08/2013 – 9. Jahrgang / Nr. 96

Österreich € 4,50 · Schweiz sfr 8,60 · BeNeLux € 4,60 · Frankreich € 5,20
Griechenland € 6,00 · Italien € 5,20 · Portugal (Cont.) € 5,20 · Spanien € 5,10 · Türkei 10 YTL € 3,95

# ETM TESTMAGAZIN

Das Verbrauchermagazin für Haus und Garten

## 11 Gefrierschränke & Gefriertruhen

## 13 Schnellkochtöpfe

**davon 2 elektrische, 1 mit Niederdruck**

## 19 DECT-Telefone

**mit und ohne Anrufbeantworter**

ETM TESTMAGAZIN • ETM TESTMAGAZIN • ETM TESTMAGAZIN • ETM TESTMAGAZIN

Tefal

# Mit und nicht unter Druck kochen

Heutzutage muss irgendwie alles schneller gehen. Neben der Arbeit soll auch Zeit für Familie, Freunde und Freizeit bleiben. So ist es von Vorteil, wenn die Zubereitung der Mahlzeiten nicht stundenlang dauert. Um anspruchsvollere Gerichte in kürzerer Zeit herzurichten, haben sich Schnellkochtöpfe durchgesetzt. Zehn herkömmliche und zwei elektrische Schnellkochtöpfe sowie einen Dampfgartopf hat das ETM TESTMAGAZIN für Sie getestet, um zu prüfen, wie sicher diese Töpfe sind und welches Modell sich besonders unter Druck behauptet.

## Das Wichtigste

**Für wen geeignet**
Für jeden, der ein gutes Kochergebnis mit geringerem Zeitaufwand erzielen möchte.

**Interessant**
Schnellkochtöpfe haben heute nicht mehr viel mit alten Modellen gemein – sie sind wesentlich sicherer.

**Aufgefallen**
Unterschiedliche Böden und Verschlusstechniken individualisieren die Töpfe.

Suppe, die plötzlich an der Decke hängt, üble Verbrennungen und explodierende Töpfe; das sind die Gegenstände von Geschichten, die sich noch immer standhaft um Schnellkochtöpfe halten. Dabei haben die modernen Modelle nicht mehr viel mit den alten gemein und schon gar nicht mit dem ersten Dampfdrucktopf des französischen Physikers Denis Papin (1647-1712), der seinem Erfinder bei der Vorstellung tatsächlich um die Ohren geflogen ist. Die Schnellkochtöpfe von heute zeichnen sich durch Verriegelungsmechanismen aus, die ein Öffnen des Topfes verhindern, sobald sich ein hinreichend großer Druck im Inneren aufgebaut hat. Durch ein Ventil ist es dann möglich, nach dem Kochen den Druck abzulassen. Alternativ lassen sich die Schnellkochtöpfe zum Abdampfen auch unter kaltes Wasser halten. Etwa eine Viertelstunde Ruhenlassen zeitigt das gleiche Ergebnis. Für ein gutes Gelingen sind Gar-Tabellen für die Töpfe in den jeweiligen Dokumentationen angegeben. Die dort angegebenen Zeiten berücksichtigen allerdings nicht die Ankochzeit, also die Zeit, die zum Beispiel Wasser im Topf braucht, um zu kochen und in der sich dann der Druck im Inneren aufbaut. Dennoch beansprucht die Zubereitung von Speisen in Schnellkochtöpfen nur ein Drittel bis die Hälfte derjenigen Zeit, die in normalen Kochtöpfen vonnöten ist. Die modernen Schnellkochtöpfe unterscheiden sich vor allem hinsichtlich ihrer Verschlusstechnik sowie ihrer Bodenkonstruktion. Alle Schnellkochtöpfe im Test weisen zwei Druckstufen sowie eine ähnlich hohe Druckkraft auf.

## **Der Schnellkochtopf** – im Detail

## Funktionsweise

Schnellkochtöpfe bauen gegenüber normalen Kochtöpfen im Inneren weitaus höhere Temperaturen auf. Der Normalsiedepunkt beträgt 100 °C auf Meereshöhe, in Schnellkochtöpfen steigt er auf über 116 °C an. Das mag nicht viel wirken, die RGT-Regel (Reaktionsgeschwindigkeit-Temperatur-Regel) besagt jedoch, dass die Reaktionsgeschwindigkeit bei einer Temperaturerhöhung von 10 Grad auf das 2- bis 3-fache ansteigt. In diesem Fall ist die Garung das Ergebnis verschiedener chemischer Reaktionen. Und so sorgt der Druck für eine kürzere Kochzeit. Ein druckfester Deckel hält den Wasserdampf möglichst im Topf. Ist eine bestimmte Druckstufe erreicht, entweicht der Überschuss durch ein Ventil (2) im Deckel. Zur Sicherheit ist ein weiteres Ventil eingelassen, damit der Druck auch entweichen kann, falls das andere Ventil verstopft ist. Bliebe der Druck im Topf, würde dieser irgendwann zerbersten. Die Maßeinheit für den Druck in den Töpfen ist Kilopascal (kPa), die auch gängig für das Messen des Drucks in Autoreifen ist. In den getesteten Töpfen kann sich jeweils ein Druck von 80 kPa bis 105 kPa aufbauen. Dazu muss der Deckel wirklich druck- und wasserdicht verschlossen sein. Deshalb hilft eine Markierung (1) beim richtigen Aufsetzen. Wegen dieses Verfahrens gelten Schnellkochtöpfe als Druckgeräte, weshalb sie sich einer Baumusterungsprüfung unterziehen müssen, bevor sie in den Handel kommen. Bei den Töpfen muss man aber nicht die volle Druckkraft ausschöpfen. Um Gemüse so zu dämpfen, dass es all seine Mineralien, Spurenelemente und Vitamine behält, reicht beispielsweise die erste von zwei Druckstufen, die sich am Druckregler (3) einstellen lässt. Außerhalb des Topfes kann man anhand einer Druckanzeige im Deckel erkennen, ob sich Druck aufgebaut hat. In einigen Fällen gibt diese auch explizit die Druckstufe an (4).

## **Der Schnellkochtopf** – im Detail

## **Schnellkochtöpfe** – im Einsatz

Sind die Töpfe neu, so empfiehlt es sich, sie vor dem allerersten Gebrauch gründlich zu spülen und abzutrocknen. Bevor es dann mit dem Kochen losgeht, sollten zur eigenen Sicherheit jedes Mal die Ventile überprüft werden. Sind diese nämlich verstopft, sind sie erst einmal freizumachen. Damit sich die Deckel besser aufsetzen lassen, kann man die Dichtungsringe mit Speiseöl einstreichen, sonst neigen sie oftmals dazu, zu haken und es braucht dann ein paar Versuche für den optimalen Sitz.

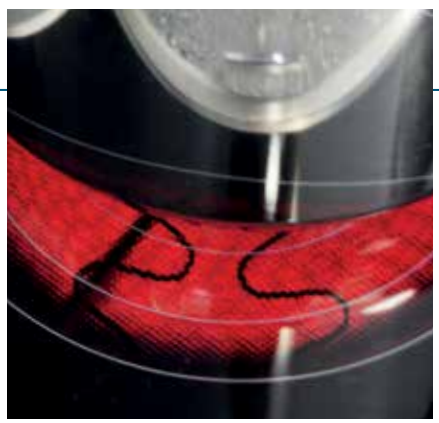
Damit sich genug Druck entwickeln kann, sind in den Dokumentationen zu den Töpfen Mindestfüllmengen

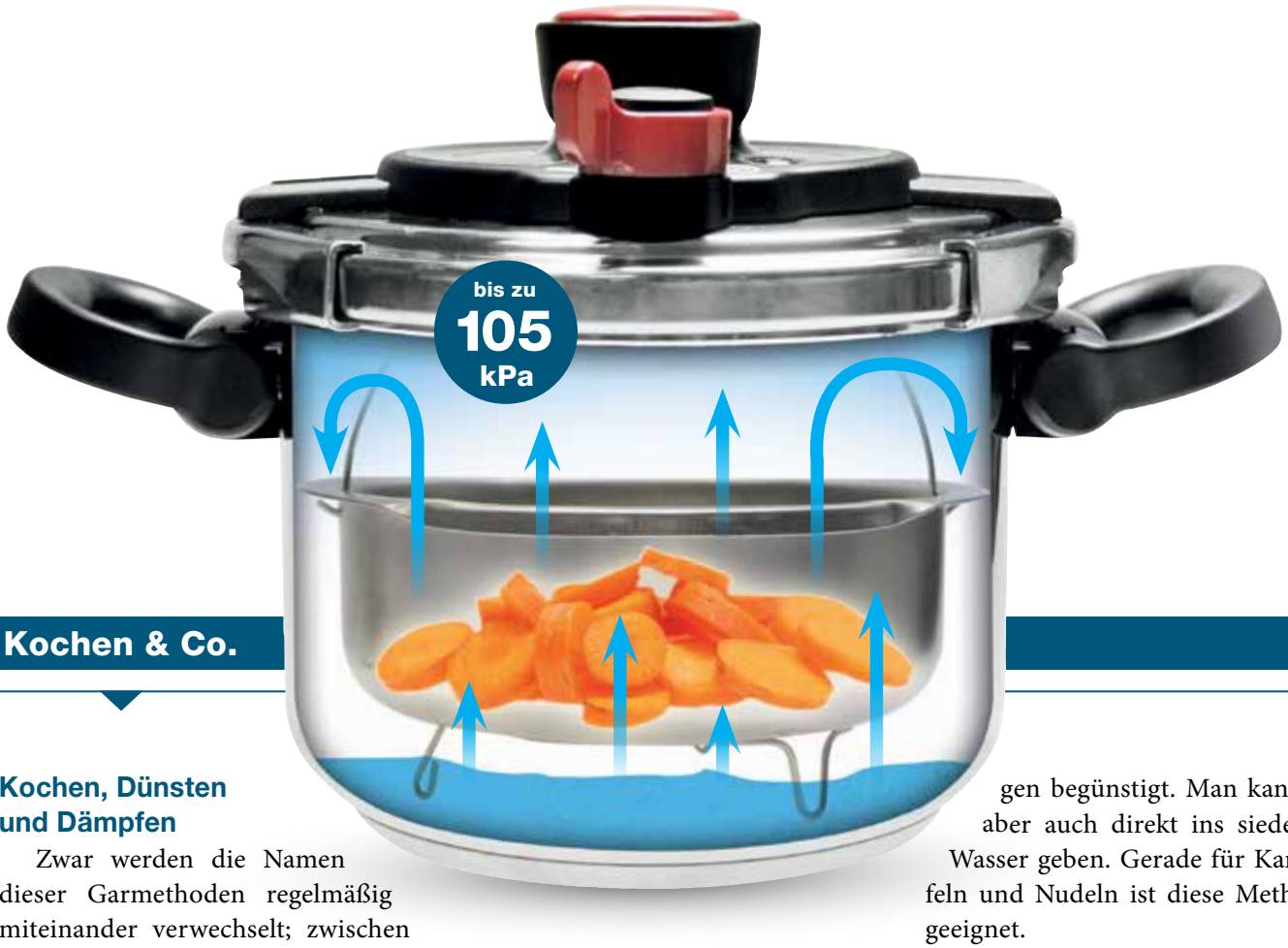
angegeben. Zur Reinigung der Töpfe spült man zumindest die Deckel am besten mit der Hand, da die Ventile in der Spülmaschine beschädigt werden können. Bei einigen Modellen lassen sich die Ventile jedoch leicht entfernen, damit sie auch für die Spülmaschine geeignet sind. Der Dichtungsring gehört aber auf keinen Fall in diese. Treten nach dem Kochen weiße Flecken auf den Topfböden auf, kann dies an einem erhöhten Kalkgehalt im Wasser liegen und hat nichts mit der Qualität der Töpfe zu tun. Sie lassen sich mit Kalkreiniger und Essig entfernen. Schärfere Mittel oder Metallschwämme beschädigen die Töpfe.

## **Herdarten** – für welche Herdarten ist mein Topf geeignet?

▶ Entnehmen Sie der Anleitung Ihres Topfes oder den Abbildungen am Topfboden, für welche Herdart dieser geeignet ist:

**1. Glaskeramik-Kochfeld / 2. Elektroherd / 3. Gasherd / 4. Induktionsherd / 5. Sensor**






## Kochen & Co.

### Kochen, Dünsten und Dämpfen

Zwar werden die Namen dieser Garmethoden regelmäßig miteinander verwechselt; zwischen ihnen bestehen allerdings erhebliche Unterschiede. So eignen sie sich für unterschiedliche Lebensmittel. Einige Lebensmittel sind nämlich besser schonend zuzubereiten, wohingegen andere eine härtere Behandlung brauchen, um genießbar zu werden.

Anbei sind die gängigsten Methoden erläutert: Auch wenn das Wort „Kochen“ gerne allgemein gebraucht wird, bezeichnet es das Garen im Wasser bei dem Siedepunkt von 100 °C. Das Gargut kann man schon ins kalte Wasser geben, was ein Auslaugen begünstigt. Man kann es aber auch direkt ins siedende Wasser geben. Gerade für Kartoffeln und Nudeln ist diese Methode geeignet.

Für das Dünsten wird weniger Flüssigkeit verwendet und oftmals noch etwas Fett hinzugefügt. Die Flüssigkeit stammt hierbei häufig aus den Lebensmitteln selbst. Diese Methode eignet sich gut für Gemüse. Aber auch für Fleisch oder Fisch findet diese Methode Verwendung.

Um alle Vitamine im Gemüse zu wahren, eignet sich das Dämpfen. Denn dies ist eine besonders schonende Garart. Hierfür liegen die Lebensmittel über dem Wasser in einem Korbeinsatz. Der durch das kochende Wasser erzeugte Dampf kann ebenfalls Temperaturen von um die 100 °C erreichen, da das Gargut aber keinen Kontakt mit dem Wasser hat, vermindert dies den Auslaugverlust.

Das Druckgaren bezeichnet das Kochen oder Dämpfen in den Schnellkochtöpfen. Hier werden im Topf Temperaturen von um die 120 °C erreicht und die Garzeit somit verkürzt.

## Der mit dem Silargan

### Silit
**SICOMATIC econtrol**

**Wichtige Merkmale**
- Boden: 19,5 cm
- Inhalt: 4,5 Liter
- Gewicht: 3,75 kg
- Für alle Herdarten und Induktion und Sensor

| TESTSIEGER | |
|---|---|
| ETM TESTMAGAZIN · URTEIL | |
| Silit SICOMATIC econtrol | |
| SEHR GUT | 93,0 % |
| 10 Schnellkochtöpfe im Vergleichstest | Heft 08/2013 |

### Im Betrieb

Bei dem SICOMATIC econtrol 4,5l von Silit befindet sich der Druckregler auf dem Stielgriff des Deckels. Der Griff lässt sich entfernen und so ist der Deckel für die Spülmaschine geeignet. Obwohl dieser Topf der kleinste und schwerste im Test ist, liegt er dennoch gut in der Hand. Da der Topf neben Edelstahl auch aus Silargan besteht, was den Geschmack nicht beeinträchtigen soll, wiegt er etwas mehr. Im Lieferumfang sind Rezeptvorschläge enthalten, die sich besonders für diesen Schnellkochtopf eignen. Nach dem Ankochen sind auch große Kartoffeln innerhalb von acht Minuten durch und Gulasch benötigt mit diesem Topf eine halbe Stunde zum Garen.

### Unsere Meinung

Mit dem SICOMATIC econtrol gelingen sehr gute Kochergebnisse. Da sich der Topf jedoch schnell aufheizt und zudem sehr niedrig ist, spritzt beim Anbraten schnell Öl hoch und es entsteht viel Qualm. Zudem hakt vor dem Einrasten nicht nur der Deckel selbst, auch der Druckregler lässt sich nicht immer sofort bedienen. Oft braucht es zwei, drei Anläufe, bis alles richtig auf dem Topf sitzt.

Die Druckstufe lässt hier nur einstellen, wenn der Deckel auch richtig sitzt.

Gerichte wie Gulasch lassen sich innerhalb kurzer Zeit zubereiten.

**+** schnellste Ankochzeit, sehr gute Kochergebnisse

**–** Deckel hakt, enormes Spritzrisiko

| | |
|---|---|
| Handhabung | ■■■■■ |
| Funktionalität | ■■■■■ |
| Sicherheit | ■■■■■ |

## Der spezielle Druckregler

### WMF
**Perfect Pro**

**Wichtige Merkmale**
- Boden: 19,0 cm
- Inhalt: 6,5 Liter
- Gewicht: 3,50 kg
- Für alle Herdarten und Induktion

| ETM TESTMAGAZIN · URTEIL | |
|---|---|
| WMF Perfect Pro | |
| SEHR GUT | 92,2 % |
| 10 Schnellkochtöpfe im Vergleichstest | Heft 08/2013 |

### Im Betrieb

Auf klassische Weise lässt sich der Perfect Pro 6,5l von WMF mit beiden Händen bedienen, um ihn zu öffnen oder zu schließen. Der Druckregler befindet sich nicht wie bei den anderen getesteten Schnellkochtöpfen direkt auf dem Deckel, sondern an dem Griff des Deckels. Der Griff lässt sich entfernen, sodass der Deckel in die Spülmaschine gegeben werden kann. Der Topf lässt sich gut greifen und ein Verriegelungsmechanismus ist vorhanden. Im Lieferumfang ist der Topf samt Deckel enthalten. Das Zubereiten von Lebensmitteln geht schnell vonstatten. Innerhalb von acht Minuten sind nach dem Ankochen ganze Kartoffeln gegart; das Garen von Gulasch benötigt 30 Minuten.

### Unsere Meinung

Mit dem WMF Perfect Pro lässt es sich sicher und einfach arbeiten. Die Bedienung des Druckreglers gestaltet sich ebenso mühelos wie das Abdampfen. Die Druckanzeige gibt speziell an, welche Druckstufe erreicht ist. Dennoch lässt sich auch in diesem Fall der Deckel nicht immer reibungslos aufsetzen.

Bei dem Perfect Pro lässt sich das Ventil leicht entfernen. So kann der Deckel in die Spülmaschine.

Diese Druckanzeige zeigt explizit die Druckstufe an.

**+** explizite Druckanzeige

**–** Deckel kann vor dem Einrasten haken

| | |
|---|---|
| Handhabung | ■■■■■ |
| Funktionalität | ■■■■■ |
| Sicherheit | ■■■■■ |

## Mit einem Klick

### Tefal
**CLIPSO Modulo 2**

**Wichtige Merkmale**
- Boden: 18 cm
- Inhalt: 6,0 Liter
- Gewicht: 3,20 kg
- Für alle Herdarten und Induktion

| ETM TESTMAGAZIN · URTEIL | |
|---|---|
| Tefal CLIPSO Modulo 2 | |
| GUT | 91,5 % |
| 10 Schnellkochtöpfe im Vergleichstest | Heft 08/2013 |

kochtopf. Durch den Clipso Modulo 2 verkürzt sich die Koch- und Garzeit rapide. Für die Zubereitung der Kartoffeln benötigt er nach dem Ankochen nur acht Minuten, für das Garen von Gulasch gerade mal eine halbe Stunde.

### Im Betrieb

Der Deckel des Tefal CLIPSO Modulo 2 6l lässt sich mit einer Hand öffnen und schließen und der Druckregler ist leicht zu bedienen. Die Griffe liegen gut in der Hand, was einfaches Befüllen und Entleeren ermöglicht. Ist genügend Druck im Topf aufgebaut, verhindert der Verriegelungsmechanismus im Deckel ein Öffnen. Für sanftes Dämpfen gehört ein Korbeinsatz zum Lieferumfang, ebenso wie ein kleines Kochbuch mit Rezepten für den Schnell-

### Unsere Meinung

Das Öffnen und Schließen sowie das Einstellen der beiden Druckstufen und das Abdampfen gestalten sich einfach. Die Markierungen der jeweiligen Einstellung sind gut erkennbar. Dadurch, dass sich das Ablassventil sehr nah am Griff des Deckels befindet, nimmt der Griff an dieser Stelle kurzzeitig Temperaturen um 45 °C an. Diese Fläche lässt sich jedoch umgreifen. Der Schnellkochtopf von Tefal ermöglicht die sichere und schnelle Zubereitung von Gerichten.

Die Druckstufen lassen sich einfach einstellen.

Der CLIPSO Modulo 2 hat klappbare Griffe; beim Kochen müssen diese jedoch nach oben gerichtet sein.

**+** platzsparend durch klappbare Griffe

**–** Ablassventil ist zu nah am Griff

| | |
|---|---|
| Handhabung | ■■■■■ |
| Funktionalität | ■■■■■ |
| Sicherheit | ■■■■■ |

## Auf die altmodische Art

### Tefal
**SECURE 5**

**Wichtige Merkmale**
- Boden: 19,5 cm
- Inhalt: 6,0 Liter
- Gewicht: 2,95 kg
- Für alle Herdarten und Induktion

| ETM TESTMAGAZIN · URTEIL | |
|---|---|
| Tefal SECURE 5 | |
| GUT | 91,0 % |
| 10 Schnellkochtöpfe im Vergleichstest | Heft 08/2013 |

der sanftes Dämpfen ermöglicht. Die Zubereitung von Gerichten benötigt im Vergleich mit herkömmlichen Kochtöpfen im SECURE 5 wesentlich weniger Zeit. Nach dem Ankochen benötigt Gulasch zum Garen gerade mal eine halbe Stunde. Besonders dicke Kartoffeln im Ganzen brauchen jedoch etwas länger als acht Minuten, um wirklich durch zu sein.

### Im Betrieb

Der SECURE 5 6l von Tefal ist für das Öffnen und Schließen mit beiden Händen konzipiert. Die Einstellungen am Druckregler lassen sich einfach vornehmen und der Topf liegt gut in der Hand, was für ein einfaches Befüllen und Entleeren sorgt. Zur Sicherheit im Umgang mit dem Schnellkochtopf setzt der Verriegelungsmechanismus ein, sobald genügend Druck aufgebaut ist. Zum Lieferumfang gehört ein Korbeinsatz,

### Unsere Meinung

Die beiden Druckstufen sowie das Abdampfen lassen sich leicht einstellen. Beim ersten Aufsetzen kann der Deckel eventuell haken, bevor er einrastet. Mit dem SECURE 5 lassen sich nicht nur sicher, sondern auch schnell Mahlzeiten zubereiten.

Die Druckanzeige zeigt an, ob sich Druck aufgebaut hat und der Deckel verriegelt ist.

In diesem Fall hat der Dichtungsring keine spezielle Ober- und Unterseite.

**+** einfach zu bedienen

**–** Deckel kann vor dem Einrasten haken

| | |
|---|---|
| Handhabung | ■■■■■ |
| Funktionalität | ■■■■■ |
| Sicherheit | ■■■■■ |

## Schlicht und einfach

### BK-Cookware
**Schnellkochtopf**

**Wichtige Merkmale**
- Boden: 19,5 cm
- Inhalt: 6,0 Liter
- Gewicht: 2,90 kg
- Für alle Herdarten und Induktion

| ETM TESTMAGAZIN · URTEIL | |
|---|---|
| BK-Cookware Schnellkochtopf | |
| **GUT** | **90,8 %** |
| 10 Schnellkochtöpfe im Vergleichstest | Heft 08/2013 |

Im Lieferumfang enthalten sind ein Korbeinsatz zum Dämpfen und ein paar Rezeptvorschläge. Lebensmittel lassen sich rasch zubereiten: so benötigen dicke Kartoffeln etwas länger als acht Minuten nach der Ankochzeit; Gulasch ist nach einer halben Stunde Garzeit zum Verzehr bereit.

### Im Betrieb

Mit zwei Händen lässt sich der Schnellkochtopf 6l von BK-Cookware öffnen und schließen. Die Bedienung der Druckstufen und das Abdampfen gestalten sich als einfach, zudem ist der Schnellkochtopf handlich, weshalb er sich beispielsweise gut unter dem Wasserhahn befüllen oder ins Waschbecken entleeren lässt. Ist genügend Druck im Innenraum aufgebaut, lässt sich der Topf aus Sicherheitsgründen nicht mehr öffnen.

### Unsere Meinung

Der BK-Cookware Schnellkochtopf lässt sich einfach bedienen. Sowohl das Abdampfen als auch das Einstellen der beiden Druckstufen funktionieren problemlos. Lediglich der Druckregler wirkt nicht gut verarbeitet und der Deckel kann vor dem Einrasten haken. Dennoch ist der Schnellkochtopf von BK-Cookware in der Küche eine gute Wahl.

Mit dem Druckregler lässt sich auch das Ventil zum Abdampfen öffnen.

Die Verriegelungsmechanismen sind unterschiedlich konstruiert, wirken aber gleich.

**+** einfach zu bedienen

**–** Deckel kann vor dem Einrasten haken

| | |
|---|---|
| Handhabung | ■■■■■ |
| Funktionalität | ■■■■■ |
| Sicherheit | ■■■■■ |

## Mit Öffnungsbügel

### ROHE Germany GmbH
**Monza**

**Wichtige Merkmale**
- Boden: 19,5 cm
- Inhalt: 6,0 Liter
- Gewicht: 3,50 kg
- Für alle Herdarten und Induktion

| ETM TESTMAGAZIN · URTEIL | |
|---|---|
| ROHE Germany GmbH Monza | |
| **GUT** | **89,9 %** |
| 10 Schnellkochtöpfe im Vergleichstest | Heft 08/2013 |

### Im Betrieb

Mit einem Öffnungsbügel am Deckel lässt sich der Monza 6l der ROHE Germany GmbH mit einer Hand bedienen. Neben dem Druckregulierer-Ventil, mit dem sich nicht nur die Druckstufen und das Abdampfen einstellen lassen, ist im Deckel noch ein Sicherheitsventil eingelassen. Dieses setzt den Verriegelungsmechanismus in Gang, sobald sich Druck im Topf aufgebaut hat. Der Topf lässt sich zudem bequem halten und ermöglicht sicheres Befüllen und Entleeren. Zum Lieferumfang gehören ein Schraubenschlüssel und drei Dichtungen für die Ventile. Mit dem Monza benötigen Kartoffeln nach dem Ankochen etwas über acht Minuten, um richtig durch zu sein, Gulasch etwas mehr als 30 Minuten.

### Unsere Meinung

Der Monza lässt sich leicht bedienen. Am Druckventil lässt sich die erreichte Druckstufe ablesen. Jedoch gestaltet sich das Öffnen des Schnellkochtopfes nach dem Kochen als unangenehm, da der Öffnungsbügel hohe Temperaturen annehmen kann, sodass besser ein Trockentuch zu Hilfe genommen wird. Lebensmittel lassen sich dennoch gut zubereiten.

Beim Monza gibt es noch eine zusätzliche Anzeige für den Druck.

Einige Töpfe weisen wie der Monza im Innenraum eine Skala auf.

**+** explizite Druckanzeige

**–** Öffnungsbügel wird sehr warm

| | |
|---|---|
| Handhabung | ■■■■■ |
| Funktionalität | ■■■■■ |
| Sicherheit | ■■■■■ |

## Leichtes Abdampfen

### ELO
**Praktika Plus XL**

**Wichtige Merkmale**
- Boden: 22,0 cm
- Inhalt: 6,0 Liter
- Gewicht: 2,8 kg
- Für alle Herdarten und Induktion

PREIS-/LEISTUNGSSIEGER

ETM TESTMAGAZIN · URTEIL

| ELO Praktika Plus XL | |
|---|---|
| GUT | 89,0 % |
| 10 Schnellkochtöpfe im Vergleichstest | Heft 08/2013 |

Dämpfen. Der Praktika Plus XL ist schnell: zusätzlich zur Ankochzeit benötigen Kartoffeln etwas länger als acht Minuten; Gulasch ist nach etwa einer halben Stunde Garen servierbereit.

### Im Betrieb

Der ELO Praktika Plus XL 6l ist mit Stielgriffen für die klassische Zweihandbedienung ausgestattet. Das Regulieren des Drucks sowie das Abdampfen sind einfach gehalten und der Topf liegt auch beim Befüllen oder beim Entleeren gut in der Hand. Sobald sich Druck im Topf aufgebaut hat, lässt sich dieser aus Sicherheitsgründen nicht mehr öffnen. Zum Topf gehört noch ein Korbeinsatz zum

### Unsere Meinung

Die Kochergebnisse, die der Praktika Plus XL von ELO liefert, sind sehr gut und die Handhabung des Druckreglers gestaltet sich als einfach. Lediglich der Druckregulierer wirkt nicht allzu hochwertig, lässt sich aber ohne Schwierigkeiten bedienen, zudem ragt der Verriegelungsmechanismus im offenen Zustand etwas in den Dichtungsring rein. Der Deckel hakt manchmal beim Aufsetzen, bevor er einrastet.

Bei diesem Topf strömt der Dampf beim Ablassen nicht nach oben, sondern nach vorne.

Ist keine Skala vorhanden, dann wird die maximale Füllmenge angegeben.

✚ gute Kochergebnisse

▬ Deckel hakt

| | |
|---|---|
| Handhabung | ■■■■■ |
| Funktionalität | ■■■■■ |
| Sicherheit | ■■■■■ |

## Der Große mit kleinen Griffen

### Fagor
**Dampfkochtopf Chef**

**Wichtige Merkmale**
- Boden: 23,0 cm
- Inhalt: 8,0 Liter
- Gewicht: 3,55 kg
- Für alle Herdarten und Induktion

ETM TESTMAGAZIN · URTEIL

| Fagor Dampfkochtopf Chef | |
|---|---|
| GUT | 89,0 % |
| 10 Schnellkochtöpfe im Vergleichstest | Heft 08/2013 |

ten für Schnellkochtöpfe und ein Korbeinsatz zum Dämpfen. Kartoffeln sind nach der Ankochzeit innerhalb von acht Minuten durch. Das Garen von Gulasch geht innerhalb einer halben Stunde vonstatten.

### Im Betrieb

Der Dampfkochtopf Chef 8l von Fagor ist für die Bedienung mit zwei Händen ausgelegt. Die Bedienung des Druckreglers erfolgt ebenso simpel wie das Abdampfen. Wie die anderen Testtöpfe hat auch der Fagor einen Verriegelungsmechanismus für den sicheren Umgang mit dem Schnellkochtopf. Die Griffe am Topf selbst sind sehr schmal gehalten, was die Handhabung des großen Topfes erschwert. Zum Lieferumfang gehören eine CD mit Rezep-

### Unsere Meinung

Die Bedienung des Dampfkochtopf Chef gestaltet sich als einfach. Jedoch liegt er wegen der kleinen Griffe beim Arbeiten nicht gut in der Hand, so ist das Ausschütten von Flüssigkeiten umständlich. Zudem muss beim Öffnen etwas über den Topf gegriffen werden, sodass man mit dem aufsteigenden Dampf in Kontakt kommt. Dieser Schnellkochtopf war jedoch der einzige im Test, bei dem nur an der vorgesehenen Stelle Dampf ausgetreten ist. Zudem liefert er gute Kochergebnisse.

Die Verschlusstechnik ist bei diesem Topf ähnlich der Technik bei Schnellkochtöpfen mit Stilgriffen.

Fleisch und Gemüse werden ordentlich durchgegart.

✚ Wasser tritt nur an vorgesehener Stelle aus

▬ kleine Griffe

| | |
|---|---|
| Handhabung | ■■■■■ |
| Funktionalität | ■■■■■ |
| Sicherheit | ■■■■□ |

## Mit ganz anderem Griff

### B/R/K
**Quizzle HP**

**Wichtige Merkmale**
- Boden: 22,5 cm
- Inhalt: 6,0 Liter
- Gewicht: 3,65 kg
- Für alle Herdarten und Induktion

| ETM TESTMAGAZIN · URTEIL | |
|---|---|
| B/R/K Quizzle HP | |
| **GUT** | **87,5 %** |
| 10 Schnellkochtöpfe im Vergleichstest | Heft 08/2013 |

### Im Betrieb

Das Öffnen und Schließen des Deckels ist beim Quizzle HP 6l von B/R/K mit einer Hand möglich. Zudem sind der Druckregler und das Abdampfen einfach zu handhaben. Der Topf liegt beim Entleeren oder Befüllen gut in der Hand und ein Verriegelungsmechanismus sorgt für Sicherheit, sobald sich Druck aufgebaut hat. Im Boden ist Aluminium eingelassen, was für eine bessere Wärmeverteilung sorgen soll. Zum Lieferumfang gehören Rezeptvorschläge speziell für Schnellkochtöpfe. Für Kartoffeln benötigt der Quizzle HP zusätzlich zur Ankochzeit gerade mal acht Minuten, Gulasch ist innerhalb einer halben Stunde gar.

### Unsere Meinung

Der Druckregler des Quizzle HP lässt sich leicht bedienen. Auch das Abdampfen ist leicht einzustellen. Der Topf sorgt für ein sehr gutes Kochergebnis. Allerdings wird der Griff, der zum Öffnen umfasst werden muss, während des Kochens über 60 Grad heiß, weshalb entweder ein Tuch zu Hilfe genommen werden oder der Topf besser eine Weile ruhen sollte.

Ist die Druckanzeige oben, ist im Innenraum des Topfes Druck.

Das Ventil ist in diesem Fall auf „Druck ablassen“ eingestellt.

**+** schnell, sehr gutes Kochergebnis

**−** Heißer Griff

| | |
|---|---|
| Handhabung | ■■■■■ |
| Funktionalität | ■■■■■ |
| Sicherheit | ■■■■□ |

## Der Hohe

### B/R/K
**PEARL**

**Wichtige Merkmale**
- Boden: 18,5 cm
- Inhalt: 5,5 Liter
- Gewicht: 2,95 kg
- Für alle Herdarten und Induktion

| ETM TESTMAGAZIN · URTEIL | |
|---|---|
| B/R/K PEARL | |
| **GUT** | **85,4 %** |
| 10 Schnellkochtöpfe im Vergleichstest | Heft 08/2013 |

### Im Betrieb

Beim PEARL 5,5l von B/R/K sind zwei Tasten am Griff vorhanden, eine zum Öffnen, die andere zum Schließen; so können das sichere Aufsetzen und das Abnehmen des Deckels mit einer Hand erledigt werden. Die Form des Topfes ist höher und schmaler als diejenige der konkurrierenden Töpfe. Der Druckregulierer ist simpel gestaltet; gleichermaßen verhält es sich mit dem Abdampfen. Auch dieser Topf lässt sich nicht mehr öffnen, sobald im Innenraum genug Druck ist. Zu dem Topf werden ein paar Rezeptvorschläge mitgeliefert. Er erledigt seine Arbeit recht schnell: innerhalb von acht Minuten zur Ankochzeit sind Kartoffeln durch; Gulasch benötigt etwa eine halbe Stunde.

### Unsere Meinung

Auch bei diesem Topf von B/R/K wird der Griff sehr warm, so dass es unangenehm ist, den Deckel kurz nach dem Kochen und Abdampfen zu öffnen. Zudem nahm das Essen im Test einen etwas seltsamen Beigeschmack an, was bei den anderen Testtöpfen so nicht vorkam. Merkliche Unterschiede hat die Form nicht verursacht. Der PEARL 5,5l ist sehr einfach zu bedienen und liegt gut in der Hand.

Auch in den Schnellkochtöpfen ist normales Anbraten möglich.

Die Anordnung der Ventile ist von Deckel zu Deckel unterschiedlich.

**+** schnell, sehr gutes Kochergebnis

**−** Heißer Griff

| | |
|---|---|
| Handhabung | ■■■■■ |
| Funktionalität | ■■■■■ |
| Sicherheit | ■■■■□ |

## Messungen

| Hersteller / Modell | Silit SICOMATIC econtrol | WMF Perfect Pro | Tefal CLIPSO Modulo 2 |
|---|---|---|---|
| **Ankochzeit** | | | |
| Erreichen der ersten Dampfdruckstufe in min:s:ms | 08:00:00 | 11:25:00 | 16:05:00 |

Füllung 1/3 mit Wasser; gleichbleibende Heizquelle (Strahlenheizkörper, 7100 Watt), Raumtemperatur 21 °C, Temperatur des eingefüllten Wassers betrug immerzu 19 °C.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Druckabbau** | | | |
| in min:s:ms | 11:05:00 | 14:23:00 | 18:05:00 |

Gestoppte Zeit, bis der Topf nach dem Herunterstellen von der Heizplatte, eingestellt auf die zweite Dampfdruckstufe, drucklos ist.

| Temperaturentwicklung / Isolierung* oben / Mitte / unten / rechts / links | | | |
|---|---|---|---|
| Nach 10 Minuten geschlossen | 94 | 95 | 90 |
| Nach 20 Minuten geschlossen | 81 | 82 | 80 |
| Nach 40 Minuten geschlossen | 65 | 71 | 68 |
| Nach 60 Minuten Geschlossen | 54 | 63 | 61 |
| Nach 90 Minuten geschlossen | 45 | 54 | 52 |

* Ausgehend von 100 °C (Siedepunkt des Wassers)

## Technische Daten

| Hersteller / Modell | Silit SICOMATIC econtrol | WMF Perfect Pro | Tefal CLIPSO Modulo 2 |
|---|---|---|---|
| Bodendurchmesser in cm (gemessen) | 19,5 | 19,0 | 18,0 |
| Gewicht in kg | 3,75 | 3,50 | 3,20 |
| Fassungsvermögen in l | 4,5 | 6,5 | 6,0 |
| Material Topf | Edelstahl/ Silargan | Edelstahl | Edelstahl |
| Material Griffe | Kunststoff | Kunststoff | Kunststoff |
| Zubehörteile spülmaschinenfest | Topf, Deckel ohne Ventil und Dichtungsring | Topf, Deckel ohne Ventil und Dichtungsring | Topf |
| Antihaftbeschichtung | nein | nein | nein |
| Timer | nein | nein | nein |
| Dampfdruckstufen | 2 | 2 | 2 |
| max. Betriebsdruck in kPa | 90 | 95 | 80 |
| Lieferumfang | Topf, Deckel, Gebrauchsanweisung mit Rezepten | Topf, Deckel, Gebrauchsanweisung | Topf, Deckel, Gebrauchsanweisung, Kochbuch, Korbeinsatz, Untersetzer |

| Tefal SECURE 5 | BK-Cookware Schnellkochtopf | ROHE Germany GmbH Monza | ELO Praktika Plus XL | Fagor Dampfkochtopf Chef | B/R/K Quizzle HP | B/R/K PEARL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| 13:44:00 | 12:08:00 | 10:52:00 | 16:35:00 | 16:15:00 | 11:43:00 | 14:40:00 |
| | | | | | | |
| 16:38:00 | 14:27:00 | 17:07:00 | 20:18:00 | 24:52:00 | 11:40:00 | 18:20:00 |
| | | | | | | |
| 93 | 94 | 93 | 93 | 97 | 91 | 96 |
| 80 | 80 | 82 | 80 | 88 | 77 | 83 |
| 69 | 67 | 70 | 69 | 76 | 65 | 70 |
| 61 | 59 | 61 | 58 | 68 | 57 | 59 |
| 53 | 50 | 53 | 51 | 59 | 50 | 53 |

| Tefal SECURE 5 | BK-Cookware Schnellkochtopf | ROHE Germany GmbH Monza | ELO Praktika Plus XL | Fagor Dampfkochtopf Chef | B/R/K Quizzle HP | B/R/K PEARL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 19,5 | 19,5 | 19,5 | 22,0 | 23,0 | 22,5 | 18,5 |
| 2,95 | 2,90 | 3,50 | 2,80 | 3,55 | 3,65 | 2,95 |
| 6,0 | 6,0 | 6,0 | 6,0 | 8,0 | 6,0 | 5,5 |
| Edelstahl | Edelstahl | Edelstahl | Edelstahl | Edelstahl | Edelstahl | Edelstahl |
| Kunststoff | Kunststoff | Kunststoff | Kunststoff | Kunststoff | Kunststoff | Kunststoff |
| Topf | Topf | Topf | Topf | k.A. | Topf | Topf |
| nein | nein | nein | nein | nein | nein | nein |
| nein | nein | nein | nein | nein | nein | nein |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 80 | 90 | 100 | 100 | 105 | 90 | 90 |
| Topf, Deckel, Gebrauchs-anweisung, Korbeinsatz, Untersetzer | Topf, Deckel, Gebrauchs-anweisung mit Rezepten, Korbeinsatz, Untersetzer | Topf, Deckel, Gebrauchs-anweisung, Schrauben-schlüssel, 3 Dichtungen | Topf, Deckel, Gebrauchs-anweisung, Korbeinsatz, Untersetzer | Topf, Deckel, Gebrauchsan-weisung, CD mit Rezepten, Korbeinsatz, Untersetzer | Topf, Deckel, Glasdeckel, Gebrauchsan-weisung mit Rezepten | Topf, Deckel, Glasdeckel, Gebrauchsan-weisung mit Rezepten |

## Info-Box

### Die Böden der Schnellkochtöpfe

Die Böden von Kochtöpfen leiten nicht nur die Wärme weiter, sondern speichern sie auch. Da diesbezüglich Edelstahl nicht geeignete Eigenschaften hat, bestehen die Böden bei Edelstahltöpfen aus mehreren Schichten. Diese Art heißt Sandwichboden. Allgemein verwenden die Hersteller Aluminium, was gut weiterleitet und speichert. In selteneren Fällen wird Kupfer statt Aluminium verwendet, was noch schneller weiterleitet, aber weniger speichert. Die unterste Schicht besteht aus dünnem Edelstahl, dann folgt das Aluminium oder Kupfer und dann der Topfboden. Ein Silberlot verbindet die jeweiligen Schichten. Seit etwa 1995 werden die Sandwichböden mit Edelstahl seitlich verkleidet. Durch die Kapselung wirkt das Geschirr edler und ist einfacher zu reinigen. Schlechte Verarbeitung lässt sich dadurch allerdings besser verstecken.

## Bewertung

| Hersteller / Modell | % | TESTSIEGER ETM TESTMAGAZIN · URTEIL<br>Silit SICOMATIC econtrol | WMF Perfect Pro | Tefal CLIPSO Modulo 2 |
|---|---|---|---|---|
| **Ausstattung** | **10** | **90,9** | **89,9** | **93,6** |
| Zubehör | 20 | 75,0 | 75,0 | 92,0 |
| Material | 50 | 96,0 | 94,0 | 94,0 |
| Verarbeitung | 30 | 93,0 | 93,0 | 94,0 |
| **Handhabung** | **20** | **88,8** | **91,4** | **91,7** |
| Dokumentation | 5 | 80,0 | 80,0 | 85,0 |
| Deckel verschließen/öffnen | 30 | 85,0 | 91,0 | 94,0 |
| Dampf ablassen/Druckregler | 30 | 92,0 | 92,0 | 92,0 |
| Sonstige Bedienelemente* | 15 | 86,0 | 91,0 | 92,0 |
| Reinigung und Pflege | 20 | 94,0 | 94,0 | 89,0 |
| **Funktionalität** | **50** | **94,4** | **93,6** | **90,6** |
| Temperaturentwicklung | 20 | 88,0 | 92,0 | 90,0 |
| Ankochzeit | 20 | 96,0 | 93,0 | 84,0 |
| Haltezeit | 20 | 96,0 | 91,0 | 87,0 |
| Koch-/Garergebnis | 40 | 96,0 | 96,0 | 96,0 |
| **Sicherheit** | **20** | **89,9** | **90,8** | **89,8** |
| Temperatur Griffe | 30 | 94,0 | 94,0 | 92,0 |
| Austretender Dampf/Tropfen | 30 | 90,0 | 89,0 | 90,0 |
| Verriegelungsmechanismus | 30 | 89,0 | 89,0 | 89,0 |
| Sonstige Attribute** | 10 | 80,0 | 92,0 | 85,0 |
| **Bonus / Malus** | | + 0,5 schnellste Ankochzeit. +0,5 schnellste Abdampfzeit | | + 0,5 klappbare Griffe |
| **Preis in Euro (UVP)** | | 219,00 | 209,00 | 199,99 |
| **Durchsch. Marktpreis in Euro** | | 127,90 | 184,80 | 149,50 |
| **Preis-/Leistungsindex** | | 1,4 | 2,0 | 1,6 |
| **Gesamtbewertung** | | **93,0 %** | **92,2 %** | **91,5 %** |
| **Testnote** | | **sehr gut** | **sehr gut** | **gut** |

* Zusammenspiel von Verschluss und Druckregler (der Druckregler des Silit lässt sich zum Beispiel nur bedienen, wenn der Deckel in einer ganz bestimmten Position auf dem Topf sitzt), ** Griffigkeit des Topfes/Spritzen und Dampfen beim Anbraten

## Check-Box

### Gute Gründe für einen Schnellkochtopf

- Ein Schnellkochtopf reduziert die Garzeit erheblich im Vergleich zu herkömmlichen Kochtöpfen.
- Auf Sicherheit wird heutzutage noch mehr Wert gelegt, weshalb die Töpfe über Verriegelungsmechanismen und verschiedene Ventile verfügen.
- Die Handhabung ist sehr einfach geworden. Einige Töpfe lassen sich mit nur einer Hand bedienen.

### Während des Garens ...

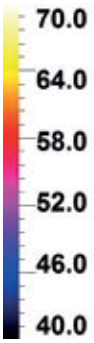
... kann im Bereich des Griffes Dampf austreten, welcher sich in Form von Kondenswasser in verschiedenen Ritzen am Deckel oder an der Dichtung absetzt. Manche Hersteller haben diesen Punkt auch in der Dokumentation aufgenommen, der nichts mit der Qualität des Materials zu tun hat.

PREIS-/LEISTUNGSSIEGER
DAS TESTMAGAZIN · URTEIL

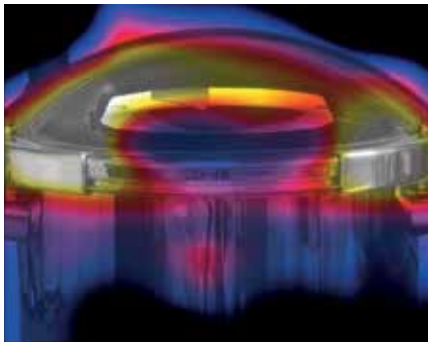
| Tefal SECURE 5 | BK-Cookware Schnellkochtopf | ROHE Germany GmbH Monza | ELO Praktika Plus XL | Fagor Dampfkochtopf Chef | B/R/K Quizzle HP | B/R/K PEARL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **90,9** | **88,3** | **89,6** | **87,0** | **93,3** | **86,0** | **86,0** |
| 80,0 | 85,0 | 75,0 | 80,0 | 92,0 | 75,0 | 75,0 |
| 94,0 | 94,0 | 94,0 | 94,0 | 94,0 | 94,0 | 94,0 |
| 93,0 | 81,0 | 92,0 | 80,0 | 93,0 | 80,0 | 80,0 |
| **90,8** | **90,6** | **91,9** | **88,6** | **87,1** | **91,9** | **92,2** |
| 85,0 | 90,0 | 90,0 | 95,0 | 95,0 | 95,0 | 95,0 |
| 91,0 | 91,0 | 94,0 | 91,0 | 80,0 | 94,0 | 94,0 |
| 92,0 | 91,0 | 92,0 | 84,0 | 92,0 | 92,0 | 92,0 |
| 92,0 | 91,0 | 92,0 | 90,0 | 86,0 | 90,0 | 92,0 |
| 89,0 | 89,0 | 89,0 | 89,0 | 89,0 | 89,0 | 89,0 |
| **91,0** | **91,4** | **91,4** | **89,0** | **89,6** | **93,0** | **85,6** |
| 91,0 | 88,0 | 91,0 | 89,0 | 92,0 | 88,0 | 91,0 |
| 89,0 | 92,0 | 94,0 | 83,0 | 84,0 | 92,0 | 86,0 |
| 89,0 | 91,0 | 88,0 | 85,0 | 80,0 | 93,0 | 87,0 |
| 93,0 | 93,0 | 92,0 | 94,0 | 96,0 | 96,0 | 82,0 |
| **91,1** | **90,9** | **84,1** | **90,3** | **84,8** | **69,9** | **77,7** |
| 94,0 | 94,0 | 77,0 | 94,0 | 92,0 | 28,0 | 55,0 |
| 90,0 | 90,0 | 86,0 | 88,0 | 90,0 | 86,0 | 85,0 |
| 89,0 | 89,0 | 89,0 | 89,0 | 89,0 | 89,0 | 89,0 |
| 92,0 | 90,0 | 85,0 | 90,0 | 35,0 | 90,0 | 90,0 |
| | | | | +0,5 kein Austreten von Kondenswasser außer am Dampfablass | | |
| 149,99 | 129,50 | 99,99 | 119,00 | 149,90 | 79,00 | 79,90 |
| 72,50 | 129,50 | 89,99 | 58,50 | 119,00 | 79,00 | 76,57 |
| 0,8 | 1,4 | 1,0 | 0,7 | 1,3 | 0,9 | 0,9 |
| **91,0 %** | **90,8 %** | **89,9 %** | **89,0 %** | **89,0 %** | **87,5 %** | **85,4 %** |
| **gut** | **gut** | **gut** | **gut** | **gut** | **gut** | **gut** |

## Wärmebilder

▶ Beim Quizzle HP steigen die Temperaturen des Griffes enorm an und erreicht um die 60 °C, sodass sich der Griff kaum anfassen lässt. Im Vergleich hierzu bleibt der Griff beim Perfect Pro eher kühl wie es bei fast allen Griffen im Test der Fall war.




**B/R/K**
Quizzle HP



**WMF**
Perfect Pro

# Aufgefallen im Schnellkochtopf-Praxistest

Wir waren wieder für Sie im Einsatz; unser oberstes Ziel ist es dabei, möglichst detaillierte und praxisnahe Informationen zum jeweiligen Test-Produkt zu bieten. Im Folgenden haben wir Ihnen einige Auffälligkeiten und Erfahrungswerte aufgelistet, die charakteristisch für das jeweilige Gerät oder sogar für den Gerätetypus sind.

## Böden

Die Töpfe von B/R/K weisen alle einen Thermo-Sandwich-Kapselboden auf, in dessen Mitte Aluminium zur besseren Wärmeverteilung sitzt.

Um eine gute Wärmeverteilung zu bieten, besitzt der CLIPSO Modulo 2 einen Edelstahl-Kapselboden.

Durch das Silargan im SICOMATIC econtrol wird der Topf schneller heiß.

## Griffe

Der Deckel beim CLIPSO Modulo 2 lässt sich mit einem Klick öffnen und schließen.

Auch der Quizzle HP ist für die Bedienung mit einer Hand gedacht. Der Griff wird jedoch heiß.

Der Perfect Pro weist die klassische Bedienung mit zwei Händen auf.

## Kochergebnis

Kartoffeln brauchen im Durchschnitt nach der Ankochzeit acht Minuten, bis sie fertig sind.

Nach der Ankochzeit sind die Möhren nach sieben Minuten ausreichend gedämpft.

Nach dem Anbraten braucht Gulasch etwa eine halbe Stunde, bis es schön durch ist.

## Testverfahren

### Ausstattung (10%)

Ein Schnellkochtopf sollte lange halten und Sicherheit bieten, deshalb sind das Material und auch die Verarbeitung wichtig. Um den Topf möglichst vielfältig einsetzen zu können, ist auch das Zubehör ausschlaggebend. Ist kein Korbeinsatz vorhanden, ist das Dämpfen beispielsweise nicht möglich. Mithin sind dies die Punkte, die die Testerinnen und Tester bewertet haben.

### Handhabung (20%)

Da Schnellkochtöpfe noch heute viel Respekt mit ihrem Umgang hervorrufen, sollte die Dokumentation detailreich und verständlich sein. Die Deckel müssen sich gut und fest verschließen lassen und auch die Druckregler sollten von hoher Qualität sein, damit es nicht zu Unfällen kommt. Da sie für den täglichen Gebrauch bestimmt sind, haben die Testerinnen und Tester auch darauf geachtet, ob sie sich gut reinigen lassen.

### Funktionalität (50%)

Manchmal lässt man einen Topf kurz stehen und ärgert sich dann darüber, dass das Essen kurzerhand erkaltet ist. So hat das Testteam auf die Isolierung und Temperaturentwicklung geachtet. Da es mit einem Schnellkochtopf ja schnell gehen soll und die Ankochzeiten in den Gartabellen nicht mitgerechnet werden, wurden diese extra auswertet. Gleiches gilt hinsichtlich der Dauer des Druckabbaus bei maximaler Einstellung. Das Essen sollte nach dem Kochen auch gut sein, weshalb das Kochergebnis ebenfalls bewertet wurde.

### Sicherheit (20%)

Da in der Vergangenheit schon einige Unfälle mit Schnellkochtöpfen passiert sind, haben die Testerinnen und Tester auch die Sicherheit überprüft. Also ob die Töpfe sich bei Druckaufbau auch wirklich nicht mehr öffnen lassen oder ob die Griffe sehr heiß werden und wie der Dampf aus den Töpfen tritt. Auch die Handhabung spielte hier mit ein, denn der Umgang wirkt sich auch auf die Sicherheit aus.

## Fazit

Die getesteten Schnellkochtöpfe kamen im Schnitt auf ähnliche Ergebnisse und haben ihre Aufgabe gut erledigt. Zudem wiesen sie einen ähnlichen Sicherheitsstandard auf. Die Ventile ließen sich leicht bedienen und die Töpfe ließen sich bei aufgebautem Druck nicht öffnen. Besonders schnell heiß wird der SICOMATIC econtrol von Silit. Dies sorgt aber auch dafür, dass Öl spritzt und viel Dampf aufsteigt. Der WMF Perfect Pro hat einen etwas anders aufgebauten Druckregler, dieser befindet sich nämlich am Stielgriff. Zudem kann das Ventil leicht entfernt werden, sodass auch der Deckel spülmaschinenfest ist. Jedoch ist bis auf den Deckel keinerlei Zubehör im Lieferumfang enthalten; dieses ist optional zu erwerben. Der Tefal CLIPSO Modulo 2 tat sich hervor, weil er zu dem guten Ergebnis auch noch klappbare Griffe hat, die beim Wegstellen für Platzersparnis sorgen. Der Tefal SECURE 5 steht dem Clipso Modulo 2 in nichts nach, wird jedoch auf die klassische Weise mit zwei Händen bedient. Ebenfalls mit der klassischen Methode kommt der BK-Cookware Schnellkochtopf daher. Er wirkt schlicht und einfach, überzeugt aber durch gute Ergebnisse. Der ROHE Germany Monza ist auch für die Bedienung mit einer Hand gedacht. Hierbei ist allerdings unangenehm, dass der Öffnungsbügel sehr warm wird. Der Praktika Plus XL von ELO bringt gute Kochergebnisse, allerdings wirkt das Ventil nicht gut verarbeitet. In der Handhabung konnte der Fagor Dampfkochtopf Chef nicht überzeugen, zu klein und umständlich sind die Griffe konstruiert; die Kochergebnisse allerdings waren sehr gut. Wirkliche Probleme mit der Temperatur der Griffe bereitete der Quizzle HP von B/R/K, dafür war auch hier das Kochergebnis überzeugend. Wirklich handlich ist der B/R/K PEARL, allerdings schnitt das Kochergebnis nicht gut ab.

S. Gremm

**FRAGEN?**

**Haben Sie Fragen oder Anregungen zu diesem Test? Wir freuen uns auf Ihr persönliches Feedback via Facebook oder eMail!**
**feedback@etm-testmagazin.de**

# Die Version mit weniger Druck

Schneller als ein herkömmlicher Kochtopf, aber sanfter als ein Schnellkochtopf – das macht einen Dampfgartopf aus. Diese Topfart arbeitet mit so wenig Druck, dass dieser nicht gemessen wird und ähnlich wie bei den herkömmlichen Kochtöpfen kann auch hier der Deckel während des Kochvorganges abgenommen werden. Dies verlängert allerdings die Kochzeit. Das eingelassene Ventil im Deckel regelt den Druck im Topf ganz von selbst und man muss an seinen Kochgewohnheiten nichts ändern.

## Ganz sanft zum Ziel

### B/R/K
**Cookvision sizzle**

**Wichtige Merkmale**
- Boden: 22,0 cm
- Inhalt: 6,0 Liter
- Gewicht: 2,6 kg
- Für alle Herdarten geeignet

| ETM TESTMAGAZIN · URTEIL | |
|---|---|
| B/R/K Cookvision sizzle | |
| GUT | 91,4 % |
| Dampfgartopf im Test | Heft 08/2013 |

### Im Betrieb

In dem Deckel des Cookvision sizzle 6l von B/R/K sind ein Permanent-Ventil und ein Sicherheits-Ventil eingelassen. Über dem Permanent-Ventil sitzt eine Silikonkappe, die dem Auffangen von Wassertropfen dient. Eine manuelle Regulierung der Ventile ist nicht vorgesehen. Der Deckel lässt sich mit einer Hand bedienen, außerdem unterliegt der Druck, der sich in dem Dampfgartopf aufbaut, einer so niedrigen Druckstufe, dass sich dieser auch während des Kochens wie bei herkömmlichen Kochtöpfen öffnen lässt. Ist der Cookvision sizzle auch schneller als die herkömmlichen Töpfe, so kommt er an das Ergebnis von Schnellkochtöpfen nicht heran. Nach der Ankochzeit benötigt er etwa zwanzig Minuten, damit dicke Kartoffeln durch sind. Auch das Gulasch braucht nicht eine halbe, sondern vielmehr eine Dreiviertelstunde Garzeit.

### Unsere Meinung

Der Cookvision sizzle liefert gute Kochergebnisse etwas schneller als ein herkömmlicher Topf. Er dient hauptsächlich dazu ohne große Umstellung der Kochgewohnheiten schneller schonend zu kochen. Die Handhabung ist intuitiv und der Topf liegt gut in der Hand.

Noch ist der Topf drucklos und der Inhalt im Stadium des Ankochens.

Nun hat sich im Inneren Druck aufgebaut.

\+ sicher und schonend

\– längere Kochzeiten

| | |
|---|---|
| Handhabung | ■■■■■ |
| Funktionalität | ■■■■■ |
| Sicherheit | ■■■■■ |

## Messungen

| Hersteller / Modell | B/R/K Cookvision sizzle |
|---|---|
| **Ankochzeit** | |
| **Erreichen der ersten Kochbetriebsstufe in min:s:ms** | 10:37:00 |

Füllung 1/3 mit Wasser; gleichbleibende Heizquelle (Strahlenheizkörper, 7100 Watt), Raumtemperatur 21 °C, Temperatur des eingefüllten Wassers betrug immerzu 19 °C.

| **Haltezeit** | |
|---|---|
| **in min:s:ms** | 01:50:00 |

Gestoppte Zeit, bis der Topf nach dem Herunterstellen von der Heizplatte drucklos ist.

| **Temperaturentwicklung / Isolierung*** | |
|---|---|
| **Nach 10 Minuten geschlossen** | 92 |
| **Nach 20 Minuten geschlossen** | 78 |
| **Nach 40 Minuten geschlossen** | 63 |
| **Nach 60 Minuten Geschlossen** | 55 |
| **Nach 90 Minuten geschlossen** | 50 |

* Ausgehend von 100 °C (Siedepunkt des Wassers)

## Technische Daten

| Hersteller / Modell | B/R/K Cookvision sizzle |
|---|---|
| **Bodendurchmesser in cm** | 22,0 |
| **Gewicht in kg** | 2,60 |
| **Fassungsvermögen in l** | 6,0 |
| **Material Topf** | Edelstahl |
| **Material Griffe** | Kunststoff |
| **Zubehörteile spülmaschinenfest** | Topf |
| **Antihaftbeschichtung** | nein |
| **Timer** | nein |
| **Garstufen** | 1 |
| **max. Betriebsdruck in kPa** | k.A. |
| **Lieferumfang** | Topf, Deckel, Gebrauchsanweisung |

## Fazit

Das Testteam hat den Dampfgartopf Cookvision sizzle von B/R/K auf ähnliche Weise getestet wie die Schnellkochtöpfe. Hierbei stellte sich heraus, dass er im Vergleich tatsächlich etwas länger als diese braucht. Dafür gab es nichts spezielles bei dem Gebrauch zu beachten, was nicht auch bei herkömmlichen Töpfen zu beachten ist – mit Ausnahme des Freihaltens der Ventile. Bedienen lässt sich der Topf leicht mit einer Hand und mögliche Tropfen werden von einer Silikonkappe abgefangen. Es ließ sich mit dem Cookvision sizzle angenehm kochen.

S. Gremm

## Bewertung

| Hersteller / Modell | % | B/R/K Cookvision sizzle |
|---|---|---|
| **Ausstattung** | **10** | **89,6** |
| Zubehör | 20 | 75,0 |
| Material | 50 | 94,0 |
| Verarbeitung | 30 | 92,0 |
| **Handhabung** | **20** | **92,6** |
| Dokumentation | 5 | 95,0 |
| Deckel verschließen / öffnen | 40 | 94,0 |
| Sonstige Bedienelemente | 35 | 92,0 |
| Reinigung und Pflege | 20 | 90,0 |
| **Funktionalität** | **50** | **89,8** |
| Temperaturentwicklung | 10 | 88,0 |
| Ankochzeit | 20 | 94,0 |
| Druckabbau | 15 | 96,0 |
| Dampf ablassen / Druckregler | 15 | 92,0 |
| Koch-/Garergebnis | 40 | 85,0 |
| **Sicherheit** | **20** | **95,0** |
| Temperatur Griffe | 30 | 94,0 |
| Austretender Dampf / Tropfen | 30 | 96,0 |
| **Bonus / Malus** | | |
| **Preis in Euro (UVP)** | | 149,00 |
| **Durchsch. Marktpreis in Euro** | | 149,00 |
| **Preis-/Leistungsindex** | | 1,6 |
| **Gesamtbewertung** | | **91,4 %** |
| **Testnote** | | **gut** |

# Für Camping und unterwegs

## 2 elektrische Schnellkochtöpfe im Test

Die elektrischen Schnellkochtöpfe sind vor allem unterwegs sehr praktisch, beispielsweise beim Campen. Sie arbeiten mit der gleichen Technik wie die herkömmlichen Schnellkochtöpfe, nur dass sie ihre eigene Kochplatte haben, welche elektrisch betrieben wird. Sie bestehen aus einem Deckel, in den ebenfalls ein Ventil eingelassen ist, einem Innentopf, in dem das Gargut zubereitet wird, einem Außentopf, in dem sich die Kochplatte befindet und einem Gehäuse mit Display für die Einstellungsmöglichkeiten. Die Innentöpfe eignen sich auch zum Anbraten, bevor die Lebensmittel gegart werden. Programme für die verschiedenen Lebensmittel sind bereits vorinstalliert, bei Bedarf lassen sich auch eigene Zeiteinstellungen vornehmen.

## Schwergewicht

### Steba Germany

**Dampfdruck-Kocher DD 1 ECO**

**Wichtige Merkmale**
- Durchmesser innerer Topf: 22 cm
- Inhalt: 5,0 Liter
- Gewicht: 6,10

ENERGIESPARSIEGER
T E S T S I E G E R
ETM TESTMAGAZIN · URTEIL

| Steba Germany Dampfdruck-Kocher DD 1 ECO | |
|---|---|
| GUT | 89,2 % |
| 2 Elektrische Schnellkochtöpfe im Vergleichstest | Heft 08/2013 |

Dämpfen. Kartoffeln sind nach dem Ankochen innerhalb von zehn Minuten fertig, Gulasch in einer halben Stunde.

#### Unsere Meinung

Mit dem Kocher lassen sich sehr gute Kochergebnisse erzielen. Auch das Anbraten von Fleisch ist möglich, wenngleich sich der Innentopf beim Umrühren dreht. Da kein Griff an diesem vorhanden ist, muss man sich anderweitig behelfen. Die Einstellungen am Display lassen sich leicht vornehmen. Da das Gerät die Zeit jedoch erst nach der Ankochzeit herunter zählt, kann man nicht direkt feststellen, ob die Einstellung auch tatsächlich funktioniert hat. Nach dem Kochen sollte das Geräte erst ein paar Minuten stehen, da sonst beim Öffnen viel Dampf und Spritzwasser aus dem Ventil strömt.

#### Im Betrieb

Der Dampfdruck-Kocher DD 1 ECO 5l von Steba hat neun Programme und zwei Druckstufen zur Auswahl, die Zeit kann der Nutzer jedoch auch manuell eingeben. Das Display zeigt neben dem gewählten Programm die Druckstufe und – sobald der Kocher angekocht hat – die verbleibende Zeit an. Ist ein Programm beendet, stehen auf dem Display die Temperatur im Topf und die Warmhaltezeit. Mit zur Ausstattung gehört ein Korbeinsatz zum

Auf dem Display lassen sich das Programm, die Druckstufe und die Zeit ablesen.

Ohne Griff am Innentopf muss etwas getrickst werden.

**+** sehr gutes Kochergebnis

**–** Handhabung des Innentopfes unpraktisch

| | |
|---|---|
| Handhabung | ■■■■□ |
| Funktionalität | ■■■■■ |
| Sicherheit | ■■■■■ |

## Schnelle Ergebnisse

### Trebs

**Comfortcook Model 99206**

**Wichtige Merkmale**
- Durchmesser innerer Topf: 22 cm
- Inhalt: 6,0 Liter
- Gewicht: 4,7 kg

PREIS-/LEISTUNGSSIEGER
ETM TESTMAGAZIN · URTEIL

| Trebs Comfortcook Model 99206 | |
|---|---|
| BEFRIEDIGEND | 80,9 % |
| 2 Elektrische Schnellkochtöpfe im Vergleichstest | Heft 08/2013 |

vierlöffel enthalten. Die Kartoffeln waren innerhalb von zehn Minuten nach der Ankochzeit gut durch, auch das Dämpfen von Möhren stellte kein Problem dar. Jedoch war dieser Topf der einzige im Test, bei dem das Fleisch während des Garprozesses angebrannt ist.

#### Unsere Meinung

Der Kocher von Trebs ermöglicht gute Kochergebnisse, allerdings kann es schnell passieren, dass etwas anbrennt. Das Anbraten im Innentopf ist gut möglich. Da keine Griffe an diesem vorhanden sind, erweist sich jedoch das Entleeren von Flüssigkeit als umständlich. Die Bedienung ist einfach gehalten, allerdings besteht keine große Programmvielfalt. Die Dokumentation hilft beim Zurechtfinden kaum weiter, da sie nur schwerlich verständlich ist.

#### Im Betrieb

Mit dem Comfortcook Model 99206 6l von Trebs stehen fünf Programme und eine Druckstufe zur Verfügung. Die Zeiteinstellung kann der Nutzer auch manuell vornehmen. Auf dem Display erscheinen abwechselnd das gewählte Programm sowie nach dem Ankochen die noch verbleibene Zeit. Bei manueller Zeiteinstellung zählt das Gerät die Ankochzeit mit. Im Lieferumfang sind ein Rezeptbuch, ein Messbecher und ein Ser-

Wegen des Drucks ist der Topf nun fest verschlossen.

Das Netzteil ist nicht eingebaut und kann eingesteckt werden.

**+** Innentopf sitzt gut

**–** schnelles Anbrennen

| | |
|---|---|
| Handhabung | ■■■■□ |
| Funktionalität | ■■■■□ |
| Sicherheit | ■■■■■ |

## Messungen

| Hersteller / Modell | Steba Germany Dampfdruck-Kocher DD 1 ECO | Trebs Comfortcook Model 99206 |
|---|---|---|
| **Ankochzeit** | | |
| Erreichen der ersten Kochbetriebsstufe in min:s:ms | 19:35:00 | 16:43:00 |

Füllung 1/3 mit Wasser; Raumtemperatur 25 °C, Temperatur des eingefüllten Wassers betrug immerzu 19 °C

| Temperaturentwicklung / Isolierung* | | |
|---|---|---|
| Temperaturentwicklung / Isolierung* | 93,0 | 95,0 |
| Nach 20 Minuten geschlossen | 87,0 | 88,0 |
| Nach 40 Minuten geschlossen | 82,0 | 81,0 |
| Nach 60 Minuten Geschlossen | 75,0 | 74,0 |
| Nach 90 Minuten geschlossen | 69,0 | 68,0 |

* Ausgehend von 100 °C (Siedepunkt des Wassers)

## Technische Daten

ENERGIESPARSIEGER
ETM TESTMAGAZIN · URTEIL

| Hersteller / Modell | Steba Germany Dampfdruck-Kocher DD 1 ECO | Trebs Comfortcook Model 99206 |
|---|---|---|
| Größe äußerer Topf in cm | 31,0 x 28,0 x 30,0 | 30,5 x 30,5 x 36,0 |
| Durchmesser innerer Topf in cm (gemessen) | 22 | 22 |
| Gewicht in kg (gemessen) | 6,1 | 4,7 |
| Fassungsvermögen in l | 5 | 6 |
| Material Topf | Edelstahl | Edelstahl |
| Material Griffe | Kunststoff | Kunststoff |
| Zubehörteile spülmaschinenfest | nein | nein |
| Antihaftbeschichtung | nein | ja |
| Timer | ja | ja |
| Programme | 9 | 6 |
| Dampfdruckstufen | 2 | 1 |
| max. Betriebsdruck in kPa | 70 | 70 |
| Stromversorgung | 220 V – 50 Hz | 220 V – 50 Hz |
| Durchschnitt Stromverbrauch Watt (gemessen) | 430 | 985 |
| Leistung gemessen in Watt<br>Messung im Betrieb | | |
| Lieferumfang | Topf, Deckel, Innentopf, Gebrauchsanweisung, Rezepte, Messbecher, Korbeinsatz, Untersetzer Servierlöffel, Netzkabel | Topf, Deckel, Innentopf, Gebrauchsanweisung, Rezepte, Messbecher, Servierlöffel, Netzkabel |

## Fazit

Elektrische Schnellkochtöpfe eignen sich genauso gut zum Zubereiten von Mahlzeiten wie herkömmliche Schnellkochtöpfe. So war auch das Testverfahren ähnlich. Lediglich die Handhabung ist etwas umständlicher. Der Steba Germany Dampfdruck-Kocher DD 1 ECO stach vor allem wegen seiner Programmvielfalt und einfachen Bedienung hervor. Zudem weist er auch zwei Druckstufen auf und das Kochergebnis überzeugte. Ein paar Programme weniger und nur eine Druckstufe hat der Comfortcook Model 99206 von Trebs. Zudem war er der einzige Topf im Test, in dem Essen anbrannte.

S. Gremm

## Bewertung

| | | TESTSIEGER | PREIS-/LEISTUNGSSIEGER |
|---|---|---|---|
| | | ETM TESTMAGAZIN · URTEIL | ETM TESTMAGAZIN · URTEIL |
| **Hersteller / Modell** | **%** | **Steba Germany Dampfdruck-Kocher DD 1 ECO** | **Trebs Comfortcook Model 99206** |
| **Ausstattung** | **10** | **86,3** | **85,8** |
| Zubehör | 20 | 94,0 | 89,0 |
| Material | 50 | 81,0 | 85,0 |
| Verarbeitung | 30 | 90,0 | 85,0 |
| **Handhabung** | **20** | **83,7** | **70,5** |
| Dokumentation | 5 | 75,0 | 60,0 |
| Deckel verschließen/öffnen | 30 | 88,0 | 88,0 |
| Dampf ablassen/Druckregler | 30 | 75,0 | 50,0 |
| Sonstige Bedienelemente* | 15 | 88,0 | 55,0 |
| Reinigung und Pflege | 20 | 89,0 | 89,0 |
| **Funktionalität** | **50** | **92,0** | **84,0** |
| Temperaturentwicklung | 20 | 96,0 | 96,0 |
| Ankochzeit | 20 | 80,0 | 83,0 |
| Koch-/Garergebnis | 40 | 96,0 | 81,0 |
| Stromverbrauch | 20 | 92,0 | 79,0 |
| **Sicherheit** | **20** | **89,1** | **88,4** |
| Temperatur Griffe | 30 | 94,0 | 94,0 |
| Austretender Dampf/Tropfen | 30 | 89,0 | 85,0 |
| Verriegelungsmechanismus | 30 | 89,0 | 89,0 |
| Sonstige Attribute** | 10 | 75,0 | 80,0 |
| **Bonus / Malus** | | | -1,0 Anbrennen schnell möglich, -0,5 längere Zeit chemischer Geruch |
| **Preis in Euro (UVP)** | | 137,99 | 109,95 |
| **Durchsch. Marktpreis in Euro** | | 119,95 | 100,70 |
| **Preis-/Leistungsindex** | | 1,3 | 1,2 |
| **Gesamtbewertung** | | **89,2 %** | **80,9 %** |
| **Testnote** | | **gut** | **befriedigend** |

*Bedienung/Einstellungsmöglichkeiten/Anzeige, **Griffigkeit des Innentopfes/Sitz Innentopf