

Tischgrill im Test

20. Februar 2018

KASSENSTURZ SRF

								
Marke	Solis	Stöckli	Satrap	Trisa	Prima Vista	Primoteq	Mio Star	König
Bezeichnung	Table Grill 5 in 1	Cheesboard Raclette-Grill 8 Personen	Ignis RG1 Raclettegerät	Party	Raclette-Grill Stein	RAC 8 Stone & Grill	Leggero Raclettegerät / Basic 1100	Raclette duo 4 and more
Anzahl Racletteplätze	8	8	8	8	8	8	8	8
Eingekauft	Fust	Globus	Coop	Nettoshop.ch	Landi	Fust	Migros	Melectronics
Ebenfalls erhältlich	Fachgeschäfte	Loeb Bern, Fachgeschäfte, Internetshops(Galaxus, Nettoshop)	-	-	-	-	-	Coop
Preis	Fr. 249.90	Fr. 149.00	Fr. 99.90	Fr. 99.00	Fr. 25.00	Fr. 59.90	Fr. 99.80	Fr. 179.00
Praxistest (70%)	5.6	5.1	4.8	4.6	4.5	4.9	4.4	4.1
Inbetriebnahme / Aufstellen (5%)	6.0	5.3	4.5	5.0	5.0	5.5	4.7	3.0
Kommentar	Kabel schön lang, einfach aufzustellen, alle Teile passen perfekt	Aufgeräumt verpackt, Parkplatz für Schaufeln gut.	Sehr leicht, billige Materialien, keine Kerbe für Grillplatte, Schaufeln lassen sich verbiegen	Schaufel kann zu weit reingeschoben werden, etwas wackelig	Steinplatte extrem schwer, Pfännchen kaum aus der Verpackung zu bekommen	-	Kabel viel zu kurz, Schaufel bereits verbogen, Grillplatte wackelt	Sehr schwierig aufzubauen, Kabelsalat
Heizen / Hitzeregulierung / Bedienung (10%)	5.5	5.0	4.9	4.4	4.7	4.8	4.0	3.6
Kommentar	Separates Zuschalten vom unteren Heizelement möglich, Regulierung nicht selbsterklärend, sonst gute Bedienung, Platte wird rasch heiss	Kein Kontrolllicht, das anzeigt das Hitzelevel erreicht ist, keine On-/Off-Anzeige	-	Ablage für Pfännchen fehlt	Ablage für Pfännchen fehlt	Hitzeregler gut sichtbar, wird aber mit Fett verspritzt	extrem langsam bei voller Leistung	Durch fehlende Hitzeregulierung wird Grill viel zu heiss
Raclette kochen (20%)	5.6	4.9	5.0	4.9	4.9	5.3	4.8	5.0
Kommentar	Käse schmilzt gleichmässig, hohe Temperatur auch aussen	Raclette-Temperatur kühler als Grill, es dauert	Raclette löst sich nicht schön	Käse schmilzt gleichmässig, Schaufel etwas klein	Dauert lange, Pfännchen rutschen durch	Raclette fliesst gut vom Pfännchen, Schaber aber zu klein	Dauert lange, Käse auf Randplätzen schmilzt langsamer als in der Mitte	Auch für Raclette zu heiss, Schaufelbeschichtung sehr gut

								
Marke	Solis	Stöckli	Satrap	Trisa	Prima Vista	Primoteq	Mio Star	König
Bezeichnung	Table Grill 5 in 1	Cheesboard Raclette-Grill 8 Personen	Ignis RG1 Raclettegerät	Party	Raclette-Grill Stein	RAC 8 Stone & Grill	Leggero Raclettegerät / Basic 1100	Raclette duo 4 and more
Preis	Fr. 249.90	Fr. 149.00	Fr. 99.90	Fr. 99.00	Fr. 25.00	Fr. 59.90	Fr. 99.80	Fr. 179.00
Grillieren (20%)	5.8	5.2	4.9	4.4	4.1	4.8	4.4	3.7
Kommentar	Hoher Rand schützt vor Fett, gutes Grillergebnis	Kaum Rückstände auf der Grillplatte, gute Hitzeverteilung, Fett läuft an den Rand, Grillgut sehr gelungen	Das Fleisch verliert Saft, Gemüse dauert lange	Grillplatte heisser als der Raclette-Bereich, hoher Fettrand, Grillgut klebt kaum, wird aber schwarz, bevor es gar ist	Ohne Fett klebt das Fleisch, mit Fett spritzt es stark, gleichmässige Wärmeverteilung	2 getrennte Platten geben Flexibilität, schöne Grillstruktur, Fett läuft schlecht ab, starke Spritzer, oben viel heisser als unten, starke Hitzeabstrahlung	Grillfläche wackelt, lange Grillzeit bei voller Leistung	Zu heiss, Grillgut wird rasch schwarz, zurückbleibendes Öl spritzt und raucht, kleine Fläche
Wertigkeit / Materialien / Konstruktion / Ausstattung (10%)	5.5	5.3	4.0	3.8	4.1	4.4	3.4	4.4
Kommentar	robust, «Wok-Pfännchen» als Extra ermöglichen flexibleres Grillieren	Solide Konstruktion, Gute Ablage für Pfännchen	Wirken billig, wackelig, Drehgriff schräg montiert, Regulierer verbogen, Schaufeln zu wenig robust	Pfännchen leicht verbiegbare, Schaufeln schmal, Gehäusegriff wird heiss	Optik schlicht, Pfännchen instabil, Qualität minderwertig, Schaufeln sehen gebraucht aus	Schalter wackelt gefährlich, Pfännchen leicht zu verbiegen, scharfe Kanten	Schaufel wenig robust, bereits in der Verpackung verbogen, wackelig	gute Verarbeitung, Idee 4+4 bestechend, Konstruktion aber mangelhaft
Putzen / Verstauen (5%)	4.8	5.4	5.7	5.5	4.0	4.5	5.2	4.0
Kommentar	Pfännchen einfach abzuwaschen, Racletteebene wegen Heizschlange eher schwierig	–	einfache Reinigung	Schaufeln etwas schwierig zu putzen	Abwaschen der Steinplatte sehr mühsam	Stein je nach Ölmenge schwierig zu putzen, Racletteebene eher schwierig, viele Fettspritzer	Holzschaber unmöglich zu putzen	Grillplatten sind nicht sauberzukriegen
Labortest (30%)	4.8	4.8	5.5	4.4	4.7	3.0	3.7	3.8
Temperaturverteilung Platte (10%)	3.4	4.9	5.7	5.4	5.3	5.6	3.3	5.2
Aufheizzeit Platte (5%)	4.3	4.9	5.0	5.8	1.0	1.8	5.8	6.0
Temperaturmessung Raclette (5%)	5.9	4.2	4.0	4.3	4.5	3.0	4.0	4.5
Thermostat-Verhalten (10%)	6.0	5.0	6.0	2.7	6.0	1.0	2.8	1.0
Gesamtnote	5.4	5.0	5.0	4.5	4.5	4.3	4.2	4.0
Gesamturteil	gut	gut	gut	genügend	genügend	genügend	genügend	genügend