



SAMLAS KRING GRYTAN

Sammanfattning

Hur du väljer att tillaga din fondue har egentligen inga begränsningar utan det är fantasin och smaken som styr vad du vill tillaga.

Den sociala matlagningsformen med ursprung i Schweiz är mest känd för kött, ost eller choklad. Till kött och fisk används ofta olja eller fond (buljong). Gemensamt för alla fondueset är en gryta, med ställning, som hålls varm med en brännare underifrån. Maten doppas med särskilda bestick i grytan och varje portion tillagas på några minuter. Ett tips är att förbereda allt på spisen och sedan lyfta över den varma grytan till bordet.

Modell	Betyg	Ca.Pris	Kommentar
Maestro Emalj	23/25	1000	Bäst i test
Maestro	19/25	600	Välbyggd
Princess Classic	17/25	500	Elektrisk
Le Creuset	19/25	1050	Klarar ostfondue
Eva-trio	17/25	1850	Högt pris
Duka Daily	14/25	400	För nybörjare
Högberg	16/25	670	Liten gedigen
Zone	14/25	500	Trångt i grytan
Selected	14/25	250	Billig
Stensjö	17/25	700	Rostfritt

I vårt test har vi tittat närmare på tio alternativ som värms underifrån av en öppen låga. En modell har en elektrisk värmeplatta med reglerbar effekt. Då får man dock stå ut med att plattan kräver anslutning till ett vägguttag. Vanliga bränslen är rödsprit (etanol) eller brännigelé, detta kan köpas på bensinmackor eller i affärer som säljer köksutrustning. Ett komplett fondueset består av brännare, ställning och bestick, andra tillbehör kan förekomma. Testets grytor är avsedda för 6 personer men passar bäst för 4 personer. Är man fler kan det bli trångt i grytan och då rekommenderas istället flera grytor på bordet. Testet visar att en köttfondue med tunt strimlat nötkött tillagat i kalvfond och vin inte är något större problem för någon av modellerna. Det som är svårast att tillaga är ostfondue, eftersom att det kräver bra värmespridning. Ett tips är att först gnida in grytan med lite vitlök, vilket ger god smak och en hinna som gör att osten inte bränner fast lika lätt. Bäst på att tillaga kött- och ostfondue är modellerna i emaljerat gjutjärn från Le Creuset och Ronneby bruk. Dessa kostar lite mer att köpa, men kan även tjänstgöra vid vanlig matlagning. Vårt tips är att köpa fondueset efter hur ofta du ska använda den. Eftersom det är en pryl som ofta förpassas långt in i skåpet kan det bli en dyr investering per användningstillfälle. Överlag är tillverkarna dåliga på att skicka med skötselråd och en fonduegryta kan vara mycket svår att få ren från fastbränd ost och andra matrester. Men när det fungerar bra så är fondue ett trevligt sätt att umgås och äta middag på. En fördel är att maten alltid är rykande varm!

Vi har tillagat ost- kött och grönsaksfondue i samtliga kärl. Bedömningskriterierna är design, kvalitet, funktioner, prisvärde och kapacitet. Maxbetyget är 25 poäng.



Maestro Emalj

Betyg: 23/25

Kommentar: Bäst i test.

Ronneby Bruk Maestro Emalj är ett mycket väl avvägt fondueset med samma grunddesign som sin lillebror i gjutjärn. Ytan i emalj gör att ostfondue inte bränner fast så lätt. Rengöringen blir därmed inte lika arbetsam. Bra bordsställ, hyfsat bra stödplatta, funktionell brännare för rödsprit eller brännigelé ingår, liksom bestick för 6 personer. Som bonus får man även ett lock som gör att grytan får större användningsområden i köket. **Sammantaget testets bästa köp som presterar bäst på både kött- och ostfondue.**

Cirka pris: 1000 kronor



Maestro

Betyg: 19/25

Kommentar: Välbyggd.

Ronneby Bruk Maestro är ett väldesignat fondueset i gjutjärn. I setet ingår en rejäl gryta på två liter för 6 personer med bra handtag, en ställning som skyddar elden, bestick och underrede i trä. Kombibrännaren sitter bra, men elden var svår att reglera jämnt. En bra detalj är locket (extrautrustning) vilket gör grytan användbar även för vanlig matlagning. Buljongen håller sig varm länge och ostfondue blev bra, men måste hållas lös så att den inte bränner fast. Rengöringen var godkänd. **En välbyggd produkt till bra pris.**



Le Creuset

Betyg: 19/25

Kommentar: Klarar ostfondue.

Le Creuset fondueset är tillverkat i emaljerat gjutjärn. Grytan rymmer cirka 1,2 liter och är utformad för att man ska kunna luta fonduegafflarna mot kanten. Foten är stadig och den stora brännaren för rödsprit eller brännigelé fungerar bra. Med mycket vätska i brännaren tar det dock lång tid innan rätt temperatur uppnås och onödigt mycket buljong går åt. Osten fastnade lite och köttet blev väl tillagat. Enkel rengöring och bra kvalitet är det slutliga omdömet.

Cirka pris: 1050 kronor



Högberg

Betyg: 16/25

Kommentar: Liten gedigen.

Anders Petter Högberg är ett litet fondueset i gjutjärn. Kärlet måste kokas in med mjölk och olja innan det används första gången. Den rostfria brännaren står stadig och är anpassad för röd etanol. 6 bra gafflar ingår samt en välformad stödring. Kärlet har små handtag och fungerar bra för både ost- och köttfondue. Var beredd på att reglera värmen så att det inte blir för varmt. En ganska trevlig produkt med bra prisvärde.



Stensjö

Betyg: 17/25

Kommentar: Rostfritt.

Anders Petter Stensjö är också konstruerad för 6 personer. Modellen drivs av brännigelé och är tillverkad i rostfritt stål. Brickan undertill skyddar bordet mot spill och värme. Grytans botten är mer tilltagen än hos de billigare rostfria alternativen, vilket förbättrar användningen. Brännaren upplevs dock som lite för djup, vilket innebär att elden lätt kvävs eller blir för svag. Kommer brännigelén upp en bit går det bättre. Osten bränner gärna fast i botten, men resultatet är överlag godkänt.



Eva-trio

Betyg: 17/25

Kommentar: Högt pris.

Eva-trio fondueset är ett påkostat alternativ i rostfritt stål med induktionsbotten. Konstruktionen är rejäl utan att vara klumpig, trots att grytan rymmer 2 liter. Man får bra värme från brännaren som drivs av rödsprit. Kärlet fungerar bra att förvärma på spisen tack vare bra handtag. Köttfonduen går bra att tillreda, men ostfonduen måste vaktas så att den inte bränner fast. Spjället är dock bra att reglera värmen med. 6 massiva bestick medföljer. Med tanke på priset blir investeringen dyr, om man inte är tämligen entusiastisk.

Cirka pris: 1850 kronor

Princess Classic

Betyg: 17/25

Kommentar: Elektrisk.

Princess Classic är ett elektriskt fondueset med 8 bestick och 6 såskoppar. Själva grytan är tillverkad i tunt, rostfritt stål och rymmer 1 liter.

Elektrisk reglering med tydlig lampa gör att man kan anpassa värmen enkelt efter innehållet. Att tillreda kött och grönsaker går bra, men ostfonduen tenderade att bränna fast efter en stund. Ganska kort sladd. Besticken rostade efter ett första vattenbad. Sammantaget en lätthanterlig men inte så gedigen produkt, som även passar för glögg till jul vilket ökar användningsområdet något.

Cirka pris: 500 kronor



Duka Daily

Betyg: 14/25

Kommentar: För nybörjare.

Duka Daily är pysslig att montera, inte så stadig och skrymmande vid förvaring. Fördelen är att du får mycket tillbehör för pengarna. Rostfri gryta, ställ för brännare samt skålar, gafflar, skedar och snurrbricka för 6 personer ingår. Setet fungerar bra för nybörjaren och för dig som mest gillar köttfondue. Ostfondue bränner lätt fast i det tunna kärlet och brännaren står lite ojämnt. Ett skramligt budgetalternativ som passar dig som vill testa, men inte fördjupa dig i ämnet fondue.

Cirka pris: 400 kronor



Zone

Betyg: 14/25

Kommentar: Trångt i grytan.

Zone fondueset är baserat kring en liten tunnbottnad gryta och en enkel, kromad ställning. Samlas flera kring bordet så blir det snart trångt att få ner de medföljande besticken (6 st ingår) då stödringen är väl tilltagen. Att tillreda köttfondue baserat på buljong går bra. När vi sedan testar ostfondue kommer setet till korta. Värmen sprider sig inte över kärlets botten och osten bränner fort fast i mittpunkten. Arbetet med disken tog sin tid efteråt. Drivs av brännigelé. Bra bestick och underplatta medföljer.

Cirka pris: 500 kronor



Selected

Betyg: 14/25

Kommentar: Billig.

Sagaform Selected är ett fondueset för 6 personer i rostfritt stål. Grytan har två rundade handtag som blir varma vid tillagning. Grytan har en tunn botten och fungerar för köttfondue, mindre bra till ostfondue. Rengöringen tar tid. Besticken är tydligt märkta med olika färger, men det blir trångt i grytan på grund av att en skrymmande stödring. Brännaren drivs av brännigelé och låser sig lätt i stängt läge. Produkten dock värd sitt pris för dig som inte äter fondue så ofta.

Cirka pris: 250 kronor

