

Pressemitteilung

Testsieger: ritter Allesschneider serano 9 schneidet am besten ab

ritter serano 9 Testsieger im ETM Testmagazin Allesschneider-Test / Jury überzeugt durch exzellente Verarbeitung und akkurate Schnittergebnisse

München / Gröbenzell, 23. Mai 2018. Ob Hefezopf, Gouda oder sogar den Namensgeber Serrano-Schinken, die serano 9 von ritterwerk konnte die Jury des ETM Testmagazins auf ganzer Linie überzeugen. Der Allesschneider erzielte in allen fünf Testkategorien die höchste Punktzahl und konnte somit als Testsieger und einziges Modell mit dem Prädikat „sehr gut“ aus dem Rennen gehen.

Für die aktuelle Ausgabe hat das ETM Testmagazin fünf Allesschneider im Vergleich getestet. Besonderes Augenmerk lag hierbei neben dem Schnittergebnis von Lebensmitteln unterschiedlicher Beschaffenheit und Textur, auf den fünf Testkategorien Ausstattung, Funktionalität, Handhabung, Sicherheit und Lautstärke. In allen Bewertungskriterien erzielte die serano 9 die besten Punktzahlen und konnte somit als einziger Testteilnehmer das Prädikat „sehr gut“ mit 93,7 Prozent erreichen. Auch stach er im Vergleich zu den anderen Allesschneidern, die die Gesamtergebnisse „gut“ oder „ausreichend“ erzielten, besonders im Bereich der Funktionalität hervor.

Jury lobt exzellente Verarbeitung und Qualität

Ob Fleisch, Käse, Gemüse, Obst oder Brot, im Test schnitt der semiprofessionelle Allesschneider serano 9 zuverlässig exakt und ebenmäßig. Das Wellenschliffmesser des Modells überzeugte die Tester ebenso wie das Schinkenmesser, das als Erweiterung für die serano 9 zur Verfügung steht. Zudem vergaben sie ritterwerks Allesschneider einen Bonus aufgrund der verstellbaren Schnittstärke (0 bis 23 Millimeter) und Messerdrehzahl sowie des Moment- und Dauerbetriebs. Diese dienen nicht nur dem Bedienkomfort und dem exakten Schnitt, sondern vor allem der erhöhten Sicherheit im täglichen Gebrauch. Auch beim Messerwechsel wurde ein besonderer Wert auf Sicherheit gelegt. So muss in einem ersten Schritt die Abdeckung über einen Zugmechanismus gelöst werden. Ist die Messerabdeckung einmal entriegelt, ist das Gerät vor versehentlichem Einschalten gesichert.

„Made in Germany“ überzeugt Tester

ritterwerk, das ausschließlich in Gröbenzell bei München produziert, konnte auch in diesem Test mit seinem Markenkennzeichen „made in Germany“ überzeugen. Insbesondere die hochwertige Verarbeitung, Stabilität und Zuverlässigkeit der serano 9 punktete bei den Testern. Das Gehäuse wird aus Metall, die Messer aus Edelstahl gefertigt, so kann eine lange Lebensdauer und

stabile Nutzung gewährt werden. Die solide Konstruktion ermöglicht zudem leichtes Reinigen des Geräts. Nach Gebrauch einfach den Leichtlaufschlitten aus der Führung nehmen, somit lässt sich das Gerät zügig reinigen.

Details zum ritter serano 9:

- Vollmetallausführung, schräg gestellt
- Silbermetallic
- Wellenschliffmesser, 17 cm Ø
- Messerabdeckung
- Schnittstärkeeinstellung bis ca. 23 mm
- Sicherheits-Moment- und Dauerschalter
- Elektronische Regelung der Messerdrehzahl
- Leichtlaufschlitten in Metallausführung
- großflächig und abnehmbar
- Schlittenweg ca. 24 cm
- Schneidgut-Auffangschale
- Kabeldepot
- Garantie: 2 Jahre, Produkt aus deutscher Fertigung

Technische Daten:

- Gleichstrommotor
- 230 Volt, 130 Watt, KB 10 min.
- VDE / GS-Zeichen, Schutzklasse 1, CE
- Maße: Breite 30,0 cm, Höhe 24,5 cm, Tiefe 37,0 cm
- Gewicht: 5,3 kg

Über das Unternehmen

ritterwerk wurde 1905 von Franz Ritter gegründet. Seitdem entwickelt und fertigt das mittelständische Unternehmen Tisch- und Einbau-Hausgeräte, die den Küchenalltag erleichtern. Das Unternehmen entwickelt, konstruiert und produziert, unter der Geschäftsleitung von Michael Schüller, ausschließlich in Gröbenzell bei München.

Die Unternehmensphilosophie "Made in Germany" steht dabei nicht allein für den Standort Deutschland. Vielmehr bezieht sie hohe Qualitätsstandards, Materialgerechtigkeit, Nachhaltigkeit sowie funktionales Design mit ein, ganz im Sinne der Bauhaus-Lehre der 20er Jahre.

Weitere Informationen unter: www.ritterwerk.de