Audio-PR



11. Oktober 2017

Fritteusen: Heiß oder fettig?

Anmoderationsvorschlag: Der Gebrauch von Fritteusen ist mittlerweile schon eine Glaubensfrage geworden. Die einen bevorzugen Heißluftgeräte mit fast keinem Fett, die anderen lieben es, wenn alles in Fett frittiert wird, weil es schlicht besser schmeckt. Wir wollten wissen, worin die Vor- und Nachteile der verschiedenen Fritteusen liegen. Marco Chwalek hat die Antwort:

Sprecher: Unabhängig für welche Fritteuse man sich entscheidet, sollte man beim Kauf darauf achten, dass das Gerät leicht zu reinigen ist. Will man zum Beispiel frittieren, garen, backen ohne Öl bietet sich eine Heißluft-Fritteuse an. Wir haben TÜV SÜD-Expertin Andrea Biehler gefragt: "Was ist von so einem Gerät zu halten?"

O-Ton Andrea Biehler: 25 Sekunden

"Bei Heißluft-Fritteusen gibt es verschiedene Modelle, zum einen mit einem festen Korb, als auch mit rotierenden Körben. Der Vorteil von einer Heißluft-Fritteuse ist eine fettarme Zubereitung, und es tritt keine Geruchsbelästigung auf. Der Nachteil ist, der Geschmack ist meist nicht so intensiv und die Bräunung ist oft unregelmäßig."

Sprecher: Auch muss man bedenken, dass Tiefkühlprodukte wie vorfrittierte Pommes natürlich Fett enthalten. Und so kommen wir zur klassischen Fett-Fritteuse. Worin liegen hier die Vor- und Nachteile?

O-Ton Andrea Biehler: 19 Sekunden

"Der Vorteil einer herkömmlichen Fritteuse ist, dass unterschiedliche Produkte frittiert werden können, und meist mehr als in einer Heißluft-Fritteuse, und der Geschmack der Lebensmittel ist in einer herkömmlichen Fritteuse intensiver. Ein großer Nachteil ist die erhöhte Brandgefahr und der unangenehme Frittiergeruch in der Wohnung."

Sprecher: Worauf muss man achten, damit nichts passiert, denn oberstes Gebot in der Küche ist natürlich die Sicherheit?

O-Ton Andrea Biehler: 20 Sekunden

"Es muss darauf geachtet werden, dass die Fritteuse einen stabilen Stand hat, da ja immer heißes Fett verwendet wird. Und wenn ein Fettbrand auftritt, kann dieser sich schnell in der Küche ausdehnen. Beim Kaufen sollte man auch bedenken, dass man ein Kunststoffgehäuse bei der Fritteuse kauft, da diese nicht so heiß wird."

Abmoderationsvorschlag: Und natürlich sollten Sie auch auf hitzebeständige Griffe achten, rät TÜV SÜD.

FÜR DIE REDAKTEURE:

Ein Service für Sie: Den dazugehörigen Podcast finden Sie auf der Homepage von TÜV SÜD unter www.tuev-sued.de/audio-pr.

Presse-Kontakt:

Carolin Eckert	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92
TÜV SÜD AG	Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69
Unternehmenskommunikation	E-Mail <u>carolin.eckert@tuev-sued.de</u>
Westendstr. 199, 80686 München	Internet <u>www.tuev-sued.de</u>

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Rund 24.000 Mitarbeiter sorgen an mehr als 800 Standorten in über 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Knowhow. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuev-sued.de