sind.

Philips: Hilfreich bei Allergien

Philips hat eine Reihe von unterschiedlichen Geräten im Angebot, die alle dazu beitragen, das Raumklima zu verbessern und vor allem das Leben mit Allergien, Heuschnupfen und Asthma zu erleichtern.

Philips Gesundheitsprodukte

» Hilfreiche Produkte bei Allergien

» Luftbefeuchter Hu 4811/12
um 110 Euro

» Luftreiniger Serie 5000i AC5659/10
um 800 Euro

» OptiChamber Diamond
um 12 Euro

» Sami und Tucker: auf Anfrage

Philips Gesundheitsprodukte

Allergien gehören zu den häufigsten chronischen Erkrankungen und die Zahl der Betroffenen nimmt zu. Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) schätzt, dass über 20 Prozent der Weltbevölkerung an allergischen Erkrankungen leiden, zum Beispiel an allergischem Asthma und allergischer Rhinitis – einer Entzündung der oberen Luftwege und der Nasen- und Augenschleimhäute infolge der Reaktion auf ein Allergen. Hausstaubmilben, Gräserpollen, Katzen und Birkenpollen sind die Allergene, die am häufigsten allergische Reaktionen auslösen. Zudem verschlechtert sich die Luftqualität in den meisten Städten weltweit, Studien zeigen, dass die Belastung durch erhöhte Luftverschmutzung wie zum Beispiel Feinstaub, die Symptome einer Pollenallergie verschlimmern kann, da Luftschadstoffe als Reizstoffe wirken und Entzündungen der Atemwege verursachen können.

Philips bietet eine ganze Reihe von hilfreichen Produkten bei Allergien, Heuschnupfen und Asthma - speziell auch für unsere Jüngsten

Der richtige Umgang mit Asthma

34 Millionen Menschen weltweit leiden an Asthma, 14 Prozent aller Kinder, und es wird geschätzt, dass bis 2025 weitere 100 Millionen hinzukommen werden. Bei mehr als 50 Prozent der Erwachsenen und 80 Prozent der Kinder ist das Asthma allergiebedingt. Weltweit leidet jedes achte Kind unter allergischer Rhinitis – es ist die am weitesten verbreitete allergiebedingte Kinderkrankheit. Eine Asthma-Diagnose gerade bei Kindern kann zunächst entmutigen, zumal es kein Heilmittel gibt. Wenn allerdings ein paar Dinge beachtet werden, kann das Kind trotzdem alles tun, was es mag: Das richtige Medikament in der richtigen Dosierung zum richtigen Zeitpunkt einnehmen, mögliche Auslöser erkennen und vermeiden, aktiv bleiben, regelmäßig mit dem Kind über seinen Gesundheitszustand sprechen – das stärkt und es kann besser mit dieser Krankheit leben.

Ist zuhause alles besser?

Ja und Nein: Viele wissen nicht, dass die Luft in geschlossenen Räumen zwei bis fünf Mal verschmutzter sein kann, als im Freien. Hier halten wir uns aber zu 90 Prozent des Tages auf, und atmen bis zu 20.000 Mal pro

Tag. In Innenräumen können schädliche Partikel auch beim Kochen, Putzen und durch Haustiere entstehen. Zudem können neue Dekoartikel und Möbel Gase und flüchtige organische Verbindungen freisetzen.

Um das Wachstum von Schimmel, Bakterien und Viren zu vermeiden, sollte die Luftfeuchtigkeit zuhause zwischen 40 und 60 Prozent betragen. Ein gut befeuchteter Raum erleichtert das Atmen und schützt die Haut vor Austrocknung. Philips bietet einige hilfreiche Produkte.

Philips Luftbefeuchter Series 2000

Die Philips Nano Cloud-Technologie nutzt das hygienische Verfahren der natürlichen, kalten Verdunstung und soll so für optimale und gesunde Luftfeuchtigkeit zuhause zwischen 40 und 60 Prozent sorgen. Die Wassermoleküle des verdunsteten Wassers sind so klein, dass der Wassernebel für das menschliche Auge nicht sichtbar ist. Dabei sollen 99 Prozent weniger Bakterien an die Raumluft ausgestoßen werden als bei Ultraschall-Luftbefeuchtern.

Für die optimale Luftfeuchtigkeit zuhause empfehlen sich Geräte wie die Philips Luftbefeuchter Series 2000

Philips Luftreiniger Serie 5000i AC5659/10

Der smarte Luftreiniger verspricht eine Entfernung von 99,97 Prozent der luftübertragenen Allergene wie Pollen, Hausstaubmilben, Tierhaare sowie Bakterien, Viren und ultrafeine Partikel. Die selbstständige Überwachung und Reinigung der Raumluft wird ergänzt durch eine smarte Bedienung via App. Schon die kleinste Veränderung im Feinstaub- und Allergielevel eines Raumes sollen durch die sensiblen Sensoren des Luftreinigers wahrgenommen werden. Selbstständig passt er darauf seine Leistung an, um das ideale Raumklima wieder herzustellen. Der zusätzliche Gassensor soll eine mögliche Luftbelastung mit gefährlichen Gasen erkennen, die durch einen Aktivkohlefilter entfernt werden.

Dank der ‚Air Matters' App (iOS oder Android) kann man die Luftqualität in Echtzeit zuhause von jedem Ort der Welt prüfen und verändern. Zusätzlich bietet sie Pollenflugvorhersagen und Informationen zum Allergiemanagement.

Philips Gesundheitsprodukte

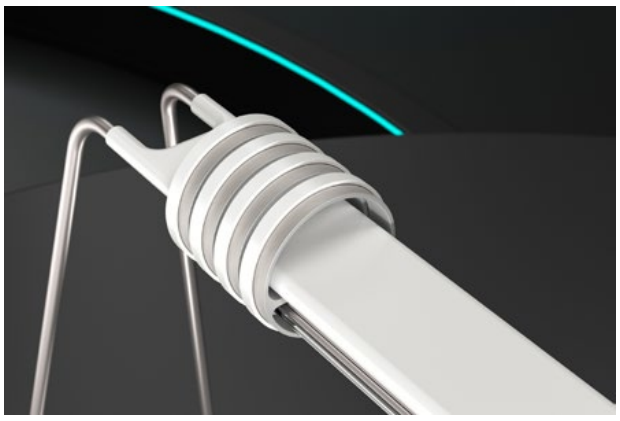
OptiChamber Diamond

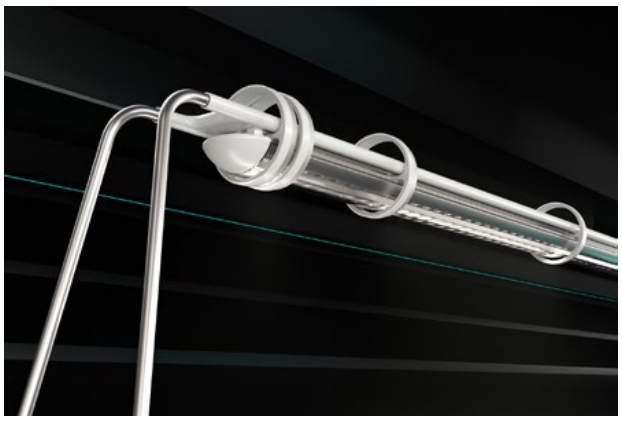
Diese Vorschaltkammer (Spacer) mit Ventil ist ein Zubehörteil, das an alle handelsüblichen Dosier-Aerosol-sprays (z.B. Asthma-Notfallspray) angeschlossen werden und dabei helfen kann, das Medikament tiefer in die Lungen abzugeben – dorthin, wo es benötigt wird. Der sogenannte Spacer ist ein Zwischenstück, das das Aero-sol mithilfe seiner Ventile kurzzeitig zurückhält. Erst beim Einatmen öffnen sich die Ventile und setzen das Arzneimittel frei.

Dies verbessert nicht nur die Arzneimittelabgabe und –wirkung, sondern vereinfacht auch die Therapie bei Kindern.

Sami und Tucker

Für die Anwendung zuhause eignen sich besonders das eingespielte Team Sami, der Seehund und die Gesichtsmaske Tucker, die Schildkröte. Sie sind die perfekte Kombination für Kinder, die noch Schwierigkeiten haben, das Mundstück zu halten. Tucker ist aus weichem Material, das sich den Konturen der kleinen Gesichter optimal anpasst. So gelangt das Aerosol in die Lunge, nicht in die Augen. Die Behand-lungszeit beträgt nur sechs Minuten.





Holy Trinity Rima – Licht handgesteuert

Eine minimale Handbewegung – und es wird Licht. Die Leuchte Rima von Holy Trinity in Dresden steht beispielhaft für die Produkte der Leuchtenmanufaktur: Minimalistisches Design, zeitlose Eleganz und die präzise Verarbeitung hochwertiger Materialien in perfekter Handarbeit, „made in Germany“.

Holy Trinity Rima

- Designleuchte mit Lichtsteuerung per Hand
- 56 LEDs
- 509 Lumen, warmweißes Licht
- Stufenlos per Hand steuerbar
- Faben: Schwarz oder Weiß
- Preis: um 1.490 Euro

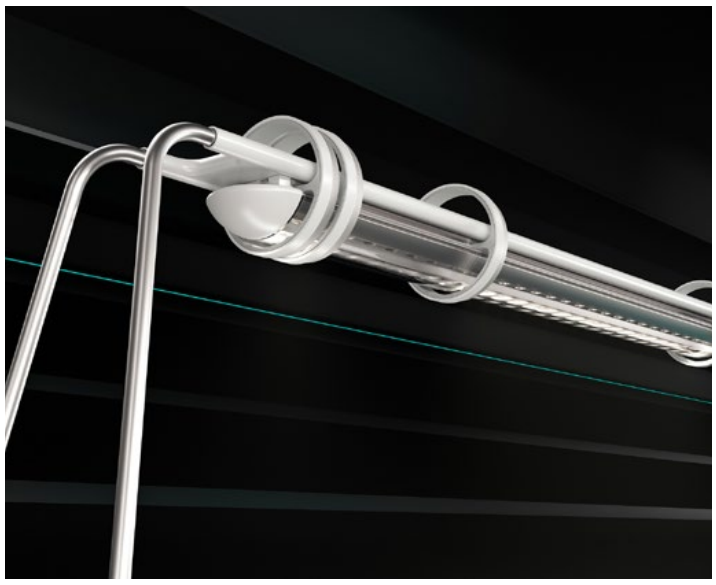
Holy Trinity Rima

Die puristische Leuchte Rima ist mit einer einzigartigen Lichtsteuerung ausgestattet, die über minimale, intuitive Handbewegungen funktioniert.

Die Designleuchte Rima wird wie alle anderen Leuchten der Manufaktur per Hand aus hochwertigen Werkstoffen in Deutschland hergestellt. Eine klare Linienführung zeichnet die aus Aluminium gefertigte zeitlose Tischleuchte aus, die in den Farben Schwarz und Weiß erhältlich ist.

Rima steht in der alten Sagenwelt für einen guten Lichtgeist; geradezu magisch ist die Bedienung der puristischen Leuchte: Über vier Ringe, die harmonisch um die 56 LEDs der Leuchte gleiten, wird die Helligkeit stufenlos per Hand gesteuert. Dank dieser innovativen sowie intuitiven Bedienung ergeben sich unendliche individuelle Lichtvarianten für eine optimale Illumination.

Ob konzentriert auf einen bestimmten Spot oder über eine Fläche gestreut – das warmweiße Licht der 509 Lumen starken Designleuchte zieht bestimmt jeden Betrachter in seinen Bann.



Eine Handbewegung reicht, und die Designleuchte Rima von HolyTrinity spedent soviel Licht wie gewünscht

Über Holy Trinity

Holy Trinity wurde 2011 von dem Produktdesigner Matthias Pinkert gegründet.

Der Markenname Holy Trinity – Dreieinigkeit – steht für die konsequente Verknüpfung von Design, Technologie und Innovation, die jede Leuchte auszeichnet. Die in Deutschland handgefertigten, modernen Leuchten vereinen stilvoll-puristische Formgebung, klare Linien und intelligente Lichtkonzepte mit intuitiver Bedienung. Der faszinierende Designansatz des Dresdner Unternehmens, das seit 2016 zur Deutschen Lichtmiete Holding AG gehört, weckte bereits das Interesse namhafter, internationaler Unternehmen, wodurch Kooperationen mit Audi, Poggenpohl oder Meissener Porzellan folgten. Mittlerweile umfasst das Portfolio sechs Leuchten, die bereits mehrfach mit renommierten Designpreisen ausgezeichnet wurden. 2017 erhielt das Modell Vara den begehrten Red Dot Design Award.

Auf einen Blick

- **Holy Trinity Rima**
- **Made in Germany**
- **zwei Jahre Garantie**

Switchy von Lechner

Öfter mal eine andere Küchenoptik? Kein Problem mit der patentierten Küchenrückwand Switchy, die gleichzeitig ein hinterleuchteter Glaswechselrahmen ist: Mit wenigen Handgriffen lässt sich das Motiv ausgewechseln.

Lechner Switchy

- Küchenrückwand als Glaswechselrahmen
- Maximales Format: 3000 x 700 mm
- 6 mm Glanzglas, Gesamtstärke: 21,5 mm
- Als Arbeits- und Ambiente-beleuchtung nutzbar
- Helligkeit und Farbton stufenlos dimmbar
- Ganzflächiges LED-Panel
- Preis: auf Anfrage

Lechner Switchy

Mit dem neuen Glaswechselrahmen Switchy (von engl. „to switch“, „wechseln, tauschen“) hat Lechner eine Küchenrückwand entwickelt, die mit einer smarten Doppelfunktion ausgestattet ist: Als Nischenrückwand erfüllt sie höchste Ansprüche hinsichtlich Hygiene und Material; als Wechselrahmen eröffnet die beleuchtete Küchenwand einzigartige Gestaltungsoptionen.

Mit wenigen Handgriffen kann das Motiv ausgewechselt und an aktuelle Trends angepasst werden. Dazu wird einfach das Einsatzglas mit dem Saugheber gelöst, das bestehende Glas entfernt und das neue Rückwandmotiv eingesetzt.

Das bedeutet auch: Wer das exklusiv von Lechner patentierte Switchy nutzt, muss sich nicht festlegen. Je nach Stimmung kann er das Motiv jeden Monat oder nach zehn Jahren austauschen und so seiner Küche ohne großen Aufwand zu einem neuen Look verhelfen.

Der Austausch ist denkbar einfach und soll in Sekundenschnelle erledigt sein. Es stehen eine Vielzahl attraktiver Trenddekore zur Wahl; man kann aber auch sein Lieblingsmotiv gestalten. „Wir haben mit Switchy ein Produkt entwickelt, das voll am Puls der Zeit liegt“, sagt Judith Schlütter, Senior Produktmanagerin bei Lechner. „Als wir den Wechselrahmen auf der area30 im Herbst 2017 vorgestellt haben, war die Resonanz in der Branche durchweg positiv. Wir sind uns sicher, dass die Endkunden die Vorteile dieser Innovation sehr zu schätzen wissen.“

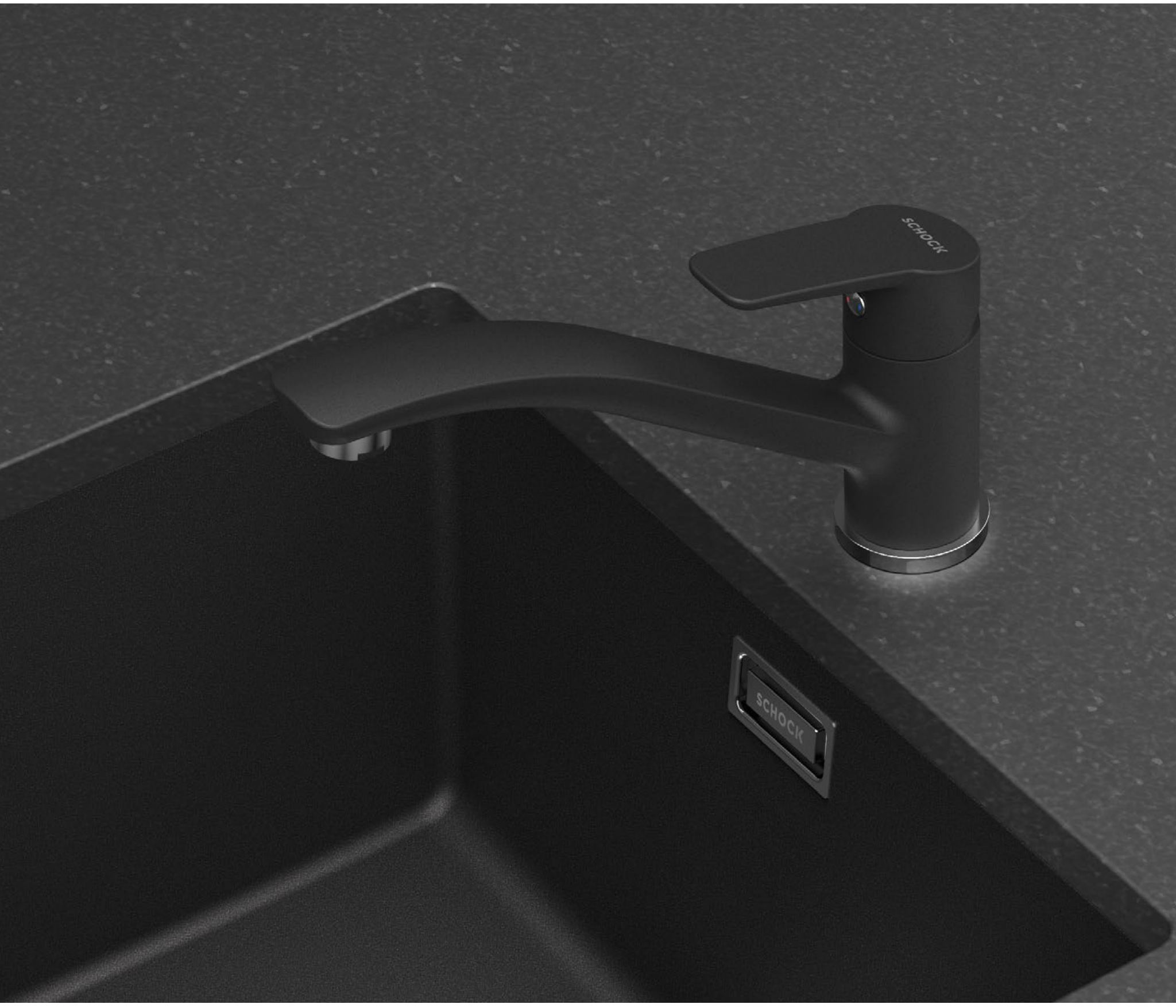
Neben der Möglichkeit, die Motive zu wechseln, wurde in der Entwicklung großes Gewicht auf eine hochwertige Hinterleuchtung gelegt: Ob mehr Licht zum Arbeiten oder als dezente Hintergrundbeleuchtung für ein gemütliches Ambiente – die stufenlos regelbare Beleuchtung lässt sich in Helligkeit und Lichtfarbe einstellen. Mit der RGB-LED-Variante passt sich die Farbe der Stimmung an – und das ganz bequem per Fernbedienung.

Die patentierte Küchenrückwand Switchy ist gleichzeitig ein Glaswechselrahmen: hochwertig und pflegeleicht

Auf einen Blick

Lechner Switchy

Kombinierbar mit allen Lechner-Motivdekoren und Wunschmotiven (ausgenommen Dekor 175 Linio Prestigo)



Schock
Küchenarmaturen Daja und Napos

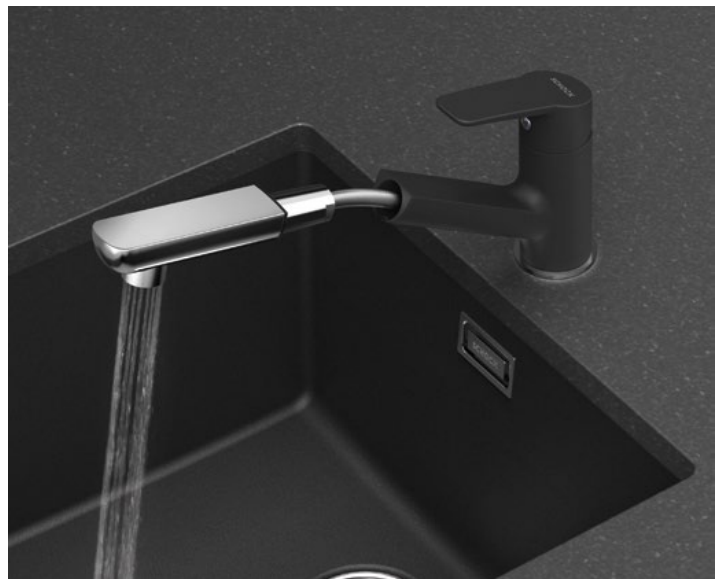
Schock fügt seinem Portfolio zwei Armaturen hinzu, die die hohen Ansprüche des Unternehmens hinsichtlich Ästhetik und Ergonomie in idealer Form verkörpern: Daja und Napos.

Schock Daja + Napos

- Design Küchenarmaturen
- Daja: Schwenkradius von 360°, ausziehbare Variante mit Strahl- und Brausefunktion
- Napos: mit hohem L-förmigen Auslauf
- Preise: ab ca. 250 Euro

Schock Daja + Napos

Es ist die richtige Balance zwischen Form und Funktion, die gutes Design ausmacht. Diese beiden Komponenten bestimmen vor allem die Wahrnehmung von Gebrauchsgegenständen – wie Armaturen. Zwei gelungene Beispiele sind die neuen Schock Armaturen Daja und Napos. Beide Modelle zeigen die gestalterische Klasse des innovativen Herstellers aus dem bayerischen Regen. So ergänzt Schock sein breites Angebot an Quarzkompositspülen um eine vielseitige Auswahl an Armaturen, die die stylish-individuellen Spülen um ein attraktives Accessoire bereichern. Mit Einflüssen aus Architektur und Mode, mit technischen Neuerungen, Trendfarben und Materialvielfalt entwickelt Schock immer wieder State-of-the-Art-Produkte für das Spülzentrum, die nachhaltig begeistern und die Spüle zum Star in der Küche machen.



Die Schock Armatur Daja bietet einen Schwenkradius von 360° und in der ausziehbaren Variante die Wahl zwischen Strahl- und Brausefunktion

Kantig und rund

Leichtfüßig vereint die Armatur Daja zwei sehr unterschiedliche Formsprachen. Bei ihr trifft sowohl in der Formgebung des Hebels als auch des Auslaufs klare Kante auf weiche Rundung. So entsteht ein spannendes Erscheinungsbild, das sich erstklassig mit geradlinigen Spülendesigns kombinieren lässt und der Küche ein besonderes Detail hinzufügt – gleichzeitig kommt der Komfort beim Spülen nicht zu kurz.

Die Armatur ist in zwei Varianten erhältlich: als Festauslauf oder mit ausziehbarer Schlauchbrause. Die kompakte Form der Daja bietet einen Schwenkradius von 360° und die ausziehbare Variante die Möglichkeit, zwischen Strahl- und Brausefunktion zu wählen.

Beide Modelle sind in Chrom oder den CRISTALITE Farben der Basic und Golden Line verfügbar.

Hoch und praktisch

Das zweite neue Modell, Napos, sorgt mit seinem L-förmigen Auslauf dafür, dass das Befüllen von hohen Gefäßen ein Leichtes wird. Verfügbar als Variante mit festem oder ausziehbarem Auslauf bietet die Armatur zusätzlich Flexibilität und eine ergonomische Handhabung im Kochbereich. Neben der Chrom-Variante ist die Napos auch in den vier Farbtönen der CRISTALITE Basic Line erhältlich.

Auf einen Blick

Schock Daja + Napos

Beide Modelle mit Festauslauf oder ausziehbarer Schlauchbrause.

In Chrom oder den CRISTALITE Farben der Basic und Golden Line verfügbar

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