



Pressemitteilung

Mehr Wert.
Mehr Vertrauen.

TÜV SÜD-Experte informiert zur Sicherheit bei Fondu-Geräten

18. November 2024

Worauf beim Kauf von Fondu-Geräten zu achten ist

München. Fondu-Abende sind in der kalten Jahreszeit und rund um die Feiertage besonders beliebt und sorgen für gesellige Runden im Kreise von Familie und Freunden. Die vielfältige Auswahl an Fondu-Geräten ermöglicht ein individuelles Genusserlebnis – von klassischem Käse-Fondu über Schokoladen-Fondu bis hin zu herzhafter Brühe oder Öl zum Garen von Fleisch und Gemüse. Damit der gemütliche Abend sicher gelingt, gibt TÜV SÜD-Produktexpertin Anna Huber nützliche Hinweise zur richtigen Wahl des Fondu-Geräts und zu den wichtigsten Sicherheitsaspekten.

Sicherheit und Qualität beim Kauf

Verbraucher sollten beim Kauf eines Fondu-Geräts auf anerkannte Prüfzeichen wie das TÜV SÜD-Oktagon oder das GS-Zeichen für „Geprüfte Sicherheit“ achten. Diese garantieren, dass das Gerät den aktuellen Sicherheitsstandards entspricht und eine umfassende Prüfung durchlaufen hat. „Besonders praktisch sind Geräte mit



abnehmbaren Einsätzen und rutschfestem Stand, um Verbrennungen oder Fettspritzer zu vermeiden“, erklärt Anna Huber. Diese Konstruktionen erleichtern nicht nur das Kochen, sondern auch die Reinigung nach dem Gebrauch.

Traditionelles oder elektrisches Fondu?

Obwohl traditionelle Fondu-Geräte mit Teelicht oder Brennpaste ein besonders stimmungsvolles Ambiente schaffen, punkten elektrische Geräte durch ihre einfache Handhabung und Sicherheit. Vor allem in Haushalten mit Kindern bieten sie eine sichere Alternative zu den mit Brennpaste oder Teelicht betriebenen Fondues. Dank einer präzisen Temperaturregelung kann das Essen über den ganzen Abend hinweg gleichmäßig

warmgehalten werden und es muss nicht auf die Brenndauer eines Teelichts oder der Paste geachtet werden.

Materialwahl und Pflege

Bei der Wahl des Materials sind verschiedene Optionen zu berücksichtigen. Für Käse- und Schokoladen-Fondue eignen sich Keramik- oder emaillierte Töpfe, da sie eine gleichmäßige Wärmeverteilung und Isolierung bieten. Edelstahl ist ideal für Brühe- und Öl-Fondues, da es hohe Temperaturen problemlos aushält. „Entscheidend ist, dass sich das Gerät leicht reinigen lässt. Abnehmbare und spülmaschinengeeignete Einsätze sind daher besonders zu empfehlen“, rät Huber. Fettspritzer sollten regelmäßig entfernt werden, besonders an der Heizspirale, wo sich Fettreste bei hohen Temperaturen einbrennen können.

Energieeffiziente Fondue-Optionen

Mit Blick auf die steigenden Energiekosten achten viele Hersteller vermehrt auf die Energieeffizienz ihrer Geräte. Modelle mit kurzen Aufheizzeiten und isolierenden Materialien tragen dazu bei, die benötigte Energie zu reduzieren. Verbraucher profitieren so von geringeren Stromkosten und schonen auch die Umwelt. „Es ist durchaus ratsam, auf die Energieeffizienzklassen und Angaben der Hersteller zu achten, insbesondere wenn das Gerät regelmäßig genutzt wird“, so Anna Huber.

Wichtige Hinweise zur Stromsicherheit

Bevor ein Fondue-Gerät an den Strom angeschlossen wird, ist eine Überprüfung der Stecker und Kabel unerlässlich. Beschädigte Kabel sollten niemals verwendet werden, da sie ein Risiko für Kurzschlüsse oder Stromschläge darstellen. Ältere Geräte, die länger nicht im Gebrauch waren, können an Heizleistung verlieren und sollten vorab getestet werden. Bei der Nutzung von Verlängerungskabeln ist darauf zu achten, dass sie ausreichend abgesichert und nicht überlastet sind, um eine reibungslose Nutzung zu gewährleisten. „Eine gute Vorbereitung und ein Sicherheitscheck des Geräts helfen, böse Überraschungen zu vermeiden“, betont Huber.

Geprüfte Sicherheit und Qualität im Lebensmittelbereich

Zusätzlich zur elektrischen Sicherheit stellt TÜV SÜD sicher, dass Fondue-Geräte keine ungewollten Geschmacksstoffe an die Speisen abgeben und langlebig sind. Eine sensorische Prüfung und Gebrauchstauglichkeitsprüfung der Geräte in spezialisierten Räumen gemäß DIN 10955 gewährleisten, dass der Geschmack der Speisen unverändert bleibt. Auskunft darüber, ob ein Produkt geprüft ist, geben das GS-Zeichen für „Geprüfte Sicherheit“ und das blaue TÜV SÜD-Oktagon.

Weitere Informationen finden Sie [auf der Website von TÜV SÜD](#).

Hinweis für Redaktionen: Die Pressemeldung und das Bild in reprofähiger Auflösung gibt es im Internet unter tuvsud.com/presse.

Pressekontakt:

TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstraße 199 80686 München	Dirk Moser-Delarami Telefon +49 89 5791-1592 E-Mail dirk.moser-delarami@tuvsud.com Internet tuvsud.com/presse
---	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 28.000 Mitarbeitende sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. tuvsud.com/de