

BÄSTA SLOWCOOKERN – VILKEN SLOWCOOKER FÅR BETYGET BÄST I TEST?



Senast uppdaterad: juni 10, 2017 Kök

Om du älskar kött, grytor eller frästa grönsaker, då bör du verkligen ge den här artikeln en chans och sedan inhandla en slowcooker. En slowcooker ser till att matens blir väldigt smakrik och behåller alla sina näringsämnen, helt automatiskt. Bäst i test blev Crock-Pot Slowcooker 5,0l DC som rymmer 5 liter, är otroligt robust och ger smaskiga resultat varje gång. Söker du ett billigare alternativ så har Crock-Pot ett annat alternativ som du kan finna här nedan.

BÄST I TEST

Bild på Crock-Pot Slowcooker DC 5,0l

Crock-Pot Slowcooker DC 5,0l

En väldigt effektiv och robust slowcooker från Crock-Pot. Tillsammans med sina användbara funktioner blev den en självklar vinnare.

1309:- hos KitchenTime

Crock-Pot Slowcooker 5,0l DC är en väldigt bra slowcooker. För det första så har den en tilltalande och robust design som kommer hålla många år framåt. Beläggningen är både PTFE- och PFOA-fri, dessutom är materialet extremt reptålig vilket uppskattades enormt av oss på testpanelen. Innergrytan på 5 liter kan även användas separat på alla typer av spisar, samt även i ugn. Panelen är ytterst användarvänlig och du kommer igång snabbt utan krångel, självklart blir även resultatet fantastiskt.

BILLIGAST

Bild på Crock-Pot Slowcooker 4,7l

Crock-Pot Slowcooker 4,7l

Ett ekonomiskt alternativ som sköter sitt arbete bra. Perfekt för både grytor och plånbok.

769:- hos KitchenTime

Crock-Pot Slowcooker 4,7l är en modell som håller en aningen lägre prislapp. Detta är en enklare modell, men som klarar sitt arbete väldigt bra. Den användarvänliga panelen gör att du snabbt kan komma igång, den har även en automatisk varmhållningsfunktion om du inte skulle hinna hem i tid. Grytan på 4,7 liter kan också maskindiskas för att underlätta rengöring.

KVALITATIV

Bild på KitchenAid Multi-Cooker 3,9 L

KitchenAid Multi-Cooker 3,9 L

En rejäl multi-cooker med slowcook-egenskap. Den här modellen är utvecklad för att hålla, samtidigt som den ger fantastiskt goda resultat.

3596:- hos KitchenTime

KitchenAid Multi-Cooker är precis som namnet tyder på – en multifunktionell cooker. Dock har den även egenskapen att agera som slowcooker och därför hamnade den här. Detta är en rejäl modell som är utrustad med hela 12 olika programfunktioner, detta gör att matlagningen verkligen inte begränsas till endast ett område. CeramaShield ser till att ingenting bränns fast och keramik-behållaren är även helt fri från PTFE och PFOA. Det som gör den mest uppskattat är dess fantastiska temperaturkontroll och den jämna fördelningen av värmen, resultatet kommer tala för sig själv.

Innehållsförteckning

Hur väljer man slowcooker?

Prisjämförelse

Den bästa slowcookern

En prisvärd slowcooker

Mycket funktioner

Utmanarna

Slutord

Hur väljer man slowcooker?

Att tillaga maten i lägre temperatur under flera timmar istället för att brasa på full fart är ingen ny idé, men maskiner som är ämnade för detta är relativt nya.

Själva termen slowcook, eller långkok som vi använder i Sverige, har funnits i flera generationer och är en populär matlagningsmetod som bevarar näringsämnen och gör t.ex. köttet ännu mer mörkt och smaskigt.

Det går helt enkelt ut på att man kokar maten varsamt under låg temperatur i flera timmar.

Bild på en slowcooker som används

Tidigare har man använt sig av exempelvis en gryta av keramik på spis för att göra långkok, men med dagens slowcookers kan man låta maskinen sköta allt automatiskt istället.

Fördelarna är många!

Dels så slipper du ha lika stor översikt då de flesta modeller både tillagar och håller maten varm tills du kommer hem säkert, sedan är grytorna ofta utvecklade att tåla lite mer än de traditionella grytorna.

Maten bränner heller inte fast lika lätt, om ens alls, i de nya slowcook-grytorna. Sedan tål de ofta repor bättre och är dessutom lättare att rengöra.

Användningen är enkel. Allt du behöver göra är att lägga alla ingredienserna du önskar använda i en slowcooker, välj program och tid och sedan var det klart. Därefter kan du åka till arbetet och låta slowcookern sköta allting själv. Väl hemma kommer du ha en otroligt god maträtt redo som bara väntar på att ätas upp eller sparas.

Vi kan även rekommendera att kombinera slowcookern med en vakuumpförpackare, då kan du göra storkök och sedan vakuumpförpacka maten. På så sätt har du smakrik mat som bevarar alla sina näringsämnen och konsistens väldigt länge, denna metod är också både mer ekonomisk och miljövänlig.

Att välja rätt slowcooker kan vara lite halvsvårt. Likt många redskap för köket så är det oftast långvarig kvalitet som avgör i slutändan, inte resultat eller funktioner. Det vi menar är att en maskin kan fungera fantastiskt ett kort tag, för att sedan trappa ned och bli sämre och sämre efter varje användning.

Bild på ett lock på en slowcooker

Vi rekommenderar dig därför att läsa igenom vår hemsida innan dina köp då vi redan testat produkterna åt dig. Detta gäller självklart även vår recension om slowcookers så du kan hitta den bästa slowcookern för just dig.

Tänk inte så mycket på funktioner och moderna detaljer när du väljer en slowcooker. Självklart finns det funktioner som kan och är väldigt användbara, men för det vanliga arbetet så krävs det inte mycket.

Rikta istället in dig på en modell som tål frekvent och långvarigt arbete, av pålitligt märke som samtidigt en bra garanti. Det är vårt bästa tips till dig.

Prisjämförelse

Produktnamn	Pris (kr)
KitchenAid Multi-Cooker 3,9 L	3595
Crock-Pot Slowcooker DC 6,0l	1449
Crock-Pot Slowcooker DC 5,0l	1309
Emerio Slowcooker 6 L	999
Crock-Pot Slowcooker 4,7l	769

Alla priser är baserade på leverantörens pris vid skrivande stund. Vi försöker att uppdatera vid ändringar.

Den bästa slowcookern

Crock-Pot Slowcooker 5,0l DC är som ovan nämnt en fantastiskt bra slowcooker.

Först vill vi berömma designen då den verkligen föll oss i smaken. En diskret men härlig vit färg som kantas av silverfärg på t.ex. handtag, logotyp och lock. Själva displayen föll oss också i smaken då den inte var överdriven som på många andra modeller, istället håller den en diskret approach även den.

BÄST I TEST

Bild på Crock-Pot Slowcooker DC 5,0l

Crock-Pot Slowcooker DC 5,0l

En väldigt effektiv och robust slowcooker från Crock-Pot. Tillsammans med sina användbara funktioner blev den en självklar vinnare.

1309:- hos KitchenTime

Grytan på 5 liter har en s.k. DuraCeramic-beläggning som ska vara både naturlig och helt fri från PTFE och PFOA, med andra ord fri från giftiga och cancerframkallande ämnen.

Faktum är att grytan inte ens behöver diskas om du inte är petnoga, istället kan den lätt sköljas under hett vatten direkt efter användning. Resterande kan lätt torkas av med en trasa. Materialet är ytterst reptåligt och tål tuffare tag.

En annan egenskap med grytan är att du kan ta isär den från huvudkonstruktionen. Detta gör att du kan servera direkt i grytan, alternativt placera den på spis eller i ugn för annan matlagning. Självklart klarar den alla typer av spisar, även induktion.

Själva kokningsprocessen startas lätt via den användarvänliga panelen. Vi rekommenderar dig att ta en titt i manualen innan du använder den dock, men efter ett försök så har du full koll på läget.

Efter att programmet slutförts kommer den här slowcookern automatiskt gå över till en varmhållningsfunktion, detta är väldigt uppskattat om du kanske inte har tid att övervaka grytan hela tiden.

Vi kan starkt rekommendera den här slowcookern vare sig du ska göra kött, fisk, fågel eller vegetariskt. Resultatet blir fantastiskt gott!

En prisvärd slowcooker

Crock-Pots lite mer plånboksväliga slowcooker på 4,7 liter är också en riktigt bra maskin. Den kanske inte är byggd för att hålla lika frekvent och länge som favoriten, men den kommer placera sig bra i många hem.

BILLIGAST

Bild på Crock-Pot Slowcooker 4,7l

Crock-Pot Slowcooker 4,7l

Ett ekonomiskt alternativ som sköter sitt arbete bra. Perfekt för både grytor och plånbok.

769:- hos KitchenTime

Designen i svart är modern och snygg, den framhäver sig själv på ett tilltalande sätt när man ställer den på plats.

Likt favoriten så är den ytterst användarvänlig, men vi rekommenderar även här att du tar en snabb titt i manualen innan användning.

Som många andra modeller så har även den här slowcookern en automatiskt vavrhållningsfunktion som slår till efter att matlagningen är klar. Så hinner du inte hem i tid behöver du inte oroa dig.

Det som gör den här lite extra speciell är dels att den medföljer hälsosamma recept. Visserligen är inte detta något stort plus, men fortfarande ett plus. En annan egenskap är att sladden enkelt kan tas ut så att man kan servera direkt ur Crock-Poten om det skulle önskas.

Som en lite notis så tål grytan maskindisk, men vi rekommenderar handdisk.

En mycket uppskattat budget-modell.

Mycket funktioner

KitchenAid Multi-Cooker är precis som vi tidigare nämnt – en multifunktionell cooker med egenskapen slowcook.

KVALITATIV

Bild på KitchenAid Multi-Cooker 3,9 L

KitchenAid Multi-Cooker 3,9 L

En rejäl multi-cooker med slowcook-egenskap. Den här modellen är utvecklad för att hålla, samtidigt som den ger fantastiskt goda resultat.

3596:- hos KitchenTime

Detta är en rejäl maskin som kommer hålla under många år, men den har även en högre prislapp än de andra.

Med den här modellen har du bl.a. möjlighet till att bryna, koka, ånga, baka, sjuda samt självklart långkoka. Endast fantasin sätter gränser som man ofta säger.

Hela 12 stycken olika programfunktioner ser till att du har det program som behövs för den matlagning som ska göras. Panelen är dock inte lika användarvänlig som modellerna ovan, detta beror självklart på fler valmöjligheter. Vi rekommenderar dig därför starkt att läsa igenom manualen om hur man använder slowcookern innan användning.

Designen är väldigt unik men tilltalande. Just den här slowcookern har även flertalet olika färger att välja mellan, på så sätt kan du hitta den snyggaste till just ditt kök.

Det som gör den här slowcookern väldigt bra är tre olika egenskaper:

Först och främst så är den riktigt kvalitativt byggd. CeramaShield ser till att den fördelar värmen jämt och att maten aldrig bränns fast. Locket är av härdat glas och den keramiska behållaren är helt fri från PTFE & PFOA. Dessutom är den väldigt reptålig och enkel att rengöra utan maskindisk.

Nästa egenskap är den exakta temperaturkontrollen. Värmefördelningen sker jämt mellan 75 – 230 grader och allt kan följas via den digitala displayen.

Till sist har vi dess unika steg-för-steg program. Tillsammans med de tidigare nämnda funktionerna ser slowcookern till att låta dig följa matlagningen stegvis via displayen, och ger på så sätt bästa möjliga resultat.

Den har även en hela 24 timmar lång automatisk varmhållningsfunktion om det skulle behövas.

Detta är alltså en dyrare men väldigt kvalitativ slowcooker. Rekommenderas starkt till den som har möjlighet och som är på jakt efter endast det bästa.

Utmanarna

Emerio Slowcooker på 6 liter har även egenskapen att arbeta som en vide-cooker, eller Sous-vide som det heter på finare språk. Detta är en maskin som har en lite mer multifunktionell display med flera olika valmöjligheter. Knappar som bake, saute, roast, steam, stew, slow cook och några till gör den till mer av en multi-cooker än en slowcooker. Med andra ord är det en fantastisk maskin som har flera användningsområden. Volymen är på 6 liter och är perfekt för en större familj. Vi fann dock inte att design och användarvänligheten föll oss i smaken, därför hamnade den här som utmanare.

Crock-Pot Slowcooker 6,0l DC skulle man kunna säga är en variant av favoriten på vår lista. Även den här modellen har som namnet tyder på en DuraCermaic-beläggning som verkligen uppskattas. Grytan kan enkelt användas separat på alla typer av spisar, samt i ugn. Som de flesta andra har den även automatisk varmhållningsfunktion som slår på när programmet är slutfört. En helt fantastiskt slowcooker men vi gillar designen och storleken på favoriten mer och eftersom de utöver det är så lika så hamnade den här.

Slutord

Det finns så fantastiskt många goda och hälsosamma maträtter som görs bäst i just en slowcooker. Speciellt nu när sommaren kommer igång och man gärna handlar in goda ingredienser man kan bjuda på när gästerna kommer inför kvällen.

Att allting sköts automatiskt och säkert är den egenskapen som gör att en slowcooker är så användbar som den faktiskt är.

Vi rekommenderar återigen att kombinera en slowcooker med en vakuumförpackaren – miljö, plånbok, smaklökar och hälsan kommer att tacka dig.