

consument

Samenstelling:
Nadine Van Der Linden
consument@hln.be



weekend 21 en 22 februari 2009

COLRUYT GOEDKOOPST voor Unilever-gamma

Delhaizeklanten gehecht aan hun Unilever-producten, moeten uitwijken. Colruyt en Carrefour zijn mogelijke pistes. Wat is het interessantst? Op 17 februari noteerden wij in Carrefour Borsbeek en Colruyt Deurne deze prijzen. Opgelet: ze kunnen van dag tot dag veranderen.

Robijn Aloe Vera 2l
Carrefour: 4,89 euro
Colruyt: 4,80 euro



Cif Power Cream Backkamer
Carrefour: 2,75 euro
Colruyt: 2,45 eur



Maïzena Roux Minute
Carrefour: 1,69 euro
Colruyt: 1,64 eur



Calvé Mayonaise Citroen
Carrefour: 1,88 euro
Colruyt: 1,85 euro



Lipton Ice Tea 6x1,5l
Carrefour: 8,79 euro
Colruyt: 8,58 euro



Effi kersen-confituur
Carrefour: 1,22 euro
Colruyt: 1,14 euro



Zwan 6 Weense worstjes
Carrefour: 1,53 euro
Colruyt: 1,17 euro



Knorr tomatensoep met balletjes
Carrefour: 1,59 euro
Colruyt: 1,14 euro



Foto Kos, Cardinael

Huisvrouw en sterrenchef doen de test



PIET HUYSENTRUYT

Piets pannen met glans geslaagd

De potten en pannen van de populaire tv-kok Piet Huysentruyt vliegen in de Blokker-filialen de deur uit. Zijn ze echt goed, of is het de naambekendheid die het 'm doet? Topchef Herbert Robbrecht en huisvrouw Karin Smet-Imschoot deden voor ons de test.

DONIA CHATTI

Om de pannen correct te beoordelen, moeten we eerst weten: wat is een goede pan? «De bodem moet dik genoeg zijn, zodat de voedingsmiddelen niet te snel aanbranden», weet chef-kok Herbert Robbrecht. «De pan moet ook een goed contact maken met de kookplaat, en de warmte gelijkmatig geleiden.»

Piets pannen zijn gemaakt uit roestvrij staal en komen met een korte, handige gebruiksaanwijzing. Dat begint goed, maar: aan de slag. Karin Imschoot maakte kip met puree. Herbert Robbrecht bakte in de antikleefpannen een coquille, zeebaars en een stukje ganzenlever, in de steakpan een zwezerik en filet van melkkalf. In de grootste kookpot stooft de chef prei.

Het resultaat was verrassend goed. «Zowel de coquille als de ganzenlever kleurde prachtig», legt Robbrecht uit. «De antikleefpan maakte mooi contact met het vuur. Ik vraag me wel af hoe ze er binnen een halfjaar uitziet, maar dat heb je zelfs met peperdure pannen.» Ook de steakpan slaagde. «Vlees bakken ging heel goed. Ik heb het echt op het maximale vermogen van 900W geschroeid, vier keer zoveel als bij een huishoudelijk induc-

tieplaat. Toch verbrandde het niet. Ik heb de plan ook gedeglaceerd met water om de braadsappen los te koken. Dat ging goed en snel. En ook prei stoven op een zacht vuurtje lukte prima. Net als het schoonmaken nadien, met een schuursponsje.»

Wat nog een plus kreeg: de handige maataanduidingen (100 ml, 200 ml...) binnen in de pot. «Ideaal om pudding of crème anglaise te maken. De vraag is wel of ze lang te zien blijven.»

Ook huisvrouw Karin Imschoot

ONZE ABSOLUTE FAVORIET ZIJN DE ANTIKLEEF-PANNEN

klinkt positief: «De pannen liggen goed in de hand en de handvatten zijn thermisch. Ik vond dat ze behoorlijk snel opwarmden, ik kon het vuur al snel zachter zetten. Ik had er net iets te veel kip ingedaan, zodat ze moeilijk kleurde. Maar garen en koken ging prima. Een deksel voor de pannen zou wel handig zijn. En de kookpotten zijn vrij klein voor een groot gezin, ik mis een grote soeppot. Maar voor singles en kleine gezinnen zijn ze ideaal.»

Afwerking

Is dit echt topgerief? Chef-kok Herbert Robbrecht kookte daarvoor dezelfde hoeveelheid water in een pot van Huysentruyt en van Demeyere. Die laatste had anderhalve minuut minder nodig om het water aan de kook te brengen. «Dat zegt iets over de kwaliteit van de bodem. Er bestaat beter dan Piet,

maar daarom is de pot niet slecht. Je moet ook naar de verhouding prijs-kwaliteit kijken. Demeyere kost stukken meer.» En ook bij de afwerking waren er minpuntjes. «De handvatten zijn bevestigd met een soort klinknagels. Niet zo hygiënisch», meent Karin Smet. Iets waarin onze chef haar bijtraad. «Het deksel is ook vrij licht, maar maakt geen lawaai. Wel vervelend: de stoom komt eruit ter hoogte van de handvatten. Je kan je daaraan verbranden.»

Maar de test is dus positief. Absolute favoriet voor onze twee testchefs zijn de pannen met antikleeflaag. «Die kunnen zeker en vast de vergelijking met duurdere exemplaren doorstaan.»

HERBERT ROBBRECHT

- Vrasene
- 44 jaar
- Chef van restaurant Herbert Robbrecht, 1 Michelin-ster en 2 Gault Millau-kookmutsen
- Kookt op inductie
- Gebruikt verschillende soorten potten en pannen, van Demeyere tot Tefal en gietijzeren Lyonaise-pannen

Kookpot 24 cm: 39,95€

KARIN SMET-IMSCHOOT

- Temse
- 49 jaar
- Moeder van vier, regentes huishoudkunde, gaf jarenlang kooklessen voor verschillende verenigingen
- Kookt op een keramische kookplaat
- Zweert normaal bij Demeyere

Pan met antikleeflaag

28 cm: 29,95€

20 cm: 19,99€

Braadpan 28 cm: 24,99€

Wie haalt de graten uit de Fish Sticks?

De Fish Sticks van Iglo bestaan 50 jaar. Daarom worden twee nieuwe soorten gelanceerd: Fish Sticks met extra Omega-3 en Fish Sticks met Zalm. Met het korstje en nagenoeg graatvrij. Hoe slaagt Iglo daarin? «Meteen na de vangst wordt de vis op de boot verwerkt

en gefileerd. Door mensenhanden», weet Iglowoordvoerder Erik Baute. «Alle grote graten gaan er dan uit, net als de meeste kleintjes.» Soms helpt de vissoort een handje. Zoals bij de alaska pollak, gebruikt voor de Omega 3 -Fish Sticks. «Die bevat weinig graten.» (DC)



Foto Kos

«GETEST DOOR 700 VROUWEN»: geen wetenschappelijke waarde



Foto Kos

Zo lezen we bij de nieuwe Orchidee Vital crème van Garnier: «700 Europese vrouwen hebben het al getest en zijn het eens.» Fijn voor hen, maar stelt dit soort 'zelfevaluatie' wetenschappelijk iets voor? Dermatoloog Thomas Maselis uit Tienen. «Die tests zijn erg subjectief en niet gecontroleerd op placebo-effect. Bovendien worden ze georganiseerd door de firma zelf. Wetenschappelijk dus van geen enkele waarde.»

«Getest door 700 vrouwen». «Grote tevredenheid bij 88% van onze testpersonen». Vooral cosmeticaproducten pakken uit met dit soort resultaten. Maar die zijn zeker niet van hetzelfde kaliber als objectieve tests.

«Dit zijn zuivere verkooptechnieken. Ze moeten vertrouwen creëren in het product. Je kan er niet op voortgaan om te oordelen of iets goed of waardeloos is.» Wat wél wetenschappelijke waarde heeft? «Dubbelblinde tests, waarbij noch proefpersoon, noch de onderzoeker weet of hij het product dan wel een placebo aan het gebruiken is. Dan pas kan je een resultaat objectief beoordelen.» (DC)