

TM

VÖRDLEB

Kontaktgrillid 40-200 eurot





- Krups FDK452
- OBH Nordica OptiGrill Extra
- Tefal Snack Collection SV852

VÄHEM AEGA JA ENERGIAT

Siseruumidesse mõeldud kompaktsed elektrigrillid aitavad väiksema nälja kiirelt kustutada. Võileivagrilli saab kasutada ka teiste toitude valmistamiseks ning suurema lauagrilliga saab valmistada juba asisema eine.

KIRSTI HERTTUA
FOTOD: MARKUS PENTIKÄINEN

Siseruumidesse mõeldud elektrigrille liigitatakse vastavalt peamisele funktsionaalsusele võileiva-, panini- või lauagrilliks. Kõigi puhul on ühisosaks nii alt kui ülalt kuumutatavad plaadid, mille abil saab ühe- või kahe-inimese eine valmis kiiremini ning väiksema energiakuluga kui ahjus või pannil.

Valisime testimiseks kolm erineva hinnatasemega kontaktgrilli, mille omadused ja funktsionaalsus on küllalt erinevad. Odavam neist, Krups, on lihtne võileivagrill ilma lisafunktsioonideta. Tefal Snack Collection pakub juba rohkem lisafunktsioone. Paarisaja eurone OBH sisaldab enim automaatikat, mis võiks lihtsustada igapäevast kasutust.

Kiirelt valmis

Kontaktgrillid küpsatavad toitu kahe kuumu plaadi vahel. Tänu tihedale kontaktile toiduga, ei lähe kuumust

n-ö kaotsi ja grilli kasutegur on väga hea. Grillplaadid on kaetud mittentakkuva pinnakattega, mis väldib toidu kinnikõrbemist.

Töötemperatuuri saavutab kontaktgrill umbes 5-6 minutiga ning toidu valmistamiseks kulub aega parimal juhul sama kaua. Kokkuvõttes võib elektrikulu jääda isegi väiksemaks kui 100 Wh.

Väiksema võileivagrilli võimsus jääb alla 1000 vati. Suurema lauagrilli plaadipinnad on suuremad ja energiatarve kasvab juba 2000 vatini. Ka funktsionaalsus on lauagrillil parem.

Võileivagrillide plaadid on tavaliselt süvenditega, kuhu mahub kaks ruudukujulist või neli kolmnurkset küpsetist. Kontaktgrillide uuem kategooria on nn paninigrillid, mida võiks liigitada lihtsamateks lauagrillideks. Paninigrillide võimsus on samuti 2000 vati juures, mis garanteerib saiale mõnusalt krõbeda pinna.

OMADUSED	Krups FDK452	Tefal Snack Collection SV852	OBH Nordica OptiGrill Extra
Seadme liik	Võileivagrill	Võileivagrill ja vahvlüküpseti	Lauagrill
Mõõdud (l x k x s) (cm)	29,6x15,5x31,6	23,5x12,5x29,5	36,5x17,0x36,0
Kaal (kg)	2,4	3,1	4,5
Toitejuhtme pikkus (cm)	90	90	80
Võimsus (W)	850	700	2 000
Küpsetusplaatide mõõdud (cm)	2 tk (12 x 12)	2 tk (9,0 x 10,5) ja 2 tk (9,5 x 11,5)	1 tk (30 x 20)
Käsitsi seadistatav temperatuur	-	-	-
Märgutuli, toide / temperatuur	x/-	x/-	x/x
Automaatsed küpsetusprogrammid	-	-	6
Külmutatud toidu sulatamine	-	-	x
Eemaldatavad küpsetusplaadid	-	x	x
Mittenaakuv pinnakate	x	x	x
Vedeliku kogumisanum	-	-	x

MÕÕTMISED	Krups	Tefal	OBH Nordica
Võimsus (W)	810	640	1 880
Temperatuurivahemik / küpsetusplaat (°C)	165-210	160-220	210-240
Eelsoojendusaeg (min:s)	2:40	5:30	4:30
Soojendamise elektrikulu (kWh)	0,03	0,05	0,09
Kogutarbimine (2 kuuma võileiba) (kWh)	0,07	0,08	0,11

KÜPSETUSPLAATE VAHETADES SAAB LIHTSAT GRILLI KASUTADA ISEGI VAHVLITE TEGEMISEKS.

Automaatika või inimene

Kõige odavamate võileivagrillide hinnad algavad 20 eurost. Paari-kolmekümne eurose seadme juures puudub abistav automaatika, nagu kinnitab testi odavam Krups. Küpsetusplaadi all olevad küttekehad soojenevad ja säilitavad küpsetustemperatuuri kogu grillimise ajal. Kasutaja ülesandeks on hoolikalt jälgida küpsetusaega ja -protsessi.

Veidi mitmekülgsemad mudelid sisaldavad juba automaatset kuumutuse katkestamist, aga baseerub see siiski vaid taimeril või valitud programmil.

Küpsetusplaatide vahetamisega võib tavalise grilli muuta hoopis vahvlüküpsetiks. Tefal Snack Collection grilliga tulevad kaasa kaks erineva profiiliga küpsetusplaati. Kolmnurksete võileibade kõrval saab grillil valmistada ka Belgia stiilis vahvleid. Lisaks on seadmele saadaval erinevate profiilidega plaadid, mille hind jääb paarikümne euro juurde. Teisalt aga maksab Tefal koos kahe lisaplaadiga kaks korda rohkem Krupsist, ent seadmete põhifunktsionaalsus on tegelikult sama.

Kui grilli suurus ja võimsus kasuvad, räägitakse juba n-õ päris lauagrillist. Lauagrill, nagu suurem elektri-

grillgi, sobib erinevate roogade valmistamiseks. Küpsetustemperatuuri saab reguleerida või valida eelseadistatud programmide seast. Lauagrilli küpsetusplaadid on tavaliselt soonelised ja neid saab pesmiseks eemaldada. Küllalt laia funktsionaalsusega lauagrilli esindab käesolevas testis OBH Nordica OptiGrill Extra, millel on mitmekülgne menüü automaatsete temperatuuriseadete ja programmidega erinevate roogade jaoks.

■ **VÄIKESED SISEGRILLID** on mugavad, kiired ja energiatõhusad ning sobivad eriti hästi just väikesemasse majapidamisse. Kui soovite valmistada kuumi võileibu, siis ei ole ju mõtet suure ahju soojendamiseks vaeva näha, sest võileivagrilliga saab vähemalt sama hea tulemuse kordades kiiremini ja ökonoomsemalt. Väikesemõdulisi kontaktgrille on ka mugavam hoiustada, kui neid parajasti vaja pole. Mitmekülgse ja võimsa lauagrilliga saab valmistada juba erinevaid toite, kuid selline seade võtab ka rohkem ruumi, nii laual kui hoiustamisel. **TM**



OBH Nordica lauagrill küpsetab lisaks võileibadele ka köögivilju, kala või liha.



↑ Soodsa hinnaga Krupsil on küpsetusplaadid fikseeritud, mis sobivad kõige paremini traditsiooniliste kuumade võileibade valmistamiseks.

⌚ Keskmise hinnaga Tefalis saab küpsetusplaate vahetades valmistada näiteks vahvleid.





KRUPS FDK452

Hinnaklass: 40 €
Lisainfot: www.krups.com



OBH Nordica OptiGrill Extra

Hinnaklass: 200 €
Lisainfot: www.obhnordica.com



TEFAL Snack Collection SV852

Hinnaklass: 80 €
Lisainfot: www.tefal.ee

OMADUSED

Krupsi hea hinnaga võileivagrill esindab odavat, kuid praktilist mudeliklassi. Lisaks võileibadele, saab sellega küpsetada ka muid toite. Grillil on kaks suurt ja nõgusate süvenditega küpsetusplaati, kuhu sobivad ka suuremõõdulisemad nelinurksed võileivad. Seadmega saab küpsetada või soojendada ka erinevaid pirukaid. Küpsetusplaatide lukustuse kaks erinevat asendit võimaldavad ka paksemate küpsetiste valmistamist.

OBH Nordica lauagrill on juba selgelt suurem ja mitmekülgsem seade, millega saab valmistada erinevaid grillroogasid. Grill võtab küll suhteliselt vähe lauruumi, aga toitu saab valmistada korraga 2-4 inimesele. Küpsetusplaadid on eemaldatavad ja neid tohib pesta nõudepesumasinas. Alumise grillplaadi profiil on kujustatud nii, et rasv või vedelik voolab grilli ees olevasse anumasse, mitte ei kogune kuumale plaadile. Küpsetatav toit ei tohi olla paksem kui 4 sentimeetrit.

Tefali väike võileivagrill sobib kõige paremini taignapõhiste toitade valmistamiseks ja soojendamiseks. Snack Collectioni kergesti eemaldatavaid ja vahetatavaid küpsetusplaate tohib pesta nõudepesumasinas. Komplektis on plaadid kuumade kolmnurkleibade ja Belgia vahvlite küpsetamiseks. Lisavarustusena saab umbes 20 euro eest osta plaadikomplekte paninide, bagelite ja sõõrikute tarbeks.

KASUTAMINE

Mattmusta grilli küpsetusplaadid on seadme külge kinnitatud, mistõttu on puhastamine võrreldes teiste grillidega keerulisem. Küpsetusala on ühtlane ja üsna tasase profiiliga ning kuumutusala ei sisalda soonelist ega raskesti puhastatavat pinda. Mittenakkuv pinnakate toimib hästi, seega piisab puhastamiseks enamasti vaid niiske lapiga pühkimisest. Grillil on ainult toitelüliti ja valmisoleku märgutuli.

OptiGrill Extra on automatiseeritud ja küpsetustemperatuure manuaalselt muuta ei saa. Käsirežiimis saab seadistada vaid küpsetusaega. Automaatprogrammid reguleerivad küpsetusaega vastavalt toidu kogusele ja paksusele. Temperatuur optimeeritakse vastavalt küpsetatavale toidule. Toidud, mida grillil saab küpsetada automaatprogramme kasutades, on veisehakklihast kotletid, kana, panini, paprika, punane liha ja kala. Küpsetusaeg varieerub sõltuvalt programmist ja temperatuurist.

Tefal soojendab küpsetusplaate nende all ja peal asuvate küttekehade abil. Lihtne seade sisaldab ainult toitelüliti ja indikaatortulesid, mis näitavad, kas grill on sisse lülitatud ja saavutanud vajaliku temperatuuri. Küpsetustemperatuur on fikseeritud. Algselt tasub eksperimenteerida erinevate toitade ja küpsetusaegadega, aga vilumus tekib kiiresti. Retseptivihik annab juhiseid küpsetamiseks ning õhukeste ja kerge täidisega kolmnurk-võileibade jaoks. Kahe vahvli või nelja kolmnurk-leiva küpsetamine kulutab 0,09 kWh elektrit.

JÕUDLUS

Krupsil on ainult üks temperatuuriseadistus, mille saavutavad küpsetusplaadid vähem kui kolme minutiga. Küpsetustemperatuur tõuseb alguses 230 °C-ni, kuid ühtlustub kiiresti ja jääb vahemikku 165-210 °C. Küpsetusaeg oleneb võileibade paksusest ja täidistest. Enamasti ootavad hiljemalt viie minuti pärast grillil ühtlaselt küpsenud ning mahlased kuumad võileivad. Kahe kuumad võileiva valmistamiseks kulub elektrit kõigest 0,06 kWh.

OBH Nordica OptiGrill Extra on mitmekülgne grill. Toit saab mõnusalat krõbeda pinna, kui temperatuur on piisavalt kõrge. Automaatprogrammidega saab valmistada lõhefilee või prae vastavalt soovitud küpsusastmele. Programmide temperatuurid varieeruvad vahemikus 200 kuni 240 °C. Punast liha küpsetatakse kõrgemal, kala madalamal temperatuuril. Viimasel juhul on küpsetusaeg 4-7 minutit. Kahe kuumad võileiva valmistamiseks kulub 0,11 kWh elektrit, kahe lihaviilu jaoks veidi enam.

Nii grillplaadid kui vahvlivormid kuumenevad pigem aeglaselt. Seade eelsoojendab küpsetusplaadid temperatuurini umbes 220 °C. Küpsetustemperatuur on seatud vahemikku 160- 20 °C ja selle saavutamiseks kulub viis ja pool minutit. Sama palju kulub aega ka pehmete Belgia vahvlite küpsetamiseks ning õhukeste ja kerge täidisega kolmnurk-võileibade jaoks. Kahe vahvli või nelja kolmnurk-leiva küpsetamine kulutab 0,09 kWh elektrit.

HEA

- ühtlane küpsetustulemus
- kiire kuumutus

HALB

- mitte-eemaldatavad küpsetusplaadid
- kuumeneb ka avatud asendis

HEA

- praktilised automaatprogrammid
- hoiab hästi sooja

HALB

- kuumeneb aeglaselt
- lühike toitejuhe

HEA

- ühtlane küpsetustulemus
- vahetatavad küpsetusplaadid

HALB

- aeglane eelsoojendus
- kuumeneb ka avatuna