LÅT KOKA – LÄNGE!

Vi gillar slow cookers – eller långkokare som de ibland kallas på svenska. Lugnt och säkert sköter de matlagningen medan du kan ägna dig åt annat. Alla nio modeller i vårt test gör jobbet utan anmärkningar. Men ett par viktiga detaljer gör att några av dem är bättre än de andra.

TEXT OCH FOTO **JON HANSSON**

Förra månaden testade vi köttkvarnar i Jakt & Jägare, en nästan nödvändig köksmaskin för att kunna ta hand om oädlare delar på djuren. Långkokaren fyller ungefär samma funktion. Genom varsam tillagning under lång tid förvandlar den styckningsdetaljer som revben, bog, lägg och bringa till möra köttbitar eller trådigt sönderfallande varianter på pulled pork.

Alla maskiner fungerar i grunden på samma sätt. Kött, kryddor och tillbehör läggs i en innergryta av keramik eller lättmetall som sedan ställs i en bytta av aluminium som värmer maten. På med locket och kör.

Det är en mycket lättbegriplig maskin. Vi behövde bara kolla i manualen vid ett tillfälle; det var för att ställa in termometern på Hamilton Beach Set'n forget. Men eftersom det handlar om el och hög värme är det bra att läsa igenom de där sidorna innan du sätter igång, oavsett maskin.

INGET FÖR DEN OTÅLIGE

Långkokning är inget för den otålige. Koktiderna räknas i timmar. Många timmar om du kör på lågtemperaturläget, som ger bästa resultatet. Alla modeller har också ett läge för snabbare tillagning, men vi tycker att vårt testrevbensspjäll (se recept på sidan 72) blev torrare med den snabbare tillagningen på omkring fyra timmar, eller halva tiden.

Trots en minimal arbetsinsats fick vi ett utmärkt slutresultat med alla nio modeller i testet. Du måste förstås skala och skära grönsaker, hacka eventuella örter och kanske stycka större köttbitar – men själva tillagningen sköter långkokaren utan att du behöver göra ett dugg. Den småputtrar för sig själv och tillagar stekar, grytor och soppor på 80–100 grader.

Det kan kanske kännas osäkert att ha en apparat som sjuder mat medan du är på jobbet eller sover, men ingen av långkokarna blir väldigt varm på utsidan. Vi uppmätte temperaturer på 55–65 grader på utsidorna och 40–47 grader under långkokarna. Men du ska förstås inte ställa dem direkt mot väggen eller liknande och inte direkt på fina köksbänken. ✪

SÅ TESTADE VI

Vi tillagade colaspjället, enligt receptet på sidan 72, på läget med låg värme och stängde av efter åtta timmar. Undantaget var Hamilton Beachs Set'n forget, som fick gå tills spjället hade en innertemperatur på 80 grader. Det tog drygt fyra timmar.

När spjällen var klara mätte vi temperaturen i grytan, utanpå och på undersidan av långkokaren. Och så diskade vi grytorna.

BEHÄNDIG MEN SAKNAR VIKTIG FUNKTION

Coline 44-1608
Pris: 299 kr.
Volym: 3,5 l.
Storlek: 26 x 35 x 22 cm.
Vikt: 4,25 kg.
Sladdlängd: 95 cm.
Effekt: 200 W.
Inställningar: Två värmelägen och varmhållning.
Timer: Nej.
Temperatur i grytan vid koktidens slut: 85 grader.
Mer info: *www.clasohlson.com*

+

- Liten (om än inte lättast) och behändig.
- Rymmer ändå utan problem middag för 4–5 ätare.
- Billig.

–

- Saknar timer – har inte ens automatisk avstängning.
- Trots det lilla formatet är keramikgrytan tung och besvärlig att diska.

MYCKET LÄTTHANTERLIG

Crock Pot 5,0 l
Pris: Ca 1 300 kr.
Volym: 5 l.
Storlek: 34 x 30 x 24,5 cm.
Vikt: 3,2 kg.
Sladdlängd: 65 cm.
Effekt: 250 W.
Inställningar: Två värmelägen och varmhållning.
Timer: Ja.
Temperatur i grytan vid koktidens slut: 90 grader.
Mer info: *www.crockpot.se*

+

- Lätthanterlig.
- Innergrytan går att ställa på spisen – och har planslipad botten.
- Låg vikt och en utmärkt släpp lätt-beläggning gör den lättdiskad.
- Timer.

–

- Kort sladd.
- Felaktighet i bruksanvisningen.
- Liten bottenyta, rymmer inte stora köttstycken.
- Innergrytans handtag blir mycket varma. Använd grytlappar!
- Högt pris.

GEDIGEN OCH RYMLIG

Crock Pot 6,0 l
Pris: Ca 1 400–1 500 kr.
Volym: 6 l.
Storlek: 36 x 36 x 23 cm.
Vikt: 3,2 kg.
Sladdlängd: 70 cm.
Effekt: 250 W.
Inställningar: Två värmelägen och varmhållning.
Timer: Ja.
Temperatur i grytan vid koktidens slut: 90 grader.
Mer info: *www.crockpot.se*

+

- Stor och rymlig men ändå relativt lätthanterlig.
- Innergrytan går att ställa på spisen – och har planslipad botten.
- Mycket enkel att diska tack vare låg vikt och en släpp lätt-beläggning som gör skäl för namnet.
- Timer.

–

- Rätt skrymmande.
- Kort sladd.
- Högt pris.

DET HÄNGER PÅ DETALJERNA

Alla långkokare i testet gjorde sitt jobb, men det finns några detaljer som vi tycker är praktiska och värda en extra slant.

TIMER
Visst, här handlar det om timmar och inte hundradels sekunder, men en timer i själva apparaten förenklar – även om du förmodligen har den funktionen i mobilen eller kan hålla koll på köksklockan.

INNERGRYTA I LÄTTMETALL
Spelar ingen större roll för själva matlagandet men är mycket lättare än kollegorna i keramik och underlättar diskandet.

INNERGRYTA GÅR ATT STÄLLA PÅ SPISEN
Återigen fördel lättmetall. Vill du bryna köttet eller fräsa löken innan du långkokar är det förstås behändigt att kunna göra det direkt i grytan i stället för att ta omvägen över en stekpanna.

TERMOMETERSTYRD KOKTID
Lite märkligt att bara Hamilton Beachs Set'n forget har den här funktionen. Det är ju egentligen inte timmarna i grytan utan innertemperaturen i köttet som avgör när det är klart. Det går förvisso att kolla med en vanlig stektermometer, men här slipper du passa och glänta på locket. När temperaturen är optimal stänger långkokaren av och går i varmhållningsläge. En mycket bra funktion som gav delad seger.

STORLEK
Vill du göra rejäla långkok ska du sikta på de större modellerna. Men de mindre rymmer utan problem 4–5 portioner.

GENERÖS – OCH LITE KLUMPIG

Electrolux ESC7400
Pris: Ca 750–1 400 kr.
Volym: 6,8 l.
Storlek: 34,5 x 45 x 33 cm.
Vikt: 6,5 kg.
Sladdlängd: 100 cm.
Effekt: 235 W.
Inställningar: Tre värmelägen och tre lägen för varmhållning.
Timer: Ja.
Temperatur i grytan vid koktidens slut: 85 grader.
Mer info: *www.electroluxhome.se*

+

- Testets största gryta – här går att göra mycket mat på en gång.
- Tydlig display.
- Timer.

–

- Keramikkärlet är svårhanterligt.
- Kräver stor plats i köksskåpet.
- Onödigt med tre olika varmhållningslägen.

BÄST I TEST 2

Hamilton Beach Set'n forget
Pris: Ca 630–900 kr.
Volym: 4,7 l.
Storlek: 47 x 31,5 x 25 cm.
Vikt: 5,6 kg.
Sladdlängd: 90 cm.
Effekt: 275 W.
Inställningar: Två värmelägen och varmhållning.
Timer: Ja och termometer.
Temperatur i grytan vid koktidens slut: 98 grader.
Mer info: *www.hamiltonbeach.se*

+

- Locket har gummilist och går att spänna fast. Tryggare vid transport och läcker mindre värme.
- Timer.
- Möjlighet att låta köttets innertemperatur styra koktiden är suveränt bra.

–

- Inte helt lättbegriplig display.
- Innergrytan är tung och otymplig att diska, men smutsen lossnar lätt från den glaserade ytan.
- Lockets tvärslå är en smutsfälla och inte helt lätt att komma åt vid disk.

SMÅ SMARTA FUNKTIONER

Hamilton Beach Stay or go
Pris: Ca 480–700 kr.
Volym: 5,5 l.
Mått: 45 x 33 x 45 cm.
Vikt: 5,0 kg.
Sladdlängd: 90 cm.
Effekt: 265 W.
Inställningar: Två värmelägen och varmhållning.
Timer: Nej.
Temperatur i grytan vid koktidens slut: 101/101 grader.
Mer info: *www.hamiltonbeach.se*

+

- Locket har gummilist och går att spänna fast. Tryggare vid transport och läcker mindre värme.
- Locket går att fälla upp och behöver inte läggas åt sidan.
- Infällbara handtag sparar några cm utrymme.

–

- Innergrytan är tung och otymplig att diska, men smutsen lossnar lätt från den glaserade ytan.
- Lockets tvärslå är en smutsfälla och inte helt lätt att komma åt vid disk.

När innertemperaturen är 80 grader – eller den du bestämt – stänger Hamilton Beachs Set'n forget av och går över i varmhållningsläge. En mycket bra finess.

Båda är bäst i test men Russell Hobbs Maxicook på 798 g (t h) vinner lättviktsmatchen över Hamilton Beachs Set'n forget (t v) som väger in på 3 223 g.

SUPERBILLIG

Menuett
Pris: 149 kr.
Volym: 3,5 l.
Storlek: 35 x 27 x 21,5 cm.
Vikt: 3,6 kg.
Sladdlängd: 105 cm.
Effekt: 200 W.
Inställningar: Två värmelägen och varmhållning.
Timer: Nej.
Temperatur i grytan vid koktidens slut: 98 grader.
Mer info: *www.jula.se*

+

- Liten och behändig.
- Rymmer ändå utan problem middag för 4–5 personer.
- Mycket lågt pris.

–

- Keramikgrytan väger ett par kilo och är inte helt lättdiskad trots att smutsen lossnar fort.

KUL MEN …

Russel Hobbs Chalkboard
Pris: 449–499 kr.
Volym: 3,5 l.
Storlek: 28,5 x 25,5 x 27 cm.
Vikt: 3,7 kg.
Sladdlängd: 68 cm.
Effekt: 200 W.
Inställningar: Två värmelägen och varmhållning.
Timer: Nej.
Temperatur i grytan vid koktidens slut: 101 grader.
Mer info: *https://se.russellhobbs.com*

+

- Liten och behändig.
- Kul att man kan rita/skriva på den svarta ytan (men hur länge varar den nyhetens behag?).

–

- Kort sladd.
- Liten bottenyta, rymmer inte stora köttstycken.
- Keramikgrytan väger ett par kilo och är inte helt lättdiskad.

BÄST I TEST 1

Russel Hobbs Maxicook
Pris: Ca 500–800 kr.
Volym: 6 l.
Storlek: 40 x 31 x 25 cm.
Vikt: 2,9 kg.
Sladdlängd: 95 cm.
Effekt: 200 W.
Inställningar: Två värmelägen och varmhållning.
Timer: Ja.
Temperatur i grytan vid koktidens slut: 95 grader.
Mer info: *https://se.russellhobbs.com*

+

- Mycket rymlig men ändå lättast i test.
- Innergrytan går att ställa på spisen.
- Timer.
- Föredömligt enkel display.
- Lättdiskad tack vare ultralåg vikt och släpp lätt-beläggning.

–

- Något skrymmande.

Sluttemperaturen i långkokarna landar på mellan 80 och 100 grader, och slutresultatet blir ett sönderfallande och mumsigt pulled pork-spjäll.

SLUTSATS

Det var svårt att kora en vinnare, så det blev delad seger mellan två långkokare som trevligt nog inte heller hörde till de dyrare.

Vi föredrar lättmetallgrytorna framför de betydligt klumpigare av keramik. Lättast av alla är stora **Russel Hobbs Maxicook,** som även har timer.

Hamilton Beachs Set'n forget tränger sig också upp överst på prispallen. Det är den enda av maskinerna som har termometerstyrd koktid – perfekt för dig som inte vill fundera alls över när köttet är optimalt tillagat.