

Induktiossa on ytyä

Tämä liesi lämpiää tasaisesti, turvallisesti ja lähes salamannopeasti. Mitä muuta vielä kaipaat?

Millainen kokemus sinulla on liesien käytöstä?

Olen toiminut ravintola-alalla 16 vuotta, joten kokemusta erilaisista liesistä on aika paljon. Sähköliesien lisäksi myös kaasuhellat ovat tulleet tutuiksi. Työssäni käytän Metoksen kaksilevyistä induktiolietettä. Kotona minulla on vielä perinteinen sähköhella.

Mitä odotit testiltä?

Halusin nähdä, millaisia induktioliesiä kotikäyttöön on tarjolla. Testin perusteella niiden käyttö on samanlaista kuin ammattimallienkin.

Millaista liettä testasit?

Testasin Boschin edullisinta induktiomal-
lia. Niitä kuulemma myydään kotiin eniten. Liedessä oli neljä levyä, kosketusohjaimisto ja boost-toiminto, jolla kaikki tehot pusketaan yhteen levyyn.

Mitä mieltä olit laitteen käytettävyydestä?

Boschin käytettävyyks oli odotuksieni mukainen. Aluksi hieman vierastin kosketusnäyttöä, koska työlieden käyttö on erilaista. Valikko oli kuitenkin selkeä, ja opin käytön nopeasti. Kosketusnäytön paikka hellaosan etureunassa oli hyvä.

Oliko tehoa riittävästi?

Liesi oli tehokas. Erityisesti boost-toiminnolla levy lämpeni todella nopeasti.

Mitä hyvää liedessä oli?

Liesi lämpeni nopeasti ja vähällä energialla. Perinteiseen lieteen verrattuna induktio säästää energiaa tosi paljon. Tehostaan huolimatta liesi oli turvallinen, sillä levyt alkoivat viiletä heti, kun kattilan

nosti pois. Selkeän valikon ansiosta laitteen käytön oppii nopeasti, ja puhdistuskin on helppoa. Tarvitaan vain tiskiainetta ja rätsti. Ulkonäöstäkin Bosch saa plus-saa.

Mitkä olivat Boschin huonot puolet?

Astiat, kattilat ja pannut pitää valita tarkkaan. Kupari- ja alumiiniastioita ei voi käyttää ollenkaan. Induktiolieden hinta on myös kova tavalliseen sähkölieteen verrattuna. Mielelläni minä induktiolieden kuitenkin ottaisin.

Yllättikö jokin lieden ominaisuus sinut?

Mikään itse liedessä ei oikeastaan yllättänyt. Sen sijaan yllätyin siitä, että kuulemma yli puolet liesistä on jo induktioliesiä. Kuvittelin, että niiden myynti on vasta alkuvaiheessa.

Miten vertaisit Boschia muihin käyttämiisi liesiin?

Se on pitkälti samanlainen kuin ravintolaliedet. Boschiin on selvästi otettu ominaisuuksia ammattikoneista. Peruslieteen verrattuna säätömahdollisuuksia riittää ja säätäminen onnistuu tarkasti.

Kenelle ja millaisiin käyttötarkoituksiin suosittelet tätä liettä?

Se sopii hyvin normaaliin lapsiperheeseen yksinkertaisuutensa ja tehokkuutensa vuoksi. Hifistelijä saattaisi kaivata kalliimpaa laitetta, jossa on enemmän ohjelmia ja toimintoja.

Pirkka.fi

ILMOITTAUDU TESTAAJAKSI INTERNETISSÄ:

www.pirkka.fi > Harrastukset

> Lukijatestaajaksi

Testaaja

Kuka: Teemu Kotiniemi, 36, Helsingistä.

Mitä: Työskentelee helsinkiläisessä Ravintola Primulassa vuoromestarina.

Miksi: Halusi tietää, miten kuluttajille suunnatut induktioliedet eroavat ammattikeittiöiden liesistä.

Miten: Testasi lieden Boschin show roomissa Helsingin Itälahdenkadulla.

Testituote



BOSCH PIE615R14E Induktioliesitaso neljällä keitto-
alueella, digitaalisella näytöllä ja hipaisukytkimillä.
Boost-toiminnolla erittäin nopea levyn lämmitys. 17
tehoaluetta, lapsilukko, maks.teho 7200 W. Kork. 5,1 x
lev. 59,2 x syv. 52,2 cm. 799 €, Musta Pörssi.

Testitulokset

Käytettävyyks	Ulkonäkö
😊😊😊😊😊	😊😊😊😊😊
Kestävyys	Toimivuus
😊😊😊😊😊	😊😊😊😊😊

"Energiapihi ja turvallinen liesi. Hyvästä lämmitystehosta huolimatta ei tarvinnut pelätä näppiensä palamista."