

Slow Juicer		TESTSIEGER				SIEGER PREIS/LEISTUNG		
		Omega VRT402	Omega 8226	Moulinex Infiny Press Revolution	Petra-electric FG 20.07	Keimling Green Star Elite	Trebs Comfort Juicer 99211	Rosenstein & Söhne NC-3587
Technische Daten								
Marktpreis*/UVP		419 Euro*/419 Euro	380 Euro*/387 Euro	205 Euro*/249 Euro	105 Euro*/140 Euro	599 Euro*/599 Euro	125 Euro*/200 Euro	100 Euro*/280 Euro
Maximalleistung		150W	200W	300W	150W	200W	150W	150W
Gewicht		6kg	7,3kg	4,1 kg	3,7kg	8kg	3,8kg	4kg
Einfüllschacht		45 x 35 mm	40mm	3 mit je 42 mm	45mm	40mm	47,5mm	47,5mm
Kabellänge		145 cm	150 cm	105 cm	120cm	180cm	110cm	110cm
Betriebszeit		30min	30 min	20min	10min	60min	10min	10min
Ausstattung/Zubehör		Saftbecher mit Schaumfilter, Tresterbecher, Stopfer, Reinigungsbürste, Rückwärtsgang, 2 Filtereinsätze, Tropfenstopp	Saftbecher, Tresterbecher, Stopfer, Reinigungsbürste, Rückwärtsgang, Schaumfilter	Saftbecher mit Schaumstopp, Tresterbecher, Stopfer, Reinigungsbürste 2 Filtereinsätze, Tropfenstopp, Rezeptbuch	Saftbecher, Tresterbecher, Stopfer, Reinigungsbürste, Rückwärtsgang	Saftkanne aus Glas, Trester-schale, Stopfer, 2 Filtereinsätze, Reinigungsbürste, Rückwärts-gang, Püriermodul, Tresterform-aufsätze, Rezeptbuch	Saftbecher, Stopfer, Reini-gungsbürste, Rückwärtsgang, Rezeptbuch	Saftbecher, Tresterbecher, Stopfer, Reinigungsbürste, Rückwärtsgang
Ergebnis		1,3 (sehr gut)	1,5 (gut)	1,5 (gut)	1,6 (gut)	1,9 (gut)	2,0 (gut)	2,1 (gut)
Funktion (50%)		+++ (1,3)	+++ (1,3)	+++ (1,3)	+++ (1,4)	++ 1,7	++ 1,7	++ 2,0
Entsafteffizienz (50%)		+++ (1,3)	+++ (1,0)	+++ (1,3)	++ (1,6)	+++ 1,3	+++ 1,4	+++ 1,0
Saftqualität (45%)		+++ (1,3)	++ (1,5)	+++ (1,3)	+++ (1,0)	++ 2,0	++ 2,0	+ 3,0
Arbeitsgeschwindigkeit (5%)		+++ (1,3)	++ (2,0)	+++ (1,0)	+ (3,0)	+ 3,0	++ 2,0	+ 3,0
Handhabung (40%)		+++ (1,3)	++ (1,7)	++ (1,9)	++ (1,8)	++ 2,3	++ 2,3	++ 2,3
Bedienkonzept (40%)		+++ (1,3)	++ (2,3)	+++ (1,3)	++ (2,3)	+ 2,5	++ 2,3	++ 2,3
Reinigung (40%)		++ (1,5)	+++ (1,3)	+ (2,5)	+++ (1,3)	+ 2,5	++ 2,0	++ 2,0
Bedienungsanleitung (10%)		+++ (1,4)	++ (1,5)	++ (2,3)	++ (2,2)	+++ 1,3	- 3,7	+ 2,9
Betriebsgeräusch (10%)		+++ (1,0)	+++ (1,0)	++ (1,7)	++ (1,6)	++ 1,8	++ 1,6	++ 2,3
Verarbeitung (10%)		+++ (1,3)	++ (1,5)	+++ (1,3)	++ (1,6)	++ 1,5	++ 2,3	++ 2,3
		Am Testsieger gibt es wahrlich nicht viel zu kritisieren, zu kraftvoll und effizient arbeitet der VRT402, zu einfach ist die gesamte Handhabung, zu gut die Verarbeitung. Die Filtereinsätze erlauben die perfekte Anpassung an das Entsaftgut, das Betriebsgeräusch ist stets sehr dezent, die Bedienungsanleitung informativ.	Eine enorm hohe Saftausbeute ist jederzeit möglich, ein größerer Saftbecher wäre daher schon wünschenswert. Leistung im Überfluss steht immer zur Verfügung. Die Reinigung aller Teile ist kinderleicht, das Nachstopfen des Entsaftguts gestaltet sich aber etwas zeitaufwändig und störend.	Dank der Leistungsfähigkeit und der drei Einfüllschächte ist dieser Entsafter keineswegs „slow“, er ist der schnellste im Testfeld. Trotzdem gelingt eine durchweg sehr gute Saftqualität, nie zu grob, nie mit zu viel Schaum, nie zu ineffizient entsaftet der Infiny. Das Bedienkonzept ist logisch und simpel.	Zwar lässt sich der FG 20.07 viel Zeit beim Entsaften und auch die Saftausbeute ist nicht die höchste, der Anwender bekommt hierfür aber stets einen wunderbar feinen, homogenen Saft, der ganz einfach besser nicht sein könnte. Das permanente Nachstopfen des Entsaftguts ist zwingend notwendig.	Der Green Star Elite bietet interessante Ausstattungselemente, die Zwilling-Schnecken zermahlen jede Art von Obst und Gemüse, erzeugen einen gleichmäßigen Saft, bei Äpfeln einen sehr feinen, bei Orangen sogar einen leicht cremigen. Leider tendiert dieser Testkandidat zum Filterverstopfen, das Obst-Nachstopfen stört bei der Handhabung.	Dieser Slow Juicer ähnelt prinzipiell stark dem NC-3587, weist aber eine höhere Arbeitsgeschwindigkeit auf und tendiert nur bei Äpfeln zu einer Smoothie-Produktion (erinnert stark an verdünntes Apfelmus). Dank der hohen Modularität ist die Reinigung einfach, auch wenn sich Silikonteile und der weiße Kunststoff durch Karotten klar verfärben.	Die extrem hohe Saftausbeute (durchschnittlich 73,6 Prozent) ist lobenswert, auch weil der erzeugte Saft in sich homogen ist. Die Grenze zum Mus wird aber mehrmals überschritten, der NC-3587 erzeugt eher Smoothies als Säfte. Es fehlt ein feinerer Filter, um richtig feine Säfte zu erzeugen. Mit 68 dB(A) ist der mit Abstand lauteste Testkandidat.
		TESTSIEGER Haus & Garten Test (1,3) sehr gut Omega VRT402 Sehr funktional, mit der besten Handhabung im Test	TESTURTEIL Haus & Garten Test (1,5) gut Omega 8226 Sehr leiser Entsafter mit exzellenter Saftausbeute	TESTURTEIL Haus & Garten Test (1,5) gut Moulinex Infiny Press Revolution Sehr gute Saftausbeute, schlaues Bedienkonzept	SIEGER PREIS/LEISTUNG Haus & Garten Test (1,6) gut Petra-electric FG 20.07 Ideal für Genießer feinsten Fruchtsäfte	TESTURTEIL Haus & Garten Test (1,9) gut Keimling Green Star Elite Sehr effizientes und multifunktionales Kraftpaket	TESTURTEIL Haus & Garten Test (2,0) gut Trebs Comfort Juicer 99211 Hiermit gelingen feine, köstliche Fruchtsäfte problemlos	TESTURTEIL Haus & Garten Test (2,1) gut Rosenstein & Söhne NC-3587 Sehr hohe Saftausbeute, ideal für Smoothies

So testen wir

Die Testgeräte: 7 Slow Juicer

Funktion (50%): In umfangreichen Testreihen wird ermittelt, wie gut die Slow Juicer mit unterschiedlichen Früchten und Gemüse zurechtkommen. Neben Testreihen zu Klassikern wie Äpfeln, Orangen und Blut-Grapefruits, Aprikosen und Kiwis, werden auch Karotten entsaftet. Dies geschieht, so es möglich ist, mit dem jeweils passenden Filtereinsatz. Geachtet wird hierbei einerseits auf die Saftausbeute, woran die Entsafteffizienz ermittelt wird (Relation zwischen erzeugtem Saft und verbleibender Trestermenge), andererseits aber auf die Saftqualität, vor allem wie homogen der gewonnene Saft ist. Ziel ist ein feiner, gleichmäßiger Saft, der aber natürlich auch kleine Entsaftgutstücke enthalten und cremig sein darf. Abzüge gibt es für Partikelgrößen über 1 mm, für eine zu starke Schaumbildung (über 20 Prozent des Volumen) und für auf der Zunge fühlbare Fruchtschalenteile, da diese für eine ungleichmäßige Textur sorgen (Abstufung: Smoothie, dünnes Mus, grobes Mus). Die Entsaftgeschwindigkeit ist zwar nur von geringer Relevanz, aber ein Anzeiger für die Leistungsfähigkeit und wird anhand der für die Entsaftung benötigten Zeit ermittelt und benotet. Durchschnittlich 250 Gramm Saft pro Minute werden für die Note 1,0 notwendig.

Handhabung (40%): Eine Gruppe geschulter Probanden überprüft und bewertet das Bedienkonzept, das heißt die Funktionalität aller Teile sowie deren Gängigkeit und Ergonomie. Dies beinhaltet u.a. wie einfach sich die Zuführung des Entsaftgutes gestaltet, wie der Zusammenbau und Umbau bzw. das Zerlegen der Testkandidaten realisiert wird (besonders relevant hier natürlich der Filtereinsatzwechsel). Bei der Reinigung werden Spülmaschinenfestigkeit, Modularität der zu reinigenden Teile sowie das Auftreten typischer und/oder schwer erreichbarer Schmutzstellen bewertet, zudem aber auch, ob unter Vollast eine Eigenverschmutzung des Geräts auftritt und wie funktional das mitgelieferte Reinigungszubehör ist. Die praxisnahe Ermittlung der Lautstärke wird im Testlabor durchgeführt. Die Messdistanz beträgt 100 Zentimeter, bis einschließlich gemittelter 55dB(A) gibt es die Note 1,0. Die Bedienungsanleitung wird einerseits angelehnt an DIN EN 60335-2-14 (u.a. schematische oder photographische oder piktographische Explosionszeichnung, Entsorgungshinweis), andererseits anhand ihrer Qualität (Bilder, Struktur, Zuordnung der Einzelteile, Anwendungs- und Warnhinweise) bewertet.

Verarbeitung (10%): Die Probanden bewerten die allgemeine Wertigkeit und natürlich das (Nicht)Vorhandensein von Graten und scharfen Kanten, sowie die Größe von Spalten und Ritzen.