



Ergebnisübersicht zum Test 3062-22-WW-23-BP002

Ziel:
Energieverbrauchsvergleich zwischen
verschiedenen Garsystemen anhand von 2
Gerichten

Gericht 1:

„LACHS MIT KARTOFFELN, BROKKOLI UND
DILLSAUCE“ (Zubereitung ohne Dillsauce)

Zutaten:

750 g Kartoffeln, in mundgerechten Stücken
450 g Brokkoliröschen, klein
¾ TL Salz
20 g Öl
20 g Zitronensaft
1½ TL Senf, mittelscharf
½ TL Kurkuma, gemahlen (optional)
2 Prisen Pfeffer
¼ TL Paprika rosenscharf
500 g Lachsfilet, frisch, ohne Haut, in 4 Stücken

Gerät	Mittlerer Energieverbrauch aus 2 Versuchen
Vorwerk TM6-1	302,7 Wh
Bosch CDG634AS0/A3	876,8 Wh
Braun FS20R	651,3 Wh
Constructa CA724255/17	646,4 Wh
Siemens ET645HN17E/03	854,2 Wh

Ergebnisübersicht vom Dämpfen

Fazit:

Den geringsten Energieverbrauch hat das
Gerät TM6-1 von Vorwerk.

Result overview for test 3062-22-WW-23-BP002

Target:
Energy consumption comparison between
different cooking systems using 2 dishes.

Dish 1:

"SALMON WITH POTATOES, BROCCOLI AND
DILL SAUCE" (prepared without dill sauce)

Ingredients:

750 g potatoes, in bite-sized pieces
450 g broccoli florets, small
¾ tsp salt
20 g oil
20 g lemon juice
1½ tsp mustard, medium hot
½ tsp turmeric, ground (optional)
2 pinches pepper
¼ tsp paprika, rose hot
500 g salmon fillet, fresh, without skin, in 4 pieces

Device	Average energy consumption from 2 tests
Vorwerk TM6-1	302,7 Wh
Bosch CDG634AS0/A3	876,8 Wh
Braun FS20R	651,3 Wh
Constructa CA724255/17	646,4 Wh
Siemens ET645HN17E/03	854,2 Wh

Result overview from steaming

Conclusion:

The TM6-1 from Vorwerk has the lowest
energy consumption.



Gericht 2:

„BOLOGNESE CLASSICO“

Zutaten:

1 Knoblauchzehe
 150 g Knollensellerie, in Stücken
 150 g Möhren, in Stücken
 100 g Zwiebeln, geachtelt bzw. fein gewürfelt
 20 g Öl
 600 g Hackfleisch, gemischt
 150 g Rotwein
 200 g Rinderfond
 120 g Tomatenmark
 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
 2 Lorbeerblätter, getrocknet
 1¼ TL Salz
 ¾ TL Pfeffer
 ¾ TL Zucker

Gerät	Mittlerer Energieverbrauch aus 2 Versuchen
Vorwerk TM6-1	419,7 Wh
Constructa CA724255/17	648,4 Wh
Siemens ET645HN17E/03	700,4 Wh

Ergebnisübersicht vom Slow Cooking

Fazit:

Den geringsten Energieverbrauch hat das
Gerät TM6-1 von Vorwerk.

Dish 2:

„BOLOGNESE CLASSICO“

Ingredients:

1 clove of garlic
 150 g celeriac, in pieces
 150 g carrots, in pieces
 100 g onions, chopped or finely diced
 20 g oil
 600 g minced meat, mixed
 150 g red wine
 200 g beef stock
 120 g tomato purée
 1 tin of chunky tomatoes (400 g)
 2 bay leaves, dried
 1¼ tsp salt
 ¾ tsp pepper
 ¾ tsp sugar

Device	Average energy consumption from 2 tests
Vorwerk TM6-1	419,7 Wh
Constructa CA724255/17	648,4 Wh
Siemens ET645HN17E/03	700,4 Wh

Results overview from slow cooking

Conclusion:

The TM6-1 from Vorwerk has the lowest
energy consumption.