

# Brød



*Kjære deig: Her ble det brød på  
nattskiftet, ferdig til frokost.  
Uberørt av menneskehender.*

# på nattskiftet

*Det er temmelig jevnt mellom de fire brødbakemaskinene i denne testen. Men Wilfa Cool Touch er en liten eltekrok foran de andre.*

tekst BERIT NYMAN foto NILS PETTER DALE

**NORGE** – ferskbakstens u-land, og altså det perfekte markedet å selge brødbakemaskiner i: Bare en håndfull bakeriutsalg åpner før frokost, og de ligger i hvert fall ikke der jeg inntar frokosten. På søndager, når folk i andre brødspisende nasjoner tøfler ut til bakeren på neste hjørne, og vender hjem med duftende, nybakte herligheter i posen – da kommer vi til stengt dør, hvis vi skulle være så tåpelige å forsøke hos bakeren. Storkiosker og bensinstasjoner har oppdagat at også nordmenn har appetitt på ferskt om morgenen, og pøser på med ferdigsteking av halvfabrikat. Det lukter godt, men det er liksom ikke helt det samme, mener nå jeg.

Så, for alle bedagelig anlagte elskere av mykt duftende brød med sprø skorpe, er brødbakemaskinen mer enn kjekk å ha på kjøkkenet. For oss som riktignok liker å begrave hender og håndledd i en kroppsvarm og myk brøddeig, er det bare å innrømme at det ikke blir så ofte. En maskin på benken som gjør hele greia unna mens jeg sover, og byr på varmt og ferskt til frokost? Det er egentlig ganske kjekt.

## Bra bakst, små avvik

Men blir det skikkelig brød? Svaret er ja, forutsatt at du tåler noen små avvik og særheter. Ut av alle fire modellene kommer det ferdigstekte brød til programmert tid. Store, digre brød. Ja, du kan lage kake og syltetøy også.

– Men det gjør du bedre og til dels raskere på tradisjonelle måter,

kommenterer testansvarlig Tone Bergh ved SIFO (Statens institutt for forbruksforskning) i sin rapport.

Bergh observerer også at loff og hvitt brød blir jevnere bakt og stekt i maskinene enn grovere bakst. Både hun og en gruppe glade amatører som prøvde maskinene hjemme på kjøkkenet, bemerker dessuten at porene i brødet gjerne er grovere på toppen enn i bunnen, og at særlig de avlange brødene fra de to store maskinene har lett for å synke sammen på midten.

Disse forholdene har konkrete årsaker. Brødbakemaskinene er konstruert med varmeelementet i bunnen. Det er ingen overvarme inni bakekammeret, og skorpen oppå brødene bærer tydelig preg av det: Den blir lysere og tynnere der enn nærmere elementet, selv om du trykker på knapp for «mørk skorpe» eller tilsvarende.

Alle bakemaskinene i testen har vindu i lokket. Det kan diskuteres om dette har noen hensikt. Når heveprosessen kommer i gang, dugger vinduet slik at du likevel ikke får innsyn til det som foregår der inne.

– Hvis hele lokket var belagt med et varmereflekterende materiale, ville det kunne gi bedre steking på toppen av brødene, har en av importørene bemerket.

## Best på høykant

Wilfa Cool Touch og Nordica Home Baker er bedømt som bedre til å blande, bake og steke (resulta-

tet finner du under «funksjon» i tabellen) enn de to andre. «Bakemestrene» har én eltekrok hver, og brødet blir bakt på høykant i en spennliknende bakeform. De to øvrige har avlang bakeform med to eltekroker. SIFO mener at konstruksjonen med én eltekrok, litt overraskende, fungerer bedre enn den med to.

Når vi skal si noe om betjening og bruk, er det først viktig å stadfeste at alle maskinene er enkle å finne ut av og lette å rengjøre. Betjeningspanelene varierer, fra testvinnerens nesten helt selvforklarende med god kontrast, til Nordica-modellens noe mindre opplagte, men likevel ganske greie. På Nordica Home Baker-maskinen bør det være enkelt å gjøre det lettere å lese på panelet. Du skal lete lenge etter fargekombinasjoner med dårligere kontrast enn hvitt på gult og hvitt på lysegrønt...

## Innbakt «ertekrok»

Alle bakeformene er belagt med slippbelegg. Det gjør at du ikke behøver å smøre formen, og brødet er som regel lett å få ut. Av og til henger det litt fast, og du må dunke formen mot benkeplaten. Det er ikke lurt å pirke med kniv eller annet metallredskap – alt metall ødelegger slippbelegget.

Et problem er at eltekrokene har lett for å bake seg inn i brødet. I testen skjedde det i alle maskinene, men ikke hver gang. Krokene lar seg som oftest lett pirke ut med et redskap som ikke ødelegger

## SOV TRYGT

Ifølge Produkt- og elektrisitets-tilsynet er ikke brødbakemaskiner noen hyppig brannårsak. For vel ett år siden sjekket tilsynet en del bakemaskiner, og noen av disse ble trukket fra markedet. Alle maskinene i vår test er godkjent av Nemko eller Semko, og samtlige er CE-merket.



Dette er testens dårligste betjeningspanel. Gjør noe med det, Nordica!

## TESTFAKTA

De fire brødbakemaskinene er testet av Statens institutt for forbruksforskning (SIFO) for Forbruker-rapporten. I tillegg er maskinene prøvd ut av et brukerpanel hjemme på kjøkkenet. I testen er funksjonsegenskapene vurdert, sammen med hvor enkle eller kompliserte maskinene er å bruke. Forbruker-rapporten har enerett til å publisere testresultatene.

Vi tester brødbakemaskiner

merke/modell	pris (ca), kr*	funksjon (60%) betjening (30%)	bruksanv. (10%)	Totalkarakter
Wilfa Cool Touch/BMC 20	998	4	3	4 Bra
Nordica Home Baker 6572	1000	4	3	4 Bra
Wilfa modell BMA-25	1498	3	4	3 Middels
Nordica Traditional Bread 6573	1400	3	3	3 Middels

© Forbruker-rapporten 5 = svært bra! 4 = bra 3 = middels

2 = under middels 1 = dårlig ! = best i test

Forbruker-rapportens produkttester finner du på [www.forbrukerradet.no](http://www.forbrukerradet.no)

\* Prisene kan variere etter salgskampanjer og i forskjellige butikker.

### LEVERANDØRER BRØDBAKERMASKINER

Merke: Leverandør, Telefonnr.

Wilfa: Wilfa AS, 67063300

Nordica: Moné AS, 32269515



## Wilfa Cool Touch/BMC 20

vinner nokså knepent over de andre brødbakerne. Én eltekrok, brød på høykant, svært enkel å finne ut av og bruke. Litt tendenser til hard skorpe i bunnen.

## Nordica Home Baker/6572

er den andre maskinen med høykant-brød og én eltekrok. Bruker-vennlig, men betjeningspanelet bør få en opprustning – helst også norsk tekst i stedet for svensk.



## Wilfa BMA-25

er Wilfas store brødbakemaskin, med avlang form og to eltekroker. Den ene har det med å bakes inn i brødet som blir cirka 22 cm langt, 10-12 cm bredt og 10-12 cm høyt. Brødet har lett for å synke litt sammen på midten.



## Nordica Traditional Bread/6573

I denne maskinen får du også avlange brød med omtrent samme dimensjoner som i den største av Wilfa-modellene. Samme tendens til at en av eltekrokene sitter igjen i bakverket. Betjeningspanelet er vanskeligere å forstå enn på de andre maskinene, men du lærer det fort.



► slippbelegget. Både når de sitter i brødet og når de sitter igjen på plassene sine i bakeholderen, lager eltekrokene store sår i bakverket. Dem må man bite i seg.

### Gjerrige på strøm

Wilfa-modellene trekker 600, og Nordica-modellene 700 watt. For å lage et vanlig grovbrød går det med 0,36 – 0,37 kWh. SIFO har tidligere målt strømforbruket i en vanlig stekeovn ved baking av fire brød til cirka 1,3 kWh. Til fire brød stekt etter hverandre i brødbakemaskin, går det altså litt mer – cirka 1,5 kWh. Men det er ikke mye som skiller, og det teller i bakemaskinens favor at lagning av deigen inngår i strømforbruket.

### Priser og erfaringer

Det er ingen stor priskonkurranse mellom Wilfa og Moné som leverer Nordica-maskinene. Du kan likevel møte andre priser ute i butikken enn dem vi oppgir i tabellen. I salgskampanjer har for eksempel Nordica Home Baker vært å få for 795 kroner. Men prisen er neppe det som avgjør om du skaffer deg brødbakemaskin eller ikke.

I brukerpanelet var det flere som ga uttrykk for at jo – det var deilig med ferskt brød hver morgen, men de syntes maskinen tok for stor plass. Ytre mål på maski-

nene varierer litt, men de krever omtrent like mye plass som en liten mikrobølgeovn. I tillegg må det være klaring over, slik at det er plass til å åpne lokket.

Noen av brukerne klarte heller ikke å venne seg til formen på brødene. De er for store til å passe i standardiserte matbokser og brødpoper.

Husholdninger med mange brødgjupske munnar må selvsagt også vurdere om maskinen klarer å tilfredsstille behovet. Er ett (stort) brød om morgenen nok til å mette folket? Eller er det kanskje nok å ha duften og det nybakte til frokost, mens nisteboksene fortsatt fylles med Rimi-kneipp?

Det har ikke vært en del av testen å måle støyen fra brødbakemaskiner i arbeid. På desibelskalaen er den trolig ikke avskrekkende, men i en nattestille bolig skal det ikke så mye til å bli hørt. Det går ikke lydløst for seg når Wilfa og Nordica våkner fra «forsinket start» og begynner å røre og elte – så lukk kjøkkendøra, hvis du har en.

Har du små barn i huset, bør du dessuten plassere en eventuell brødbaker godt innpå benke-/bordplaten, slik at den ikke kan rives ned av en nysgjerrig krabat. Og slik at ingen brenner seg – det blir varmt der brød stekes.

[www.forbrukerrapporten.no](http://www.forbrukerrapporten.no)

# Test av brødbakemaskiner

## Utvidet testinformasjon

### Om testlaboratoriet:

Statens institutt for forbruksforskning (SIFO) er et faglig senter for forskning, forsøk og utredning til nytte for forbrukerne. SIFO er underlagt Barne- og familiedepartementet (BFD), og er det eneste institutt i Norge som utelukkende arbeider med forbruksforskning, og har følgelig et ansvar for utvikling av kompetanse på området. Virksomheten er rettet mot problemområder som er viktige for forbrukerne.

SIFO har om lag 55 ansatte. Den faglige staben består av forskere og andre fagmedarbeidere innen samfunnsfag og naturvitenskap. Instituttets hovedarbeidsområder er forbrukerøkonomi, mat, forbruk og miljø, distribusjon, tjenester, tekstiler, husholdsprodukter og husholdskemikalier. Instituttet har en fri og uavhengig stilling i forskningsfaglige og testfaglige spørsmål. Forbrukerinstitusjonene og BFD er viktige brukermiljøer for SIFO. Andre brukere er myndighetene, forsknings- og fagmiljøer og ulike bransjer, nordiske forbrukermyndigheter og politikere. Det arbeides systematisk for å bedre kontakten med disse miljøene, bl.a. gjennom utstrakt forskningssamarbeid, seminarer og undervisning.

### Om metodikken og testkriteriene:

Det finnes ingen teststandard for brødbakemaskiner, og SIFO har derfor satt sammen testprogrammet på bakgrunn av tidligere tester hos SIFO og hos andre forbrukerlaboratorier i Norden.

Funksjonsegenskaper er vurdert ved å bake grovbrød og loff i alle maskinen. Loff ble bakt med program anbefalt i bruksanvisningen. Grovt brød (med mel merket ”grovbakt”) ble bakt med normalprogram for slikt brød og med forsinket startfunksjon. Loff er også bakt med hurtigprogram i en av maskinene program for syltetøy er testet i en maskin, program for baking av kake uten gjær prøvd i to maskiner.

Størrelse på brød er ikke testet i noen av maskinene. Anbefalinger i respektive bruksanvisninger er fulgt mht mengdeforhold.

Energiforbruk og overflatetemperatur er målt. Overflatetemperatur er målt nær gripelistene for åpning av lokk, ved damputslippsrør, på sidene av maskinene og i vinduene i lokkene.

Maskinene er også gjennomprøvd av et brukerpanel (7 personer)

SIFO har vurdert bruksanvisningene ut fra enkelte punkter i ISO guide 37, 2. utgave 1995: ”Instruction for use of products of consumer interest”:

- Går det klart fram hvilket/hvilke produkter bruksanvisningen gjelder for? Det er en fordel om bruksanvisningen kun gjelder for en modell
- Finnes det innholdsfortegnelse hvis bruksanvisningen inneholder mer enn fire sider?
- Er bruksanvisningen på norsk?
- Er setningene korte og konsise?
- Er lesbarheten god – er bokstavene store nok og kontrasten god nok? Størrelse på løpende skrift anbefales å være over 3,2 mm og kontrasten minst 70 %. ( Sort skrift på hvit bunn er ca. 80 %)
- Er illustrasjoner og tilhørende tekst hensiktsmessig plassert i forhold til hverandre? Tekst og illustrasjoner bør stå ved siden av hverandre. En illustrasjon bør ikke inneholde for mye informasjon. Greit med illustrasjon på utbrettside hvis tilhørende tekst er spredt på flere sider
- Er papirkvaliteten god? En bruksanvisning bør ha like lang levetid som produktet

### Om vektingen av testresultatene:

SIFO har gitt en enkeltkarakter for hvert av testkriteriene.

Forbruker-rapportens test-avdeling har vektet testresultatene slik:

Funksjon: 60 %

Betjening: 30 %

Bruksanvisning: 10 %

Funksjon er tungt vektet fordi vi anser det for mest viktig at brødbakemaskinen leverer de produktene forbrukeren forventer.

### Om utvalget:

Da modellene i testen ble valgt ut, fikk vi informasjon om at bare to leverandører kom til å levere brødbakemaskiner på det norske markedet i overskuelig framtid.

### Merknader fra testlaboratoriet:

Selv om brødbakemaskin ikke krever mye strøm, vil baking av brød tre netter etter hverandre kreve mer strøm enn å bake tilsvarende mengde i vanlig stekeovn med over- og undervarme. Før anskaffelse må en også tenke på om det er plass til å ha en slik maskin stående på benken.