

Heißluftfritteusen im Test

10.03.2025, 17:49 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Maik Möhring Media*



www.pommes-selbermachen.de

Hol dir die Testsieger

Die besten Heißluftfritteusen im Test: Knusprige Pommes und mehr!

Heißluftfritteusen versprechen knusprige Pommes ohne Unmengen an Öl. Doch welche Modelle halten wirklich, was sie versprechen? Wir haben die beliebtesten Airfryer getestet und verraten dir, worauf du achten musst! Denn nicht jede Heißluftfritteuse liefert gleichmäßige Ergebnisse – einige backen besser, andere frittieren knackiger. Auch die Handhabung und die Reinigung können große Unterschiede machen. Zudem spielt der Stromverbrauch eine wichtige Rolle, besonders wenn du dein Gerät regelmäßig nutzt. Wir zeigen dir **Heißluftfritteusen im Test**, welche Modelle wirklich überzeugen!

Warum eine Heißluftfritteuse?

Pommes, Hähnchenschenkel, Aufbackbrötchen – eine gute Heißluftfritteuse kann so viel mehr als nur fettfreie Fritten zaubern. Dank der Heißluft-Technologie werden Speisen mit heißer Luft gleichmäßig gegart und dabei schön knusprig. Das spart nicht nur Fett, sondern oft auch Strom und Zeit! Außerdem lassen sich mit einigen Modellen auch Gerichte wie Fisch, Lasagne oder sogar Muffins zubereiten. Viele Airfryer bieten verschiedene Programme, die automatisch die Temperatur und Garzeit anpassen. Dadurch kannst du dein Essen stressfrei zubereiten, ohne ständig nachzusehen. Besonders praktisch: Manche Geräte haben eine App-Anbindung, mit der du Rezepte direkt aufs Display übertragen kannst. So wird Kochen noch einfacher!

Die Vorteile auf einen Blick:

- Weniger Fett – bis zu 80 % weniger Öl als bei herkömmlichen Fritteusen
- Schneller als der Backofen – kürzere Garzeiten
- Energiesparend – geringer Stromverbrauch im Vergleich zu Backöfen
- Vielseitig – neben Pommes auch für Fleisch, Gemüse und sogar Kuchen geeignet

Doch nicht jede Heißluftfritteuse bringt die gleichen Ergebnisse. Manche lassen deine Pommes matschig werden, andere sind wahre Stromfresser. Deshalb haben wir uns die besten Modelle vorgenommen und sie auf Herz und Nieren getestet!

Unsere Testsieger im Überblick

1. Cosori Dual Blaze – Der Alleskönner ★★★★★

- Vorteile: Gleichmäßiges Garen durch zwei Heizelemente, große Kapazität, einfach zu reinigen
- Nachteile: Relativ hoher Preis
- Fazit: Perfekt für Familien und ambitionierte Hobbyköche.

2. Ninja Foodi MAX – Die Premium-Wahl ★★★★★

- Vorteile: Zwei separate Garzonen, schnelle Ergebnisse, niedriger Stromverbrauch
- Nachteile: Großes Gerät – braucht Platz
- Fazit: Ideal für alle, die unterschiedliche Speisen gleichzeitig zubereiten möchten.

3. Philips Airfryer XXL – Der Klassiker ★★★★★☆

- Vorteile: Einfache Bedienung, gute Ergebnisse
- Nachteile: Höherer Preis, etwas lauter
- Fazit: Ein solides Modell mit guter Technik, aber nicht ganz günstig.

Bestellen kannst du gerne hier: [Philips Airfryer](#)

4. Tefal Easy Fry – Preis-Leistungs-Sieger ★★★★★☆

- Vorteile: Günstig, gute Ergebnisse
- Nachteile: Keine Doppelzonen-Funktion, kleinere Kapazität
- Fazit: Super für Singles oder kleine Haushalte mit begrenztem Budget.

Maik Möhring Media

Schöntalweg 1 Schöntalweg 1
Ermatingen 8272
Schweiz

MaikMöhring (Geschäftsführer)

+41 79 132 43 78

mm@maik-moehring.ch

pommes-selbermachen.de/

Portrait

Hallo, ich esse für mein Leben gerne Pommes, Wedges, Fries und Chips. Und da ich gerne weiß, woraus meine Pommes bestehen, machen meine Familie und ich sie oft selber. Herausgekommen ist dabei diese Anleitung, wie man Pommes selber machen kann.

Da Pommes in der Regel einen hohen Fettanteil und unheimliche viele Kalorien haben, zeigen wir dir auch leckere Alternativen zur herkömmlichen Fritte. Selbstgemachte Pommes im Backofen, frittieren mit weniger Fett oder Gemüsepommes zum Beispiel. Aber lies doch einfach selbst.

News-ID: 1279018 • Views: 658 (Stand: 12.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1279018/Heissluftfritteusen-im-Test.html>