

## Im Test: der Toaster Artisan von KitchenAid



Dass ich ein Fan der Geräte von KitchenAid bin, ist sowohl im Freundeskreis als auch auf meinem Blog schon lange kein Geheimnis mehr.

Ein Gerät wollte ich aber schon länger haben und zweifelte ehrlicherweise aufgrund des Preises: den KitchenAid Artisan Toaster. Seien wir ehrlich: Ein Toaster, der an die 300 Euro kostet, grenzt für viele an Wahnsinn. Da er aber meiner Meinung nach einfach wunderschön ist, landete er letzten Endes in meiner Küche. Und was soll ich sagen? Für mich persönlich ist er sein Geld absolut wert. Aber Moment mal, ich greife ja vor.

### Was kann er denn, dieser Wundertoaster?

Erst einmal kann er natürlich toasten. Ist ja auch das Mindeste. Im Vergleich zu meinem alten Toaster toastet er aber viel gleichmäßiger und ist von den Stufen her feiner einstellbar. Und während toasten alles war, was der alte konnte, kann der neue Mitbewohner in meiner Küche noch einiges mehr: Mit Hilfe des Brötchenaufsatzes (oder auch ohne) kann man gut auftauen, dank der Sandwichzangen entstehen Sandwiches mit wunderbar geschmolzenem Käse und bei Bedarf kann man Bagels oder Brötchen auch nur von einer Seite, also von innen toasten. So verbrennen sie außen nicht.

### Die Funktionen im Überblick:

- **Bagel-Funktion:** wie erwähnt, wird da nur innen „richtig“ getoastet. So wird das Innere des Bagels (oder eines

Brötchens) schön knusprig und das Äußere dabei nicht schwarz, sondern nur warm.

- **Auftau-Funktion:** Dank dieser Funktion kann man erst schonend auftauen und anschließend bräunen. Toasts (oder zum Beispiel gefrorene Waffeln) kann man direkt in die Schlitze stecken. Ganze Brötchen werden auf den Brötchenaufsatz gelegt.

- **Sandwich-Funktion:** Mit Hilfe der Zangen lassen sich köstliche Sandwiches zubereiten. Dazu später mehr...



In den Zangen ist viel Platz für dicke Sandwiches © Irina Lauterbach | lecker macht laune

- **Toast-/Ende-Funktion:** Das ist eigentlich selbsterklärend  
- Mit der Taste kann man die Toasts bzw. den „Schlitzinhalt“ sozusagen per Hand hoch- oder runterfahren lassen.

- **Warmhalte-Funktion:** Wenn der Toast 45 Sekunden nachdem er fertig ist, nicht aus dem Toaster genommen wird, fährt er wieder runter und wird bis zu 3 Minuten lang warmgehalten.

- **Anzeige für Bräunungsgrad und Restdauer:** auf der leuchtenden Anzeige kann man einerseits sehen, welche Stufe man eingestellt hat und andererseits wie lange es noch ungefähr dauert. Allerdings sieht man keine Sekundenanzeige oder so etwas und kann anhand der blinkenden Stufen lediglich den Fortschritt erkennen.

## Im Test: der Toaster Artisan von KitchenAid

- **Bräunungsregelung:** in den Stufen 1 bis 7. Jeder wie er mag, aber ich persönlich brauche da schon mindestens Stufe 6.



Bedienfeld des KitchenAid Artisan Toasters: alle Funktionen auf einen Blick © Irina Lauterbach | lecker macht laune

### Und was hat der Toaster noch in petto?

Was jetzt noch gar nicht erwähnt wurde, sind zwei Kleinigkeiten, die zwar eigentlich nicht unbedingt kaufentscheidend sind, mich aber begeistern:

**Erstens:** Die Toasts fahren automatisch runter und am Ende wieder hoch.

Ähm, automatisch!

**Und zweitens:** Das Geräusch bei Start und Ende des Toast-Vorgangs ist sehr angenehm. Das ist übrigens selbst für KitchenAid keine Selbstverständlichkeit. Das Geräusch des Wasserkochers finde ich nämlich sehr unangenehm. Und hab ich schon erwähnt, dass die Toasts **AUTOMATISCH** hoch- und runterfahren?

### Was wolltest du uns noch über die Sandwiches erzählen?

Tatsächlich nutze ich den Toaster am meisten für Sandwiches. Eigentlich gibt es da nicht viel zu erklären. Man nehme zwei Scheiben Toast, belege sie nach Wahl und stecke sie in die Sandwichzange. So steht es in der Anleitung. Aber stopp. Ich baue noch einen Zwischenschritt ein und stecke die Sandwiches in ein Toast Bag. Das ist so eine Art Tasche, die man auch in die

Spülmaschine stecken kann. Je nachdem, womit man das Sandwich nämlich belegt hat, kann es auch raustropfen und ich für meinen Teil habe keine Lust, das dann später aus dem Toaster zu fummeln.

Im Übrigen eignen sich nicht nur Toastscheiben, sondern auch Brötchen dafür (muss man nur etwas plattdrücken). Die Brötchen werden dann außen besonders knusprig. Mein aktueller Lieblingsbelag? Butter, zwei Scheiben Käse, Salami, Tomatenscheiben und Jalapenos. Köstlich!

### Wie lautet dein Fazit?

Das Gesamtfazit fällt sehr positiv aus. Bis auf den Preis habe ich nichts zu bemängeln. Und was den angeht: Man muss einfach entscheiden, ob die Qualität und die kleinen feinen Details es wert sind. Mir sind sie es :)



Perfekt gebräunt und richtig saftig - Sandwiches mit Wow-Effekt © Irina Lauterbach | lecker macht laune

## Im Test: der Toaster Artisan von KitchenAid

*Für den Test hat Springlane der Autorin ein Produktmuster zur Verfügung gestellt. Die im Beitrag wiedergegebene Meinung ist die subjektive Meinung der Autorin.*