



Halvkjekk kjøkkenhjelp

Tefal ble beste elektriske wok i jevn kokekamp.

tekst HANNE HATTREM foto LISE ÅSERUD, SCANPIX

ELEKTRISK WOK er en litt sånn «Hva-skal-vi-finne-på-til-brudeparet»-ting. Enda et av de eksotiske produktene man sprengbruker i en periode, men som etter at vennene er blitt traktert med smakfulle retter, må gå i opplag sammen med racletten og fonduegryta.

Bruk ute

Men har du først bestemt deg for å gå til innkjøp av denne slektningen av det kinesiske kjøkken, er det faktisk mye du kan bruke den til. Woking selvsagt, men også steking, frityrsteking og damping.

Noen av leverandørene tar forbehold om å bruke produktet utendørs, i frykt for at noen kan brenne seg, hvis man snubler i ledningen. Vår mening er imidlertid at veranda-woking må være en super sommeraktivitet. Muligens bør man droppe å bruke den i barnebursdagen!

En elektrisk wok gir deg god

mat på kort tid. Og det er lett å tilberede mat i den.

- Samtlige fire woker steker maten pent, viser testen. Pannene blir varme nok, og virker som de skal. Blir det dårlig mat, står det i alle fall ikke på utrustningen. Ingen av wokene skiller seg ut som spesielt brannfarlige heller, sier fagkonsulent Sigrid K. Helstad i Statens institutt for forbruksforskning (Sifo), som har utført testen.

Fast eller løs sokkel

Noen forskjeller er det imidlertid. Testvinneren scorer høyt i samtlige disipliner, og drar seieren i land med nesten toppkarakterer i steking, og svært god brukervennlighet.

To av wokene (Tefal og abc) har løse panner. Oppvarmingen av woken skjer henholdsvis ved et varmeelement og en kokeplate i sokkelen som panna står på. Den store fordelene med løs panne er at woken er lettere å rengjøre, og tar mindre plass i skapet.

Wilfa og Princess med fast

sokkel har sin fordel i at de er enklere å flytte, særlig når de er varme. De to sistnevnte blir varmet opp ved et termostatfølerstøpsel som koples til strøm og plugges i woken. Termostatfølerstøpset er et slags støpsel med en stor pigg, som blir veldig varm. Varmereguleringen sitter på støpset. Hele stasen med panne og sokkel tåler for øvrig rengjøring.

Brukerpanelet slet med laksen

Også brukerpanelet hadde Tefal-woken alene på topp, mens de slet voldsomt med laksen i abc-woken. Den fete fisken satte seg helt fast, gikk nærmest i oppløsning, og store biter ble sittende igjen i panna til tross for at panelet lot det danne seg stekeskorpe på fisken. Abc-woken er i støpejern (emaljert), og har ikke slippbelegg som de andre wokene. I laborietestene var det imidlertid ikke problemer med fastbrenning, den har faktisk best stekeresultat av samtlige. ◆

WOKE-TIPS

- Skjær så like store biter som mulig.
- Wok kjøttet i små porsjoner og grønnsakene for seg.
- Wok myke og harde grønnsaker hver for seg, de har ulik steketid.
- Når woken er varm, ha i 2-3 spiseskjeer olje. Når det bobler rundt et tredjedel du stikker nedi oljen, er oljen varm nok. Woken skal være glovarm!
- La kjøttet ligge litt før du beveger det. Da danner det seg en stekeskorpe og saften blir lukket inn i kjøttet.

Fabrikat / Modell	Pris, ca. kr	Effekt	Leidningslengde	Løs/fast i sokkel	Funksjon 50%	Brukenvennlighet 40%	Bruksanvisning 10%	Total karakter 100%
Tefal Multi Wok	899	1100W	185 cm	Løs	5	5	5	5 Svært bra
abc Elektro Wok	829	1000W	146 cm	Løs	5	4	3	4 Bra
Wilfa Wok	650	1850 W	109 cm	Fast	4	5	4	4 Bra
Princess Classic Electric Wok	999	1840 W	100 cm	Fast	5	4	2	4 Bra

Vi tester elektriske woker

© 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



Tefal Multi Wok

Testvinneren hadde noe problemer med grønnsakene der det ble litt ujevn bruning, det samme meldte seg på kyllingen, om enn i svært liten grad. Suveren på laks og frukt. Best brukervennlighet (den er svært enkel å håndtere og rengjøre) og best bruksanvisning gjør den til vinner i kokekampen! Klar favoritt hos brukerpanelet både for stekeresultater og brukervennlighet. Panna settes på løs sokkel med varme-element. Superenkel å rengjøre. Følger med lokk og hengerist.



abc Elektro Wok

I laboratorietestene er denne helt i toppen når det gjelder stekeresultater. Men, og dette er et stort men: Brukerpanelet hadde alvorlige problemer med fastbrenning av laksen; den satte seg helt fast. Abc-woken er den eneste av de tre som er i støpejern (emaljert). Dette setter litt større krav til selve wok-teknikken (se egen sak om wok-tips). Rengjøringen er også mer kronglete, men et godt tips er å ta en håndfull salt i panna etter at du har skrubbet den i varmt vann, og bruke kosten. Tregest til å bli varm, og brukte markant lengre tid enn de andre på å steke laksestykket. Forklaringen kan ligge i kombinasjonen løs panne som varmes opp på den løse sokkelen, og lavest effekt av alle. Lokk, hengerist, pinner og klype følger med.



Wilfa Wok

Ikke helt topp stekeresultater. Det ble bare middels karakter for de friske grønnsakene og litt ujevn steking på laksestykket. Kyllingen ble imidlertid super, sprø stekeskorpe, jevn og saftig. Pass litt på varmen, woken har høy effekt, og varmen kan bli vel kraftig, hvis du setter den på topp. Blir varm med én gang du kopleter til strømmen, det er ikke bra synes vi. Trinnløs termostat. Woken har slippbelegg. Fast sokkel gjør den litt ugrei å gjøre ren i oppvaskkummen. Men støpselet for der termostatføleren skal inn, tåler rengjøring. Følger med lokk, hengestativ og trespatel.



Princess Classic Electric Wok

Ypperlige stekeresultater; jevne, fine farger og sprø stekeskorpe på kyllingen. Et lite trekk for de friske grønnsakene som ble litt ujevne. Slippbelegg av silverstone, trinnløs termostat med angivelse av grader. Hele woken kan settes i oppvaskmaskinen (bare ta av ledningen med støpslene), men den tar stor plass både i maskin og ikke minst i oppvaskkummen når den skal rengjøres. Bruksanvisningen får nærmest bunnkarakter, språket er tungt og ubehjelpelig og bærer preg av å være oversatt i en fei. Hva er for eksempel rørebaking? Følger med lokk, hengestativ og dampstativ.



test fakta



PRODUKTER

Fire elektriske woker. Utvalget av woker er basert på hva som er til salgs i store el-forretninger og el-kjeder.



SAMARBEID

Statens institutt for forbruksforskning (Sifo) på oppdrag fra Forbruker-rapporten. I tillegg har et brukerpanel på fire personer prøvet wokene hjemme.



HVA ER TESTET?

Funksjonsegenskaper er testet ved tilberedning av frisk grønnsaksblanding, tint frosenlaks, kyllingbryst og eple- og ananasskiver. Vurderingene er resultatene fra laboratoriet er foretatt av to testpersoner. I testprogrammet inngår også vurdering av betjeningsforhold som håndterbarhet og brukervennlighet, blant annet rengjøring, og bruksanvisninger.



PRISER

Prisene i tabellen er oppgitt av leverandørene.



LEVERANDØRER:

Tefal: Tefal Norge, tlf: 23 19 69 70
abc: Reuro AS, tlf: 63 99 09 50
Wilfa: Wilfa AS, tlf: 67 06 33 00
Princess: Retro Electric AS, tlf: 55 98 70 30