

Knusprige Pommes, Schnitzel und Co.

13. Februar 2023

TÜV SÜD gibt Tipps zum Fritteusen-Kauf

München. Ob klassische Pommes frites, knusprige Meeresfrüchte, frittiertes Gemüse oder Schmalzgebäck – mit Fritteusen können ohne viel Aufwand die unterschiedlichsten Speisen zubereitet werden. Voraussetzung für ein genussvolles Ergebnis ist ein funktionales Gerät mit der passenden Ausstattung. TÜV SÜD-Produktexperte Christian Kästl weiß, welche Faktoren beim Kauf einer neuen Fritteuse wichtig sind.

Die passende Geräteart



Verbraucher sollten sich zunächst für eine Geräteart entscheiden. Differenziert wird dabei zwischen herkömmlichen Kaltzonen- und Heißluft-Fritteusen. Bei herkömmlichen Fritteusen werden die Nahrungsmittel im heißen Öl frittiert. Das Heizelement befindet sich an der Unterseite des Geräts und erhitzt das Öl in der Frittierwanne von außen. Die

Heizstäbe kommen dabei nicht in Kontakt mit dem Öl. Bei Kaltzonen-Fritteusen hingegen hängt das Heizelement mit etwas Abstand zum Boden frei im Öl. Dadurch bildet sich am Boden des Frittierbehälters eine Kaltzone mit einer Temperatur von rund 70 Grad Celsius. Frittierreste, die sich dort sammeln, verbrennen nicht so schnell und verunreinigen damit auch nicht das Öl, das so häufiger wieder verwendet werden kann. Außerdem wird das Risiko der Acrylamid-Bildung verringert. Dieser vermutlich krebserregende Stoff entsteht ab Temperaturen über 175 Grad Celsius, insbesondere bei der Zubereitung von Kartoffel- und Getreideprodukten. „Bei der Wahl zwischen einer herkömmlichen und einer Kaltzonen-Fritteuse, sollte man daher letzterer den Vorzug geben“, rät der Experte.

Wer Wert auf eine fettarme Ernährung legt, ist mit einer Heißluft-Fritteuse gut beraten. Hier reichen schon ein bis zwei Esslöffel Öl aus, um die Speisen knusprig und goldbraun zu bekommen. Die

gängigste und preiswertere Variante sind Modelle mit Frittierkorb, darüber hinaus gibt es aber auch Heißluft-Fritteusen, die das Frittiergut automatisch rühren. Zwar gilt der Geschmack der frittierten Speisen aus einer Öl-Fritteuse als intensiver, da sie mehr des Geschmacksträgers Fett aufnehmen, Hersteller von Heißluft-Fritteusen arbeiten jedoch seit Jahren daran, den Geschmack mit so wenig Öl wie möglich zu optimieren.

Auf die Leistung achten

Die Leistung einer Fritteuse zählt zu ihren wichtigsten Eigenschaften, denn sie ist maßgeblich für die Zubereitungsdauer. Bei Geräten für den privaten Gebrauch liegt die Leistung idealerweise zwischen 1.800 und 3.000 Watt. Je höher die Leistung, desto schneller wird die vorgegebene Temperatur erreicht. Auch für das Garen bei niedrigen Temperaturen empfehlen sich Geräte mit einer hohen Wattzahl, da sie die Temperatur beständiger halten können.

Fettfüllmenge und Fassungsvermögen

Damit die Fritteuse zum praktischen Küchenhelfer wird, muss ihre Größe zum individuellen Bedarf passen. Das Fassungsvermögen und die Fettfüllmenge hängen davon ab, für wie viele Personen auf einmal wie viel Frittiergut zubereitet werden soll. Bei Geräten für Privathaushalte bewegt sich das Fassungsvermögen üblicherweise zwischen einem und 3,5 Litern. „Vor dem Kauf sollte man außerdem beachten, dass die laufenden Kosten steigen, je größer die Fettfüllmenge ist. Das Öl kann zwar mehrmals verwendet werden, besonders wenn es nach der Nutzung gefiltert wird. Nach etwa jedem fünften Frittiervorgang sollte es allerdings ausgewechselt werden“, gibt Christian Kästl zu bedenken.

Einfache Reinigung

Auch der Faktor Reinigung sollte darüber hinaus berücksichtigt werden. Die Einzelteile im Inneren der Fritteuse sollten sich leicht herausnehmen lassen und bestenfalls spülmaschinengeeignet sein. Da vor der Reinigung das Frittieröl entfernt werden muss, ist ein integrierter Ausguss hilfreich. Viele Modelle haben hier einen eingebauten Filter, der Essensreste und Verschmutzungen vom Öl trennt. Idealerweise verfügt die Fritteuse außerdem über einen integrierten Behälter, der sich für die kühle Lagerung des gereinigten Öls eignet.

Filter gegen schlechte Gerüche

Beim Frittieren können unangenehme Gerüche entstehen. Deshalb sollten Verbraucher darauf achten, ein Gerät mit Deckelfilter zu wählen. Seine Fasern binden Geruchspartikel und hindern sie am Entweichen in die Raumluft. „Allerdings büßen auch die Filter mit der Zeit an Wirkung ein und müssen ausgetauscht werden, was je nach Gerät kostspielig sein kann. Auch diesen Punkt sollte man beim

Neukauf beachten“, so der Produktexperte. Um den Fettgeruch im Zaum zu halten, kann die Fritteuse zusätzlich am Fenster platziert werden, aber nie unter einer eingeschalteten Dunstabzugshaube. Die Filter der Dunstabzugshaube sind meist mit einer Fettschicht belegt, die leicht Feuer fängt. So kann sich im schlimmsten Fall ein Fettbrand schnell auf die ganze Küche ausbreiten.

Praktische Features

Eines der wesentlichen Sicherheitsmerkmale einer Fritteuse ist ein Frittiergut-Korb, der sich bei geschlossenem Deckel absenken lässt. So wird das Verletzungsrisiko durch spritzendes Fett minimiert. Auch eine gute Wärmeisolierung des Geräts ist ein Sicherheitsaspekt, der nicht zu unterschätzen ist. Vorteilhaft sind hier Gehäuse aus Kunststoff. Weitere hilfreiche Features sind eine Abschaltautomatik, ein Timer mit akustischem Signal sowie Temperaturregler und Sichtfenster.

Auf der Suche nach einer Fritteuse, die dem persönlichen Bedarf gerecht wird, sollten alle produktspezifischen Eigenschaften in Betracht gezogen werden. Darüber hinaus können sich Verbraucher hinsichtlich Sicherheit und Qualität am Siegel für Geprüfte Sicherheit (GS-Zeichen) und dem blauen TÜV SÜD-Oktagon orientieren.

Eine Frage des Energieverbrauchs

Wie bei jedem elektronischen Küchengerät stellt sich auch bei der Fritteuse die Frage nach dem Stromverbrauch. Der Experte hat einen Energiespartipp parat: „Wenn die Fritteuse mit der Zeit immer langsamer arbeitet und dabei immer mehr Strom verbraucht, kann natürlich der Alterungsprozess des Geräts dahinterstecken. Aber: Oftmals ist auch eine unzureichende Reinigung der Grund dafür. Denn eine Fritteuse mit verkrusteten Heizelementen benötigt mehr Energie, um das Fett zu erhitzen. Wer auf eine gründliche Reinigung achtet, hat länger etwas von seinem Gerät und spart dabei Strom und Geld.“

Weitere Informationen gibt es unter <https://www.tuvsud.com/de-de/branchen/konsumgueter-und-handel/elektrik-und-elektronik/pruefung-haushaltsgeraete>.

Hinweis für Redaktionen: Die Pressemeldung und das Bild in reprofähiger Auflösung gibt es im Internet unter www.tuvsud.com/presse.

Pressekontakt:

Dirk Moser-Delarami TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail dirk.moser-delarami@tuvsud.com Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de