



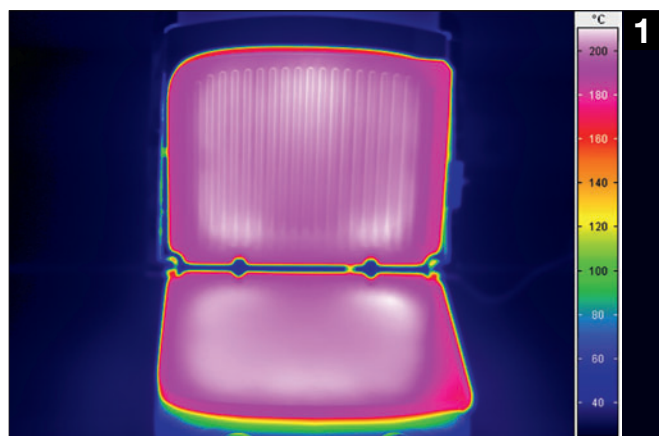
14 Tischgrills im Test

Grillkünstler am Tisch?

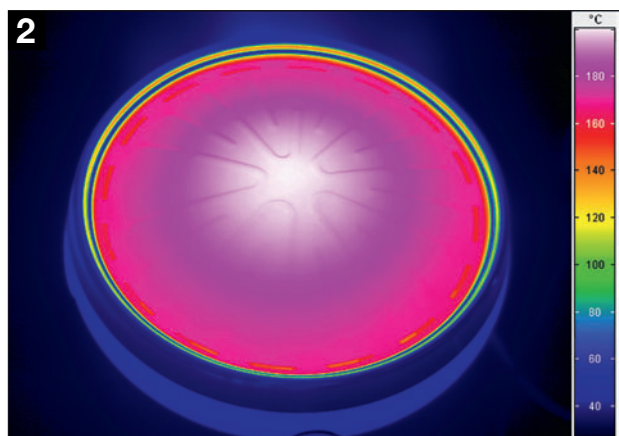
Gerade in der dunklen Jahreszeit erfreut sich das gemütliche Grillen am Tisch höchster Beliebtheit, sogar steigender, denn die Grill-Technologie macht stete Fortschritte und die modernen Kontaktgrills können immer mehr Anhänger gewinnen. Doch tun sie dies denn auch zu Recht?

VON JAN STOLL

Bilder: © Africa Studio - Fotolia.com, Auerbach Verlag



(1) Das beste Beispiel für eine gelungene Wärmeverteilung eines Doppeldeckergrills zeigt sich bei De'Longhi
(2) Direkt in der Mitte kann man beim Asia Grill am besten scharf anbraten, der breite Bereich drum herum eignet sich dann zum Durchgaren



Vorab schon gleich einmal zwei Nachrichtungen, die besonders an alle Elektrogrill-Skeptiker gerichtet sind: Erstens sind die modernen Elektrogrills keinesfalls mehr „lauwarme Steak-Trockner“ und zweitens sind sie keine Grills mehr, „die man einmal benutzt, dann bei der Reinigung verzweifelt und nie wieder aus dem Schrank holt“. Das hat Gründe, logische Gründe sogar, aber auch die neuste Generation kann nicht zu 100 Prozent überzeugen.

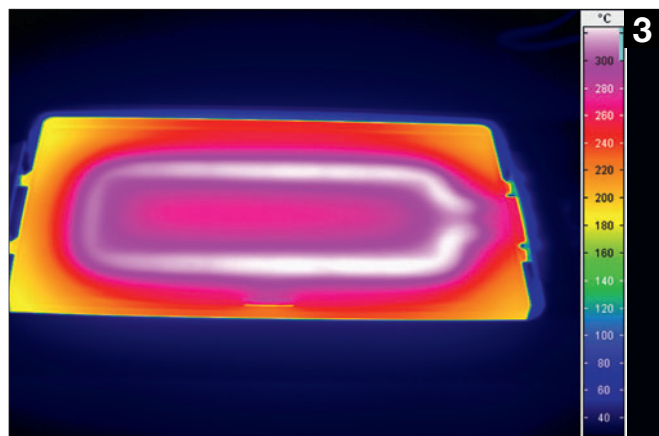
Heiß und heißer

Etwa 2000 Watt (W) an Heizleistung sind heutzutage Standard für die Kontaktgrills, mal etwas weniger (De'Longhi CGH912C: 1500W), mal etwas mehr (Princess Pure Teppan Yaki: 2500W), aber jeweils mehr als ausreichend, um Grillplattentemperaturen zu erzielen, bei denen sich dann auch Rinderfilets scharf anbraten lassen. 220 Grad Celsius (°C) erreichte jeder der 14 Testkandidaten, von „lauwarm“ kann folglich wahrlich nicht gesprochen werden, es ist sogar oft das ganze Gegenteil der Fall: Die Hälfte aller Testkandidaten erzielte in der Spitze Werte von über 300°C, was auf Augenhöhe mit Holzkohle- und Gasgrill liegt und – wie auch bei den konkurrierenden Grilltechnologien – natürlich viel

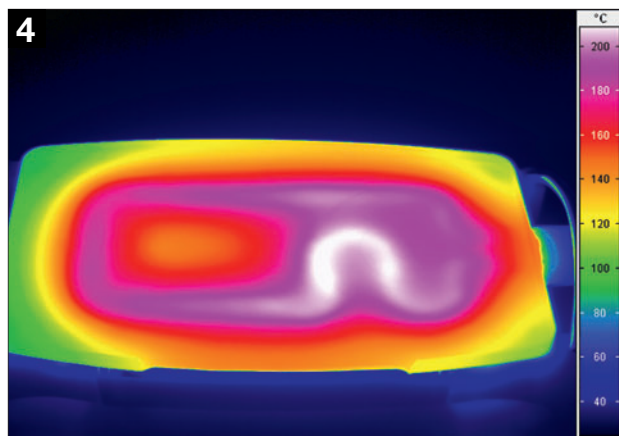
zu hoch ist, um überhaupt sinnvoll nutzbar zu sein. Vor allem bei den Flachgrills tritt dieses Problem auf, bei den Modellen in Sandwichbauweise (erinnern stark an Sandwichmaker, umgangssprachlich auch gern „Doppeldecker“ genannt) ist dieses Problem weit weniger vorhanden. Der Grund hierfür liegt in der Konstruktionsweise der Grills und ganz besonders in der technologischen Basis. Die Heizelemente der Elektrogrills kennen nur zwei Betriebszustände: an und aus. Aufgrund der Leistungsfähigkeit und der in Relation geringen Fläche, die zu heizen ist, steht die Temperatursteuerung (das Thermostat) vor einer Herkulesaufgabe: Das Thermostat muss in möglichst kurzen Abständen das Heizelement ein- und ausschalten („getakteter Betrieb“), zugleich die Temperatur messen und dies je nach eingestellter Temperatur (Temperatureinstellung, meist ein stufenloses Drehrad). Nun erhitzt sich das Heizelement (ein Hochlastwiderstand) aber nie zu 100 Prozent gleichmäßig, zudem ist die Grillfläche auch eine größere, auch gern einmal geometrisch anders gestaltet als das Heizelement (z. B. beim FG 2204 von Rommelsbacher) und daher herrschen nicht nur unterschiedliche Temperaturen auf der Grillfläche, sondern sie schwanken auch entsprechend der

Raumtemperatur und Grillgutbeladung. Vor allem beim ersten Aufheizen ergeben sich dann Temperaturen, die weit über die benötigten Werte hinausschießen, die „Hot Zone“ beim Odessa von Tepro erreicht beispielsweise fast 350°C, deshalb ist es für die Anwendung extrem wichtig, den Grill nicht gleich mit Steak & Co. zu belegen, sobald er das erste Mal aufgeheizt ist.

Erst nach dem ersten Abkühlen und wenn das Gerät dann wieder aufheizt, sinkt auch die Maximaltemperatur auf ein sinnvolles Niveau, wobei die Flachgrills allesamt etwas zu leistungsfähig sind, die höchsten Temperastufen daher quasi ignoriert werden kann. Bei den Doppeldeckern zeigt sich ein besseres Bild, De'Longhi und Tefal (mit dem OptiGrill+ XL) ragen hier aus der Masse hervor, die Temperaturschwankungen zwischen Maximal- und Minimaltemperatur je Stufe liegen nur bei 10 bis 20°C, das ist lobenswert! Dass es auch bei Flachgrills möglich ist, eine Temperatur zu halten, zeigt der Lumberjack von Klarstein, hier schwankt die Temperatur nur um ca. 25°C, das Thermostat ermöglicht einen schnell-getakteten Betrieb. Ganz anders schaut es bei Rommelsbacher, Princess (Pure Teppan Yaki) und Tepro (Arvada) aus, hier schwanken die



(3) Wo das Heizelement beim Fiesta-Tischgrill von Russell Hobbs konkret verortet ist, kann man auf dem Thermobild perfekt erkennen **(4)** Beim Odessa macht die „Hot Zone“ ihrem Namen alle Ehre





5 (5) Doppeldecker-Grills ermöglichen wie hier der CGH912C sehr starke Rostabdrücke, die denen eines Holzkohlegrills sogar überlegen sind
(6) Die Flachgrills haben allesamt Probleme mit der Bräunung von Bratwürsten



Temperaturen beim Zielwert von 180 °C noch um jeweils über 30 °C drunter und drüber. Dieses Verhalten sorgt für deutliche Punktabzüge bei der Funktionsnote, erschwert zudem natürlich auch ganz real das Praxisgrillen, insbesondere das Schongaren: Zarte Fischfilets vertragen keine hohen Temperaturen, sollten bei Temperaturen von 120 °C gegart werden, da sind zwischen 160 und 90 °C schwankende Werte natürlich eher kontraproduktiv. Dass ein Grill in der Mitte nicht immer ganz automatisch am heißesten ist, dürfte mittlerweile bekannt sein, dass er keine zu 100 Prozent gleichmäßig erhitzte Grillfläche bieten kann, ist auch nicht verwunderlich, dennoch zeigten sich in den Testreihen erstaunlich positive Wärmeverteilungen. Lobenswert sind auch hier wieder De'Longhi und Tefal, aber auch der CG-5017 von Rosenstein & Söhne wusste zu überzeugen. Generell ist die Wärmeverteilung bei den Doppeldecker-Grills eine gleichmäßigere als bei den Flachgrills, was aber auch damit zu tun hat, dass die Flachgrills allesamt darauf ausgelegt sind, etwas kühlere Randzonen zu bieten, um hier Grillgut warmzuhalten oder empfindlicheres Grillgut vor der Hitze zu schützen. Wo genau ein Grill am heißesten ist, wo man das Filet am besten anbrät, wo es kühler

zur Sache geht und man auch mal die Rostbratwurst etwas nachgaren lassen kann, ist via Thermokamera natürlich sehr gut sehen – für den Endanwender ist das aber natürlich keine praktikable Hilfe. Man kann allerdings die Grillfläche mal mal probeweise mit Toastscheiben belegen, der Röstabdruck zeigt dann gut auf, wo die Grillfläche eher einem Vulkan und wo sie eher einer Warmhalteplatte entspricht. Auch das an sich ja sehr bequeme Elektrogrillen bedarf eben einiger Übung, aber die Ergebnisse sind reproduzierbar und schon am ersten Grillabend lernt man die Stärken und Schwächen des Grills kennen.

Braun und brauner

In der Grillpraxis wird dann auch schnell deutlich, dass es mit dem Garen eines Klassikers, dem Schweinenackensteak, fast gar keine Probleme gibt. Alle Testkandidaten beherrschen diese Aufgabe gut bis sehr gut, einige liefern sehr starke Rostabdrücke (Tefal sowie Rosenstein & Söhne), andere sorgen aufgrund ihrer Vollkontaktfäche (Odesa und Pure Teppan Yaki) eher für ein flächiges Rösten wie in der Bratpfanne. Auch beim Rinderfiletgrillen, der eigentlichen Königsdisziplin beim Grillen, gibt es durchweg nur gute Nachrichten: Alle

Testkandidaten können das Filet sehr scharf anbraten und dann auch durchgaren. Das perfekte Grillerlebnis liefern allerdings nur die drei besten Doppeldeckergrills ab, De'Longhi, Tefal und WMF profitieren hierbei wie alle Testkandidaten dieses Produktsegments von ihrer Konstruktionsweise, die das gleichzeitige Grillen von Ober- und Unterseite erlaubt, sodass die Austrocknungsgefahr nochmals sinkt. Während man bei De'Longhi und WMF aber für das Erfahrungsammeln ein oder zwei Testdurchläufe vollführen muss, kann man bei Tefal direkt von Beginn an erstklassige Ergebnisse erhalten, da der OptiGrill+XL über die bewährte Sensor-Technologie verfügt und wie auch beim kleinen Schwestermodell funktioniert dieses schlicht und einfach erstklassig. Je nach Garprogramm stellt sich der OptiGrill auf eine Zieltemperatur ein, hält diese auch wie eingangs erwähnt sehr gut, und je nach Grillgutdicke (Abstandsmessung via Sensoren) wird dann mal schneller, mal langsamer die Garfortschrittanzeige aktualisiert (inkl. Signalton beim Erreichen der Garfortschrittstufe). Das ist extrem komfortabel und eigentlich gibt es nur ein Problem hierbei: Da jeder Anwender dank dieser Technologie exzellente Grillergebnisse erzielt, kann



7 (7) Dank der Hitze von unten und oben gelingen Bratwürste wie hier auf dem Grill & Melt zwar besser, aber die Bräunung an den Seitenflächen bleibt weiterhin aus
(8) Innerhalb der „Hot Zone“ auf dem Odesa kann man Rinderfilet wunderbar scharf anbraten





9 (9) Die Durastone-Beschichtung bei De'Longhi ist schlicht und einfach exzellent, es brennt nichts ein (10) Schon simple Temperaturangaben auf der Skala wie hier beim Fiesta sind hilfreich, komplett auf die Temperaturwerte sollte man sich aber nie verlassen



sich „Profi-Grill-Mann“ nicht mehr vor den Gästen rühmen, ein einmaliger und unschlagbar guter Grillmeister zu sein. Abseits gewisser sozial-psychologischer Phänomene gibt es allerdings doch noch ein kleines Problem des OptiGrill+ XL, nämlich eines, was jeder Kontaktgrill hat: Rostbratwürste werden nicht gleichmäßig gebräunt. Das Problem besteht darin, dass die Kontaktfläche zwischen Grillgut und Grillplatte eine sehr kleine ist und dass die seitlich aufsteigende Luft sich sehr schnell abkühlt. Da diese so und so nur wenig Wärmeenergie speichern kann, bleiben die Bratwürste an den Seiten stets ungebräunt und sehen roh aus. Am besten gelingen die Rostbratwürste noch auf dem OptiGrill und bei De'Longhi. Mit der Bräunung sehr zurückhaltend, optisch somit wenig ansprechend und auch noch mit einem Austrocknungsrisiko versehen, zeigen die Flachgrills bei dieser Testreihe wie gewohnt ein nur befriedigendes Bild. Die Bratwürste werden zwar gar, büßen aber Konsistenzqualität ein und tendieren auch zum punktuellen Überrösten.

Hart und Härter

Moderne, anti-haftbeschichtete Grillplatten, die zudem noch herausnehmbar sind, Fettauffangschalen und schräg ge-

stellte Grillflächen erleichtern die Reinigung der Testkandidaten natürlich ungemein. Besonders hervorzuheben sind CG912C und der Grill & Melt von Russell Hobbs, beide Doppeldeckergrills verfügen über eine keramische Anti-Haftbeschichtung, welche selbst bei Höchsttemperatur und dem mutwilligen Abrennenlassen mit ein paar Blatt Küchenpapier wieder schnell zu reinigen sind. Beim Grill & Melt fließen Marinade, Fett, Öl und Wasser übrigens am besten ab, die Grillplatte neigt sich rekordverdächtig stark nach vor, die kleine Fettauffangschüssel an der Front hat hier volle Arbeit zu leisten – erledigt diese aber auch zuverlässig. Bei allen anderen Testkandidaten muss man dem Fettabfluss etwas nachhelfen, die Auffangvorrichtungen sind aber alle funktional, allein bei Rommelsbacher gibt es keinen Abfluss, hier muss man zur für das Elektrogrillen obligatorischen Rolle Küchenpapier greifen. Das „low-fat“-Grillen funktioniert exzellent beim OptiGrill und beim Grill & Melt, allerdings sorgen die Konstruktionen auch dafür, dass Grillgut stets etwas nach vorn geschoben wird, weshalb man etwa aufpassen muss, dass z.B. Bratwürste nicht ganz Anwen- der herausrutschen. Mehr als nur „etwas“ aufpassen muss man grundsätzlich

bei der Temperatureinstellung, einige Testkandidaten verfügen nämlich nicht einmal über eine Temperatur-Skalierung und die in den Bedienungsanleitungen angegebenen Einstellungsempfehlungen haben nicht immer eine große Schnittmenge mit der Realität. Es gilt wie immer: Lieber erst einmal eine niedrigere Temperaturstufe wählen und sich dann langsam an die höheren Stufen herantasten, dabei stets die Betriebsanzeige im Blick gehalten und vor allem ruhig und besonnen zu grillen.

Die neueste Generation der Kontaktgrills zeigt sich teils von einer sehr guten Seite, bei den Flachgrills besteht aber noch fast durchweg Nachholbedarf in Sachen Temperatureinhaltung. Allerdings zeigt hier besonders der Testsieger von Unold, dass man auch ruhig mal eine gänzlich andere Bauweise realisieren darf und diese auch zum Erfolg führen kann. Die „Kochplatte mit Grillrost“-Konstruktion ist eine schlaue und funktionale (bis auf stets seitlich wegrutschende Bratwürste) und bietet zudem noch einen Mehrwert. Auch die „Melt“-Funktion bei Russell Hobbs ist interessant und funktional, der Grill & Melt ist auch der einzige Doppeldeckergrill, mit dem man richtig überbacken kann, er ist ideal für Toast Hawaii und Baguettes. ■



11 (11) Unter dem Grillrost und dem Fettauffangrahmen befindet sich beim Asia Grill eine ganz klassische Wärmestrahlungskochplatte (12) Ohne die obere Grillplatte des Grill & Melt kann man mithilfe des Quarzglasheizstrahlers die „Melt“-Funktion bequem nutzen



Kontaktgrills in Flachbauweise

		TESTSIEGER	SIEGER PREIS/LEISTUNG		
		Unold Asia Grill	Klarstein Lumberjack	tepro Odessa	Russell Hobbs Fiesta Teppan-Yaki
					
Technische Daten					
Marktpreis*/UVP		80 Euro*/100 Euro	55 Euro*/k. A.	46 Euro*/50 Euro	60 Euro*/70 Euro
Maximalleistung		1 900 Watt	2 300 Watt	2 000 Watt	2 400 Watt
reale Grillfläche		30 cm, rund	47 x 30 cm	48 x 26 cm	45 x 25 cm
Kabellänge		145 cm	85 cm	85 cm	75 cm
Ausstattung & Zubehör		8 Temperastufen, Entnahmeschlüssel, Fettauffangrahmen, Signaltöne, integrierter Lüfter, als Kochplatte verwendbar (25 cm)	stufenlose Temperatureinstellung, Holzgestell	stufenlose Temperatureinstellung, „Hot Zone“-Heißzone (ca. 10 cm), Fettauffangschublade	stufenlose Temperatureinstellung, Fettauffangschüssel
Ergebnis		1,7 (gut)	1,9 (gut)	1,9 (gut)	1,9 (gut)
Funktion	55 %	++ 1,8	++ 1,8	++ 2,1	++ 1,9
Rinderfilet	20 %	+++ 1,3	+++ 1,3	+++ 1,3	+++ 1,3
Rostbratwurst	20 %	- 3,5	+ 2,5	+ 3,0	+ 3,0
Schongaren	20 %	+++ 1,0	++ 2,0	+ 2,5	++ 2,0
Steak	20 %	+++ 1,0	+++ 1,0	+++ 1,3	+++ 1,0
Wärmeverteilung	10 %	+ 3,0	+ 2,5	++ 2,0	++ 2,0
Temperaturkonstanz	10 %	+++ 1,0	++ 1,5	+ 3,0	++ 2,0
Handhabung	35 %	++ 1,6	++ 2,1	++ 1,6	++ 1,9
Bedienfreundlichkeit	30 %	++ 2,0	++ 2,3	++ 1,5	++ 1,7
Reinigung	25 %	++ 2,0	++ 2,3	++ 1,5	++ 2,0
Fettablauf/-auffang	25 %	+++ 1,0	++ 2,0	++ 2,0	++ 2,3
Aufheizzeit	10 %	+++ 1,4	+++ 1,0	+++ 1,0	+++ 1,0
Bedienungsanleitung	10 %	++ 1,5	++ 2,0	++ 1,6	++ 2,0
Verarbeitung	10 %	++ 1,7	++ 2,3	++ 2,0	+ 2,5
		Die außergewöhnliche Konstruktion bietet zahlreiche Vorteile, vor allem aber die lobenswerte Temperatureinhaltung, die ein präzises Grillen ermöglicht. Der Fettablauf ist exzellent, die Leistungsfähigkeit ebenso, die Reinigung ist einfach.	Der Lumberjack ist ein Blickfang und auch technologisch auf der Höhe der Zeit: Die geringen Temperaturschwankungen ermöglichen das Schongaren und das sehr gute Filet- und Steakgrillen. Der Fettablauf stockt ab und an.	Simplel, funktional, einfach zu handhaben und zudem auch preislich sehr aggressiv gestaltet: Den Kauf des Odessa bereut man wahrlich nicht, besonders Steak- und Filetliebhaber kommen dank Hot Zone voll auf ihre Kosten.	Vergleichsweise geringe Temperaturschwankungen ermöglichen das Grillen auch von empfindlichen Grillgut, wobei die Leistungsfähigkeit dieses Grill nie unterschätzt werden sollte, denn über 300 °C erreicht er spielend.
TESTSIEGER		SIEGER PREIS/LEISTUNG	TESTURTEIL		TESTURTEIL
Haus & Garten Test		Haus & Garten Test	Haus & Garten Test		Haus & Garten Test
Endnote 1,7		Endnote 1,9	Endnote 1,9		Endnote 1,9
gut		gut	gut		gut
Unold Asia Grill		Klarstein Lumberjack	tepro Odessa		Russell Hobbs Fiesta Teppan-Yaki
Bietet die beste Funktion und die beste Handhabung		Kraftvoller Grill zum Schnäppchenpreis	Sehr kurze Aufheizzeit, einfache Reinigung		Preiswerter Grill mit viel Leistung und kurzer Aufheizzeit
Im Test: Kontaktgrills in Flachbauweise Ausgabe 1/2017 - www.hausgarten-test.de		Im Test: Kontaktgrills in Flachbauweise Ausgabe 1/2017 - www.hausgarten-test.de	Im Test: Kontaktgrills in Flachbauweise Ausgabe 1/2017 - www.hausgarten-test.de		Im Test: Kontaktgrills in Flachbauweise Ausgabe 1/2017 - www.hausgarten-test.de

tepro Arvada	Rommelsbacher FG 2204	Princess Pure Teppan-Yaki	Tefal Family Flavor TG 8008
			

Technische Daten

Marktpreis*/UVP	55 Euro*/60 Euro	105 Euro*/k. A.	72 Euro*/k. A.	86 Euro*/200 Euro
Maximalleistung	2000 Watt	2200 Watt	2500 Watt	2400 Watt
reale Grillfläche	zwei mal 24,5 x 24,5 cm	40 cm, sechseckig	50 x 25,5 cm	zwei mal 22 x 29 cm
Kabellänge	75 cm	135 cm	110 cm	135 cm
Ausstattung & Zubehör	stufenlose Temperatureinstellung, getrennt regelbare und wechselbare Grillplatten (jeweils gerippt und flach)	stufenlose Temperatureinstellung, Spatel, Dämpfhaube	stufenlose Temperatureinstellung, Keramik-Grillplatte, Holzgestell, drei Holzspatel	stufenlose Temperatureinstellung, getrennt regelbare Grillplatten, Fettauffangschublade

Ergebnis		2,0 (gut)	2,0 (gut)	2,1 (gut)	2,2 (gut)
Funktion	55 %	++ 2,2	++ 2,1	++ 2,3	++ 2,3
Rinderfilet	20 %	++ 1,5	+++ 1,3	+++ 1,3	+++ 1,3
Rostbratwurst	20 %	+ 3,0	+ 3,0	- 3,5	- 3,5
Schongaren	20 %	+ 2,5	+ 2,5	+ 2,5	+ 3,0
Steak	20 %	+++ 1,3	+++ 1,0	+++ 1,3	+++ 1,3
Wärmeverteilung	10 %	++ 2,0	++ 2,0	++ 2,0	++ 2,0
Temperaturkonstanz	10 %	+ 3,0	+ 3,0	- 4,0	+ 3,0
Handhabung	35 %	++ 1,8	++ 2,1	++ 1,8	++ 2,1
Bedienfreundlichkeit	30 %	++ 2,0	++ 2,3	++ 1,5	++ 2,3
Reinigung	25 %	++ 1,7	++ 2,0	++ 2,3	++ 2,0
Fettauf/-auffang	25 %	++ 2,0	+ 2,5	++ 1,5	++ 1,5
Aufheizzeit	10 %	+++ 1,2	+++ 1,0	+++ 1,0	++ 1,7
Bedienungsanleitung	10 %	++ 1,6	++ 1,8	+ 3,0	- 3,5
Verarbeitung	10 %	++ 2,0	++ 1,7	++ 2,3	++ 2,3

Die beiden Grillplatten erhitzen sich sehr schnell und großflächig, sind zudem einfach zu reinigen. Der Temperaturskalierung täten konkrete Werte gut, geringere Temperaturschwankungen würden das Schongaren erleichtern.

Die Anti-Haftbeschichtung ist exzellent, Steaks und Filets werden schnell durchgegart. Aufgrund der Leistungsfähigkeit muss die höchste Temperaturstufe nie genutzt werden, die Temperaturschwankungen stören in der Grillpraxis.

Die Keramik-Platte samt zentralen Fettaufablauf ist in der Grillpraxis äußerst angenehm zu nutzen, die Reinigung geht spielend. Die großen Temperaturschwankungen erfordern aber ein hellwachses Auge zur Begutachtung des Grillguts.

Wer auf starke, gleichmäßige Röstabdrücke viel Wert legt, liegt beim Kauf des TG 8008 genau richtig. Zu verdanken ist dies der Leistungsfähigkeit und der wuchtigen, wärmespeichernden Grillplatten. Der Fettaufablauf stockt ab und an.

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 2,0
gut
tepro
Arvada
Bietet eine gute Wärmeverteilung und einfache Reinigung
Im Test: Kontaktgrills in Flachbauweise
Ausgabe 1/2017 - www.hausgartentest.de

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 2,0
gut
Rommelsbacher
FG 2204
Große Grillfläche für großen Grillspaß und zarte Steaks
Im Test: Kontaktgrills in Flachbauweise
Ausgabe 1/2017 - www.hausgartentest.de

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 2,1
gut
Princess
Pure Teppan-Yaki
Exzellente Grillplatte, einfache Handhabung
Im Test: Kontaktgrills in Flachbauweise
Ausgabe 1/2017 - www.hausgartentest.de

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 2,2
gut
Tefal
Family Flavor TG 8008
Kräftige Röstabdrücke, sehr gut für Steaks und Filets geeignet
Im Test: Kontaktgrills in Flachbauweise
Ausgabe 1/2017 - www.hausgartentest.de

Kontaktgrills in Sandwichbauweise

TESTSIEGER

De'Longhi
CGH912CTefal
OptiGrill+ XLWMF
LONO Kontaktgrill 2in1Russell Hobbs
Grill & Melt

Technische Daten

Marktpreis*/UVP		150 Euro*/150 Euro	208 Euro*/290 Euro	95 Euro*/140 Euro	75 Euro*/100 Euro
Maximalleistung		1 500 Watt	2 180 Watt	2 100 Watt	1 200 Watt
reale Grillfläche		28,5 x 21,5 cm	37,5 x 20 cm	zwei mal 30 x 20 cm	29,5 x 17 cm
Kabellänge		100 cm	115 cm	90 cm	70 cm
Ausstattung & Zubehör		keramik-anti-haftbeschichtete und herausnehmbare Grillplatten, 2 x vollkontakt + 2 x gerippt, stufenlose Temperatureinstellung, Fettauffangbehälter (2 Becher), Reinigungsspatel	anti-haftbeschichtete und herausnehmbare Grillplatten, Fettauffangbehälter, 9 sensorgesteuerte Automatikprogramme + manueller Modus, Signaltöne, Garfortschrittsanzeige	anti-haftbeschichtete und herausnehmbare Grillplatten, aufklappbar, stufenlose Temperatureinstellung, Fettauffangbehälter (Schüssel)	keramik-anti-haftbeschichtete und herausnehmbare Grillplatten, stufenlose Temperatureinstellung, Fettauffangbehälter (Schüssel)
Ergebnis		1,3 (sehr gut)	1,4 (sehr gut)	1,6 (gut)	1,6 (gut)
Funktion	55 %	+++ 1,2	+++ 1,4	++ 1,7	++ 1,8
Rinderfilet	20 %	+++ 1,0	+++ 1,0	+++ 1,0	+++ 1,3
Rostbratwurst	20 %	++ 2,0	++ 2,0	+ 2,5	++ 2,3
Schongaren	20 %	+++ 1,0	++ 1,8	++ 2,0	++ 2,0
Steak	20 %	+++ 1,0	+++ 1,0	+++ 1,0	+++ 1,0
Wärmeverteilung	10 %	+++ 1,3	+++ 1,3	++ 2,0	++ 2,3
Temperaturkonstanz	10 %	+++ 1,0	++ 1,5	++ 1,5	+ 2,5
Handhabung	35 %	++ 1,5	+++ 1,4	++ 1,5	+++ 1,4
Bedienfreundlichkeit	30 %	++ 1,5	+++ 1,1	++ 1,5	++ 1,8
Reinigung	25 %	+++ 1,3	++ 1,8	+++ 1,3	+++ 1,0
Fettablauf/-auffang	25 %	++ 1,5	+++ 1,3	++ 2,0	+++ 1,0
Aufheizzeit	10 %	++ 2,0	++ 1,9	+++ 1,0	++ 2,3
Bedienungsanleitung	10 %	++ 1,6	+++ 1,3	+++ 1,2	+++ 1,4
Verarbeitung	10 %	+++ 1,3	+++ 1,3	++ 1,7	++ 1,7

Anfangen von der sehr guten Temperatureinhaltung und -verteilung, über die wirklich brillante „Durastone“-Versiegelung bis zum hochwertigen Gewand und den komfortablen Bedienelementen überzeugt das Top-Modell von De'Longhi. Die Funktionalität ist schlicht exzellent.

Skeptiker moderner Technologie werden bei diesem sensorgesteuerte Grillen einsehen müssen, das die Skepsis nicht begründet ist: Die Tefal-Technologie funktioniert nämlich sehr gut. Nur bei Bratwürsten kann es sinnvoll sein, im manuellen Modus noch etwas nachzugrillen.

Sehr kurze Aufheizzeiten, geringe Temperaturschwankungen, eine exzellente Anti-Haftbeschichtung und eine informative Bedienungsanleitung mit guten und sinnvollen Tipps zeichnen den kompakten LONO 2in1 aus. Für Steak- und Filetliebhaber ist er eine sehr gute Wahl.

Der technologisch aufwändig gestaltete Grill & Melt ist eine ausgezeichnete Wahl für alle jene, die das low-fat-Grillen bevorzugen und die eine möglichst einfache Grillflächenreinigung wünschen. Die Überback-Funktion ist ein wirklich praktisches Ausstattungselement.

TESTSIEGER

Haus & Garten Test

Endnote 1,3

sehr gutDe'Longhi
CGH912CBeste Funktionsnoten,
sehr einfache ReinigungIm Test: Kontaktgrills in Sandwichbauweise
Ausgabe 1/2017 - www.hausgartentest.de

TESTURTEIL

Haus & Garten Test

Endnote 1,4

sehr gutTefal
OptiGrill+ XLFür ein Maximum an Grillgenuss
und NutzungskomfortIm Test: Kontaktgrills in Sandwichbauweise
Ausgabe 1/2017 - www.hausgartentest.de

TESTURTEIL

Haus & Garten Test

Endnote 1,6

gutWMF
LONO Kontaktgrill 2in1Ideal für zarte Filets
und saftige SteaksIm Test: Kontaktgrills in Sandwichbauweise
Ausgabe 1/2017 - www.hausgartentest.de

TESTURTEIL

Haus & Garten Test

Endnote 1,6

gutRussell Hobbs
Grill & MeltEin echter Low-Fat-Künstler,
extrem gute Anti-HaftbeschichtungIm Test: Kontaktgrills in Sandwichbauweise
Ausgabe 1/2017 - www.hausgartentest.de

SIEGER PREIS/LEISTUNG

Rosenstein & Söhne
CG-5017Klarstein
Butterfly & Bee

Technische Daten

Marktpreis*/UVP	47 Euro*/100 Euro	60 Euro*/k. A.
Maximalleistung	1 700 Watt	1 500 Watt
reale Grillfläche	zwei mal 30 x 21 cm	23 x 22 + 23 x 22 cm
Kabellänge	80 cm	120 cm
Ausstattung & Zubehör	anti-haftbeschichtete und herausnehmbare Grillplatten, getrennt und stufenlos regelbar, klappbar	anti-haftbeschichtete Grillplatten, getrennt und stufenlos regelbar, Fettauffangbehälter (Schublade)

Ergebnis		1,8 (gut)	2,1 (gut)
Funktion	55%	++ 1,6	++ 1,9
Rinderfilet	20%	+++ 1,3	+++ 1,3
Rostbratwurst	20%	++ 2,3	+ 2,5
Schongaren	20%	++ 1,5	++ 1,5
Steak	20%	+++ 1,0	+++ 1,0
Wärmeverteilung	10%	+++ 1,3	+ 3,0
Temperaturkonstanz	10%	++ 2,0	+ 3,0
Handhabung	35%	++ 1,9	++ 2,2
Bedienfreundlichkeit	30%	++ 2,3	++ 2,3
Reinigung	25%	++ 1,5	++ 2,0
Fettablauf/-auffang	25%	++ 2,0	+ 2,5
Aufheizzeit	10%	++ 1,7	+++ 1,3
Bedienungsanleitung	10%	++ 1,5	++ 2,0
Verarbeitung	10%	+ 2,7	+ 3,0

Preiswert, simpel und auf das Wesentliche fokussiert: Der CG-5017 macht genau das, was man sich von einem Elektrogrill wünscht. Da fallen die kleinen Abstriche bei der Verarbeitungsqualität und der wenig komfortablen Temperatureinstellung nicht wirklich ins Gewicht.

Viel Leistung, eine für das variantenreiche Grillen sehr praktische Grundkonstruktion und eine sehr kurze Aufheizzeit machen den Butterfly & Bee für Viel-Griller interessant. Die Anti-Haftbeschichtung funktioniert gut, die kleine Schublade für den Fettauffang ebenso.

SIEGER PREIS/LEISTUNG

Haus & Garten Test

Endnote 1,8

gut

Rosenstein & Söhne
CG-5017Sehr gute Wärmeverteilung,
perfekt für Steaks geeignetIm Test: Kontaktgrills in Sandwichbauweise
Ausgabe 1/2017 - www.hausgartentest.de

TESTURTEIL

Haus & Garten Test

Endnote 2,1

gut

Klarstein
Butterfly & BeeDie Steaks gelingen saftig
und die Filets schön zartIm Test: Kontaktgrills in Sandwichbauweise
Ausgabe 1/2017 - www.hausgartentest.de

Testverfahren

Die Testgeräte: 14 Tischgrills

Funktion: Die Funktionalität wird anhand einer umfangreichen Palette an Grillgut ermittelt, entscheidend sind hier Bräunung, Rostabdruck und Konsistenz, zudem auf die Einfachheit des Wendevorgangs und die Reproduzierbarkeit der Grillergebnisse. Bratwürste Thüringer Art, Schweinesteaks sowie feine Rinderfilets (argentinische Steakhüfte, pur) werden für die einzelnen Testreihen benutzt, das Schongaren wird an naturbelassenem Rotbarschfilet und Spiegelei getestet. Bei der Temperaturverteilung wird mithilfe der Thermokamera bewertet, wie gleichmäßig sich die (einzelnen) Grillplatten erwärmen, Notabzüge gibt es für Hotspots und kühle Zonen (außer im Randbereich von 10 Millimetern und natürlich auf eigens vorhandenen Warmhalte- bzw. Hochtemperaturzonen). Die Temperaturkonstanz gibt an, wie stark die Flächentemperatur schwankt (sowohl Unter- als auch Überhitze), ermittelt wird diese bei Maximaltemperatur und typischer Grilltemperatur von 180 °C. Die durchschnittliche Fluktuation nach Vollendung der zweiten Aufheiz-/Abkühlphase bei Maximaltemperatur und 180 °C Zieltemperatur bestimmt die Note.

Handhabung: Eine Gruppe geschulter Probanden beurteilt die Funktionalität und Gängigkeit sämtlicher Bedienelemente, auch und ganz besonders die Skalierung der Temperaturregler. Die Fettauffangvorrichtung wird im Praxistest voll belastet, dabei auf das abfließende Öl und Stauungen geachtet. Bei der Reinigung wird die allgemeine Verschmutzungsanfälligkeit des Grills und die Modularität der zu reinigenden Teile bewertet, dies umfasst auch die unnötige Verschmutzung von Scharnieren, das Abtropfen außerhalb der Fettauffangvorrichtung sowie auftretende Verschmutzungen der Bedienelemente. Die Aufheizzeit bis 180 Grad Celsius wird gemessen, mindestens zwei Drittel der Grillfläche muss diese Temperatur aufweisen, bis der Wert ermittelt wird, um ihn dann anschließend zu bewerten. Die Bedienungsanleitung wird einerseits auf die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheits- und Entsorgungshinweise überprüft, dann anhand ihrer Qualität (Bilder, Struktur, Schriftgröße, Anwendungs- und Pflegehinweise) bewertet.

Verarbeitung: Die Probanden bewerten die allgemeine Wertigkeit und natürlich das (Nicht)Vorhandensein von Graten und scharfen Kanten, sowie die Größe von Spalten und Ritzen und die Passgenauigkeit aller modularen Teile

Hinweis: Die Splittung des Testfelds ergibt sich aus der Konstruktionsweise der Sandwich-Grills, die Gar-Vorteile aufgrund der Ober- und Unterhitze beim Grillgut aufweisen (z.B. stärkerer Rostabdruck auf Bratwürsten durch den Druck der oberen Grillplatte), eine harmonischere Wärmeverteilung durch die Beeinflussung der beiden Grillplatten untereinander haben, was auch für die Temperatureinhaltung gilt.

Hot Dog Maker PE-4774 von Rosenstein & Söhne

Heiß & knackig

Es gibt Produkte, von deren Existenz man vielleicht nichts weiß, wenn man sie dann aber sieht, zaubern sie ein Schmunzeln oder einen skeptischen Blick aufs Gesicht – ein Hot Dog Maker ist just so ein Produkt. Konstruktion und Handhabung des PE-4774 von Rosenstein & Söhne sind sehr einfach gehalten, links hat man eine Dampfgarkammer, rechts einen Heizstab aus Metall. Wie sich der PE-4774 nutzen lässt, erschließt sich von selbst: Unter der abnehmbaren Dampfgarkammer ist eine kleine Verdampferwanne, in die etwa 80 Milliliter Wasser eingefüllt werden können, dieses erhitzt sich und dampft schon nach zwei Minuten in die Dampfkammer, der Garprozess der Würstchen beginnt hiermit.

Simpel & funktional

Da die Würstchen nicht überhitzen und durch den Dampf schonend erwärmt werden, platzen sie nicht auf, in den Testreihen (Discount-Würstchen und Markenprodukte) wurden Kerntemperaturen von 90 Grad Celsius (°C) binnen sieben Minuten erzielt – das ist perfekt. Weil nur wenig Wasser erhitzt wird (schon 50 Milliliter genügen für sechs Standard-Hot-Dog-Würstchen) ist natürlich auch der Energieverbrauch ein sehr geringer. Nur 40 Wattstunden werden benötigt, im Vergleich zum herkömmlichen Er-

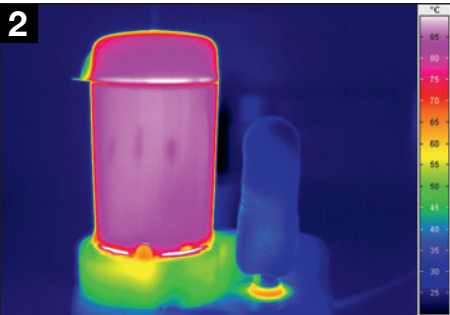
hitzen im Kochtopf ist das nur etwa ein Zehntel. An der Würstchenwärmfunktion gibt es folglich nichts zu kritisieren, nebenbei sei aber noch erwähnt, dass auch zum Beispiel Eier gekocht werden können, der PE-4774 ist eben ein kleiner Dampfgarer. Nicht so wohltemperiert geht es am Heizstab zu. An der Unterkante werden nur etwa 70°C erzielt, an der Spitze wird der Brötchenwärmer dagegen 90°C warm. Das Erwärmen eines Hot-Dog-Brötchens dauert mit zehn Minuten sogar länger als das Dampfgaren der Würstchen und das Brötchen wird im Inneren auch nach einer Viertel Stunde nicht einmal 80°C heiß. Für das sanfte Erwärmen genügt der Heizstab, für das zügige, starke Erhitzen ist der Stab allerdings nicht geeignet. Der Durchmesser des Heizstabes entspricht perfekt dem Durchmesser (2cm) eines typischen Hot-Dog-Würstchens, die Länge (12cm) ebenso, die maximale Würstchenlänge in der Dampfgarkammer von 14 cm ist ebenfalls dem Aufgabenbereich ideal angepasst.

Bei der Reinigung ergeben sich keine signifikanten Probleme, die Verdampferschale kann einfach ausgewischt werden, die abnehmbare Dampfkammer lässt sich unter fließend Wasser mit einem Spülschwamm leicht reinigen und etwaig auftretende Brötchenkrümel lassen

sich ganz simpel abklopfen. Allein der Deckel der Dampfkammer könnte größer ausfallen, dies würde dem Anwender einen bequemerem Griff das Abnehmen und Wiederbefüllen erleichtern.

Fazit

Das Dampfgaren der Würstchen ist sehr simpel, sehr funktional und auch noch sehr energieeffizient gestaltet. Zudem ist die Dampfkammer als solche ja auch multifunktional einsetzbar, dafür allein hat der PE-4774 auch und vor allem angesichts des Kaufpreises schon einen Platz in der Küche verdient. Dem Heizstab täte ein Mehr an Leistung natürlich gut, leckere Hot Dogs kann der PE-4774 aber allemal zaubern. ■ JS



(1) Die Dampfkammer macht ihren Job perfekt, arbeitet zudem sehr effizient (2) Knapp 100 °C herrschen in der Dampfkammer, deutlich kühler geht es am Brötchenwärmer zu (3) Auch wenn ein Würstchen mal abknickt und bricht, ist die Reinigung binnen Sekunden vollzogen (4) Hot-Dog-Freunde kommen letztlich voll auf ihre Kosten

Hot Dog-Station	Rosenstein & Söhne Hot Dog Maker PE-4774
-----------------	--

TESTURTEIL

Haus & Garten Test

Endnote 1,9

gut

Rosenstein & Söhne
Hot Dog Maker PE-4774

Perfekt temperierte Würstchen,
sehr energieeffizienter Betrieb

Im Test: Hot Dog-Station
Ausgabe 1/2017 - www.hausgartentest.de



Technische Daten		
Marktpreis*/UVP		19 Euro*/40 Euro
Maximalleistung		350 W
Kabellänge		95 cm
Ausstattung & Zubehör		Dampfgarkammer für zirka 6 Würstchen, Aufback-Heiztange
Ergebnis		1,9 (gut)
Funktion	50%	
Brötchenaufwärmen	45%	++ 3,0
Würstchengaren	45%	+++ 1,0
Aufheizdauer	10%	++ 2,3
Handhabung	30%	
Bedienfreundlichkeit	60%	++ 2,3
Reinigung	30%	+++ 1,0
Bedienungsanleitung	10%	++ 2,3
Energieverbrauch	10%	
Verarbeitung	10%	++ 2,0