

Cloer 716 og Philips HD 4472 utmerker seg med å steke vaflene raskt og bra. Cloer er 150 kroner billigere, men mangler til gjengjeld innstillinger for steketemperatur.

tekst PERNILLE MENGSHOEL foto SCANPIX



CLOER 716

Jernet utmerker seg som et topp vaffeljern til lav pris. Jernet har den raskeste steketiden, med 10 minutter for fem vaffelplater, og er raskest å varme opp (3 minutter). Vaflene blir jevnt stekt på begge sider. Et minus er at det ikke er mulig å stille steketemperaturen. Vaffeljernet har derimot meget gode slipperegenskaper, så det er lett å få ut vaflene når de er stekt. En meget praktisk oppviklingsmekanisme gjør at jernet tar liten plass i skapet, og det kan lagres på høykant.

Det billige stecker bra

PHILIPS HD 4472

Det andre jernet som får topp resultater i testen. Her er prisen 150 kroner høyere enn for Cloer. Det stecker enda jevnere, men bruker lengre tid. Steketiden er 15 minutter på innstilling 14 (av 20), og det tar 5 minutter å varme opp jernet. Vaflene er meget lette å få ut av jernet. Det er et godt spor til oppvikling av ledningen på undersiden, som gjør det praktisk å lagre i skapet.

I bruksanvisningen advares det mot å berøre metalldelene, da de blir veldig varme.

VERDENS BESTE VAFLE? Hemmeligheten ligger ikke bare i hvor mange egg og om det er kardemomme eller ikke. En av nøklene til suksess er å ha et skikkelig vaffeljern. Men hva skal vi se etter? Store eller små hjerter, firkantede eller runde vafler. Og ikke minst: Har vaffeljernet et design som passer inn blant duppedittene på kjøkkenet?

Denne testen har lagt vekt på hvordan vaffeljernene er i bruk. Vi har lagt vekt på at vaflene stekes raskt og jevnt, og at vaffeljernet skal være praktisk å bruke. Vi har også tatt med en vurdering av bruksanvisningen.

Kan jernet steke vafler?

Med funksjonsegenskaper menes hvor godt vaffeljernet er til å steke

vafler. Siden det nettopp er steking vaffeljernet er laget for, har denne variabelen fått mest vekt i testen. Vi har undersøkt hvor lang tid det tar å varme opp vaffeljernene. Raskest er Cloer 716, som bare trengte 3 minutter. Åviken skiller seg ut med å bruke lengst tid, nemlig 7 minutter. For å registrere hvor raskt jernet steker, målte vi tiden det tok å steke fem vaffelplater etter hverandre.

Under steking har vi vurdert om vaflene blir jevnt stekt. Den ideelle vaffel skal ha jevn farge på begge sider. Noen av jernene i testen gav helt ensfargede vafler, mens andre gav et mer spettet utseende. Selv om spettene gir variasjon på fargeskalaen, er flere av disse regnet som jevnt stekt. Hos Kenwood var vaflene derimot tydelig lysere i midten. Melissa var det eneste jernet hvor det var tydelig forskjell mellom fargen på oversiden og undersiden. Dette har de fått trekk for i testen.

Sist, men ikke minst, er det lagt vekt på om vaflene slipper tak i stekeflatene. Det er viktig å merke

seg for den som vil servere hele vafler, uten rifter og flenger.

Lett å bruke, uten å brenne fingrene

Testen har også vurdert om det er enkelt å bruke vaffeljernene. Vi har lagt vekt på hvordan håndtakene er utformet, og om det er lett å brenne seg på varme overflater. Vi har notert oss om jernene damper og oser under steking, og om det renner fett eller røre ut på benken. Jernet må også stå støtt på benken. Med i testen er også en vurdering av termostat og reguleringsmekanismer.

Testpanelet har også notert seg om jernet er praktisk å lagre i skapet.

Hva forteller bruksanvisningen

Hovedinntrykket er at alle bruksanvisningene inneholder det nødvendige av informasjon. Skriftstørrelsen er liten, og kan være vanskelig å lese for mange. Spesielt gjelder dette for Melissa. I Krups er det feil i den norske oversettelsen. Dette virker forvirrende.



FAKTA

Testen av 11 vaffeljern er gjennomført av Statens institutt for forbruksforskning SIFO, på oppdrag av Forbruker-rapporten.

Vi tester vaffeljern

Merke	Modell	Pris ca kr	Funksjonsegenskaper	Beitjeningsforh./sikkerh.	Bruksanvisning	Totalt	Samlet karakter
Cloer	716	299	5	5	4	5	Svært bra!
Philips	HD 4472, Fiesta wafflemaker	449	5	5	4	5	Svært bra!
Bosch	TWA 3000	550	5	4	4	5	Svært bra
Wilfa	WA 612	498	5	4	4	5	Svært bra
Krups	957	399	5	4	3	5	Svært bra
abc	225	498	5	4	3	5	Svært bra
Cloer	120	799	4	5	4	4	Bra
Kenwood	WA 712	398	4	4	4	4	Bra
Åviken	905 ¹⁾	798	4	4	3	4	Bra
Melissa	WIT-1010, Crispy Hearts	248	4	4	2	4	Bra
Elram	EWM 001	298	3	4	4	3	Middels

¹⁾ Dobbelvaffeljern

© Forbruker-rapporten 5 = svært bra! 4 = bra 3 = middels 2 = under middels

1 = dårlig! 1 = best i test

Forbruker-rapportens produkttester finner du på www.forbrukerradet.no

abc

Jernet steker meget jevnt på begge sider, og har gode slippeegenskaper. Det tar 3 og et halvt minutt å varme opp jernet. Steketid for fem vaffelplater er 12 minutter, med termostattinnstilling 4–5. Vaffeljernet har for øvrig fem hjertes, og hele vaffelplata er 160 mm diameter. Under steking avgir jernet lite damp. Oppviklingsanordning for ledningen.



Bosch

Steker meget jevnt på begge sider, og har gode slippeegenskaper. Det tar fire minutter å varme opp jernet, og steketid for fem vaffelplater er 12 minutter når termostaten er innstilt på 4–5.

Under steking avgir jernet noe damp. Den kjennes varm på hendene ved uttak av vafle, som sitter noe fast.

Jernet har en praktisk ordning for å vikle opp ledningen.



Cloer

Slippeegenskapene til dette jernet betegnes som akseptable, da noen vafler henger litt fast. Jernet steker jevnt på begge sider. Oppvarmingstiden er fire minutter. Steketiden for fem plater var 12 og et halvt minutt når termostaten var innstilt på 3–4.

Jernet har en meget praktisk oppviklingsanordning for ledningen.



Elram EWM 001

Jernet er det eneste i testen som betegnes med dårlige slippeegenskaper. Testpanelet hadde store problemer med å få ut hele vafler. Først ved grundig smøring også på flatene utenfor selve hjertemønstret gikk det tålelig bra. Det var kun to av fem plater hvor topp og bunn ikke delte seg. Stekejvnheten betegnes derimot som meget jevn på begge sider. Steketiden var 14 minutter, og det tok 5 minutter å varme opp jernet. Det går ikke an å stille temperaturen. Praktisk oppviklingsanordning for ledningen.



Kenwood WA 712

Steker noe ujevnt på begge sider, men har meget gode slippeegenskaper. Jernet varmes raskt opp, på 3 og et halvt minutt, men har steketid på 12 minutter. Da er steketemperaturen innstilt på maksimum. Det kom relativt mye os ut av jernet under steking, og i bruksanvisningen advares det mot å holde i håndtaket under steking: «Damp som kommer ut kan brenne». For dette jernet er det ingen spesielle oppviklingsanordninger for ledningen.



Krups 957

Med 16 minutter har dette vaffeljernet den lengste steketiden i testen, når termostaten var innstilt på 4–5. Jernet bruker også hele 5 minutter på å bli varmt. Til gjengjeld blir vaflene meget jevnt stekt, og de er meget lette å få ut av jernet. I bruksanvisningen advares det mot å berøre andre deler enn håndtaket og reguleringknappen når jernet er i bruk. Det utvikles relativt mye os under steking, og det dryppet litt røre på benken. Ingen oppviklingsanordning for ledningen.



Melissa WIT 1010

Vafle blir meget jevnt stekt under, men ujevnt på oversiden. De er lette å få ut av vaffeljernet. Steketiden er 12 minutter, og oppvarmingstiden er 5 minutter. Det utvikles relativt mye damp under steking, og det er vanskelig å se om signallampen er slukket eller tent. Bruksanvisningen advarer mot varme flater. Det mangler oppviklingsanordning for ledningen.



Wilfa WA 610/612

Steking betegnes bare som jevn, men slippeegenskapene er meget gode. Steketiden er 12 minutter, og oppvarmingstiden 4 minutter. Dette vaffeljernet utmerker seg ved at det utvikler lite os under steking, og at indikatorlampene har godt lys. Det er et godt spor for å vikle opp ledningen.



Åviken 905

Dette er det eneste doble vaffeljernet i testen. Det tar hele 7 minutter å varme opp, med steketid 13 minutter. Det steker meget jevnt, men får litt spettete vafler. Under steking utvikles det relativt mye damp.

Jernet har løs ledning.

