



27.11.2008

**Ritter:** Die Stiftung Warentest hat für seine Heftausgabe Dezember insgesamt 21 Allesschneider auf ihre Schneidfähigkeit, Handhabung und Sicherheit untersucht. Einer der beiden Testsieger mit dem Qualitätsurteil GUT (2,0) ist der Multischneider Solida5 (Bild) von Ritter. In solider Vollmetallausführung und mit Schrägstellung ist dieser Allesschneider die perfekte Verbindung von modernem Design und funktioneller sowie komfortabler Küchentechnik. Testkriterien waren neben dem Schneideergebnis,

bei dem die solida5 die Testnote 1,9 erzielte, auch die Handhabung (2,2), die Geräuschentwicklung (2,3), die Verarbeitung (1,7) sowie die Sicherheit der Geräte (2,3). Der Allesschneider von Ritter konnte auf ganzer Linie überzeugen: Die Solida5 hält, was sie verspricht – ganz gleich, ob frisches Brot, Salami, weicher Tilsiter, hauchzartes Carpaccio oder empfindliche Tomaten verarbeitet werden. Die Vollmetallausführung des Geräts bietet ein hohes Maß an Stabilität und Schneidleistung. Durch die Schrägstellung lässt sich großes und weiches Schneidgut, wie beispielsweise gekochter Schinken, besonders leicht und gut schneiden. Für den hohen Bedienkomfort sorgen der Dauer- und Momentschalter sowie die leichte Abnahme des Schlittens zur Reinigung. „Das Ergebnis von Stiftung Warentest beweist: Bei unseren Produkten 'Made in Germany' stimmt nicht nur der Preis, sondern vor allem auch die Leistung“, freut sich Michael Schüller, Geschäftsführer der Ritterwerk GmbH, über das Ergebnis.