

IM TEST

Rommelsbacher
Kontaktgrill KG 2025

lite Testurteil
2026

94/95
Spitzenklasse

www.lite-magazin.de

Rommelsbacher Kontaktgrill KG 2025

DOPPELTE GRILLPOWER FÜR ABWECHSLUNGSREICHE KÜCHE

**Vielfalt auf
Knopfdruck.**



Die richtige Temperatur
für jedes Gericht



Rommelsbacher Kontaktgrill KG 2025

Doppelte Grillpower für abwechslungsreiche Küche

Nicht nur Fleisch und Fisch, sondern auch Gemüse, Sandwiches und selbst Teigspeisen soll der KG 2025 zubereiten können.

Mit dem Kontaktgrill KG 2025 will Rommelsbacher einen besonders vielseitigen Küchenhelfer bieten. Getrennt regelbare Grillflächen, austauschbare Platten und eine mehrstufige Höhenverstellung, sollen Liebhaber von gegrilltem, gebackenen und gratinierten Speisen gleichermaßen zufriedenstellen. Und natürlich sollen dabei auch Bedienkomfort und eine einfache Reinigung nicht zu kurz kommen.

Die Anschaffung eines neuen Gerätes in der Küche ist wohl immer eine Kosten-Nutzen-Rechnung. Wie viel des wertvollen Platzes auf der Arbeitsfläche muss ich einräumen um eine bestimmte Funktion erfüllen zu können. Gerade in der Küche gibt es eben viele unheimlich spezialisierte Geräte für sehr konkrete Aufgaben. Umso besser also, wenn ein neuer Küchenhelfer gleich mehrere Funktionen erfüllen kann und sich so einen permanenten Platz in der Küche verdient. Zu dieser Art von Kochgerät gehört zweifelsfrei der Kontaktgrill KG 2025 von Rom-

melsbacher. Dank einiger cleverer Features soll er sich für verschiedene Zubereitungsarten eignen und schnell und einfach leckere Gerichte auf den Tisch bringen. Mit einer Grundfläche von etwa 37 mal 33 Zentimetern bietet er überschaubare Abmessungen mit einem guten Gleichgewicht aus Platzbedarf und Nutzbarkeit. Und wenn er gerade nicht in Verwendung ist, fügt er sich mit klassischem Edelstahl-Look gut in jedes Küchendesign ein.

Edles aus Stahl

Der grundsätzliche Aufbau des KG 2025 ist dabei keineswegs revolutionär. Mit einer rechteckigen Grillfläche unten und einer weiteren Grillfläche, die sich im aufklappbaren Deckel befindet, brät oder erwärmt Rommelsbachers Küchenhelfer das gewünschte Gargut mit gleichzeitiger Direkthitze von oben und unten. Eingefasst sind die beiden Grillflächen in ein sehr ansehnliches Gerät. Die angewinkelte Front beherbergt die Bedienelemente, die so gut er-



Ein wenig Platz benötigt Rommelsbachers Kontaktgrill natürlich. Den soll er sich durch vielseitige Einsatzmöglichkeiten verdienen.

reichbar und ablesbar sind. Gleichzeitig sorgt das Design, in Kombination mit den gerundeten Ecken und dem geschwungenen Handgriff am Deckel, für ein wenig moderne Dynamik. Die Oberseite des Deckels, sowie die Front der Basis sind hier mit gebürstetem Edelstahl verkleidet, während der Rest des Gehäuses ein Finish aus schwarzem Kunststoff besitzt. Grundgerüst, Griff und Hebelmechanik bestehen dann erneut aus Metall und führen damit zu einem Gesamtgewicht von knapp fünf Kilogramm. Insgesamt bietet der KG 2025 mit seinem Materialmix und der guten Haptik eine hochwertige Anmutung.

Hitze wo sie hin soll

Auch die eingesetzten Grillplatten machen einen ausgezeichneten Eindruck. Sie bestehen aus stabilem Aluminiumdruckguss und sind mit einer PFAS-freien Keramik beschichtet. Für eine optimale Verteilung der Hitze sind die Heizelemente außerdem direkt in die Grillplatten eingelassen. Das konzentriert die abgegebene Temperatur und sorgt so für ein effektives und, zumindest etwas energiefreundlicheres Grillen. Mit einer maximalen Leistung von etwa 2.000 Watt muss man aber natürlich einen gewissen Stromverbrauch für den Betrieb in Kauf nehmen. Von nichts kommt eben nichts. Etwas ungewöhnlich ist dann Rommelsbachers Grundausstattung der Platten, da der KG 2025 nicht mit zwei identischen Exemplaren bestückt ist. So handelt es sich bei einer Platte um eine glatte, ebene Fläche, während die zweite gerippte Platte für die typischen Grillstreifen sorgt. Diese hat man dann aber natürlich nur auf einer Seite des Grillguts. Die Lösung dafür findet sich dann im Zubehörsortiment des Herstellers.



Edelstahlakzente, feste Drehregler, solide Metallteile und dunkler Kunststoff sorgen für eine wertige Anmutung des Kontaktgrills.



Testurteil
2026

94/95

Spitzenklasse

www.lite-magazin.de

Modell:	Rommelsbacher Kontaktgrill KG 2025
Produktkategorie:	Kontaktgrill
Preis:	159,99 Euro optional erhältlich: Waffelplatten: 59,99 Euro Extra Grillplatten: 49,99 Euro
Garantie:	2 Jahre
Ausführungen:	Silber/ Schwarz
Vertrieb:	Rommelsbacher, Dinkelsbühl 09851 57580 www.rommelsbacher.de
Abmessungen (HBT):	195 x 370 x 325 mm
Gewicht:	4,8 kg
Bauart:	Kontaktgrill, Tischgrill oder Waffeleisen
Leistung:	2.000 Watt
Art Grillfläche:	Aludruckguss, 1 x glatt, 1 x geriffelt (austauschbar)
Temperaturstufen:	60 -120 Grad einstellbar in 20er Schritten 120 - 230 Grad einstellbar in 10er Schritten
Höhenstufen:	5
Reinigung:	Hand
Lieferumfang	1 x KG 2025 2 x Grillplatte 1 x Schaber 1 x Anleitung
Benotung	
Funktion (50%):	95/95
Praxis (25%):	94/95
Ausstattung (25%):	93/95
Gesamtnote:	94/95
Klasse:	Spitzenklasse
Preis-/Leistung	sehr gut



Im Lieferumfang des KG 2025 sind eine glatte und eine geriffelte Grillplatte enthalten. Zusätzliche Sets in gleicher Zusammenstellung gibt es dann als optionales Zubehör. Gleiches gilt für die Waffeleinsätze.

Grillen und Backen

Auf Knopfdruck können die im KG 2025 eingesetzten Grillplatten entriegelt und anschließend aus dem Gerät entnommen werden. So lassen sie sich erstens deutlich leichter reinigen und zweitens hat man freie Wahl, welche der beiden unterschiedlichen Platten an welcher Position sein soll. Gleichzeitig erhöht Rommelsbacher damit den potentiellen Funktionsumfang seines Kontaktgrills. Im Zubehörsortiment des Herstellers findet man dafür zwei optionale Grillplattensets. Beim Set KG 25-GF handelt es sich um das Set aus glatter und geriffelter Platte, das bereits im Lieferumfang des Gerätes enthalten ist. Für knapp 50 Euro kann man damit dann auch die gleiche Oberfläche für beide Seiten des Grillguts nutzen. Das Set namens KG 25-WA hingegen macht den Kontaktgrill zu einem vollwertigen Waffeleisen. Mit den 60 Euro kostenden Platten lassen sich vier eckige Waffeln belgischer Art in einem Durchgang zubereiten. Diese Flexibilität ist natürlich klasse, wenn auch leider nur ein optionales Extra.

Vielfalt auf Knopfdruck

Eine weitere Art der Zubereitung bietet der Kontaktgrill dann durch seine Höhenverstellung. Mit einem Schieber an der rechten Seite lässt sich der Deckel so einstellen, dass er sich nur bis zu einem bestimmten Punkt schließen lässt. Durch die fünf wählbaren Höhen lässt sich also der direkte Kontakt des Deckels mit dem Gargut verhindern, um beispielsweise Käse zu überbacken. Auch für empfindliche Speisen wie Fisch und Gemüse ist die Höhenverstellung von Vorteil, um ein Zerdrücken durch den Deckel zu vermeiden und dennoch so nah wie möglich mit der Hitze an das Essen zu kommen. Letztlich bietet der KG 2025 dann noch eine zusätzliche Einsatzmöglichkeit. Mit einem Druck auf die Mitte des Deckelgelenks auf der rechten Seite, kann der Kontaktgrill vollständig aufgeklappt werden. Der Handgriff des Deckels fungiert dann als zusätzlicher Standfuß, während man die beiden Grillplatten auf einer Ebene als Tischgrill verwenden kann.



Mit einem Druck auf die Mitte des Scharniers kann der Deckel vollständig aufgeklappt werden. So verdoppelt sich die Grillfläche und der KG 2025 lässt sich als vollwertiger Tischgrill nutzen.

Kontrollzentrum

Noch mehr Flexibilität soll Rommelsbachers Kontaktgrill dann mit seiner Temperaturkontrolle bieten. Dabei lassen sich nicht nur verschiedene Stufen einstellen. Zusätzlich kann die Temperatur der beiden Grillplatten unabhängig von einander kontrolliert werden. Dafür befinden sich an der Gerätefront zwei große Drehregler. Mit leicht geriffelter Oberfläche und sachtem, gerasterten Lauf, bieten diese eine angenehme Haptik und erlauben eine präzise Justage. Ein Display auf der linken Seite klärt dann über die eingestellte Temperatur der beiden Heizelemente auf. Mit einem „Ready“ Hinweis zeigt das Gerät außerdem an, dass der gewählte Wert auch erreicht wurde. Dies kontrolliert der KG 2025 mit eingebauten Sensoren. So soll auch bei offenem Deckel oder im Tischgrill-Modus, stets die gewählte Temperatur anliegen. Die linke Seite der Anzeige ist dann einem Timer vorbehalten. Mit Zwei Tasten neben dem Display wird die gewünschte Zeit eingestellt und nach Ablauf ertönt ein Signalton. Auf den Grill hat der Timer keinen Einfluss.



Per Drehregler und Display lassen sich die Temperaturen von Unterseite und Deckel präzise einstellen. Der Timer fungiert dann als integrierte Eieruhr.

Fettarm

Letztes wichtiges Element des Kontaktgrill KG 2025 ist dann sein Fettauffang. Beide Grillplatten besitzen rundum einen Rand von etwa drei Millimetern Höhe. Auslaufende Flüssigkeiten können also nicht einfach herunterfließen. Am hinteren Teil der Platten befindet sich stattdessen ein kleiner, offener Schnabel, über den alles kontrolliert in die Fettauffangschale tropfen soll. Dieses längliche Schubfach wird an der rechten Geräteseite schräg eingeschoben und ragt dann hinten einige Zentimeter genau unter den Abläufen der Grillplatten heraus. Zusätzlich liegt dem KG 2025 dann außerdem ein doppelseitiger Spachtel aus Kunststoff bei. Auf der einen Seite glatt und auf der anderen Seite mit Rillen versehen, die sich genau um die der geriffelten Grillplatte schmiegen, lassen sich mit ihm sehr gut Bratrückstände von den Platten entfernen. Zunächst will der Kontaktgrill aber erst einmal für seinen Einsatz vorbereitet werden. Dafür wird zuerst das fest verbundene Stromkabel mit der Steckdose verbunden, um die Platten einzubrennen.

Rommelsbacher Kontaktgrill KG 2025 - Die richtige Temperatur für jedes Gericht

Vor der ersten Verwendung empfiehlt Rommelsbacher, die Platten für zehn Minuten auf der höchsten Temperaturstufe aufzuheizen. Dadurch soll die keramische Antihftbeschichtung eingebrannt werden. Sind die Grillplatten dann wieder abgekühlt, wischt man sie noch kurz mit einem feuchten Tuch ab, um eventuell letzte Produktionsrückstände zu entfernen und trocknet sie dann ab. Dann ist der Kontaktgrill bereit für den ersten Einsatz, in Form eines Panini mit Tomaten, Mozzarella und ein wenig Pesto. Mit dem Drehen der Regler nach rechts wandert die auf dem Display angezeigte Temperatur in die Höhe. Dabei

Durch die Integration der Heizelemente direkt in die Grillplatten sorgt Rommelsbacher für eine gleichmäßige Hitzeverteilung. Gehalten wird die Temperatur dann mit Hilfe von Sensoren.



wird im Bereich von 60 bis 120 Grad in 20-Grad-Schritten reguliert. Von 120 bis zur Höchsttemperatur von 230 Grad, lässt sich die Hitze dann in Schritten von je 10 Grad ändern. Während die Platten auf 210 Grad gebracht werden, wird der Timer noch auf drei Minuten gestellt.

Volle Kontrolle

Kaum springt der Timer auf Null, ertönt ein deutlich wahrnehmbares, aber erfreulicherweise nicht zu lautes Piepen den Raum. Nach dem öffnen des Deckels weist das Pinini oben schöne, klar definierte Grillstreifen auf, der Boden ist gleichmäßig geröstet und der Käse ist leicht erwärmt. Sehr schön. In der zweiten Runde geht es dann an einen überbackenen Käsetoast. Dafür kommt also die Höhenverstellung des Deckels zum Einsatz, mit der die Grillplatte knapp über dem Käse schwebt. Hier macht sich auch die getrennte Temperaturkontrolle bezahlt. Während das Brot von unten sanfter geröstet wird, bekommt der Käse darüber ein wenig mehr Hitze spendiert um schön zu gratinieren. Sollte man während der Zubereitung merken, dass etwas zu schnell oder zu langsam gart, lässt sich die Hitze außerdem zu jeder Zeit anpassen. Und schließlich kann der Kontaktgrill auch immer geöffnet werden, um einen Blick auf das Gargut zu werfen und gegebenenfalls nachzuregeln.



Die Höhenverstellung in fünf Stufen ermöglicht das problemlose Gratinieren. Auch bei eher weichem, empfindlichem Grillgut hilft der Einsatz des Schiebereglers.

Mit Volldampf

Letztlich ist ein Grill aber wohl vornehmlich für Fleisch gedacht. Kurzum kommen also zunächst ein paar eher dünne Schweinemedallions auf die Platte. Auf der höchsten Temperaturstufe sorgt die glatte Platte hier für eine gleichmäßig braune Kruste. Die geriffelte Platte versieht eine Seite dann erneut mit wunderbar definierten Grillstreifen, wie aus dem Bilderbuch. Durch die beidseitige Hitze dauert der Garvorgang nur sehr kurze Zeit und Ergebnis ist sehr schön angebratenes, gares und saftiges Fleisch. Im Anschluss kommen dann ein paar dicke Hähnchenbrüste auf den KG 2025. Dabei stellt sich die Größe der Grillplatten als sehr komfortabel heraus. Hier ist locker Platz für drei bis vier recht große Stücke Fleisch. Auch hier gelingt das Anbraten wunderbar. Anschließend wird die Hitze dann ein wenig herunter geregelt, um die Fleischstücke durchzugaren ohne das Äußere zu dunkel werden zu lassen. Auch das klappt mit Rommelsbachers Kontaktgrill wirklich ausgezeichnet.



Die Grillplatten bieten ausreichend Platz um auch mehrere große Stücke Fleisch gleichzeitig zuzubereiten. Die geriffelte Platte sorgt für dabei wunderbare Grillstreifen.

Saftig

Etwas weniger gut funktioniert hingegen der Fettablauf. Zwar bieten die Grillplatten den angesprochenen Auslassschnabel, doch aufgrund fehlender Neigung fließt das Fett dort nicht zuverlässig hin. Mit dem Spatel lässt sich zwar alles nach dem Grillen wunderbar Richtung Ablauf befördern, doch beim Grillen selbst bleibt das Fett erst einmal vor Ort. Auch beim Aufklappen kann es vorkommen, dass ein wenig Flüssigkeit vom Deckel hinter das Gerät tropft. Außerdem sollte man beachten, Speisen vor dem Grillen nicht zu stark zu marinieren oder einzuölen. Die Antihafbeschichtung der Platten funktioniert ausgezeichnet und mehr als ein paar Tropfen Öl braucht es nicht. Auch das Würzen von Fleisch sollte besser nach dem Grillen erfolgen. Dann bekommt man vom KG 2025 aber auch ein tolles Ergebnis präsentiert. Durch die Möglichkeit der unterschiedlich einstellbaren Heizelemente bekommt man Grillgut, das außen schön knusprig ist und innen saftig ist. Und das ohne Wenden und in kurzer Zeit.

Süßes und Sauberes

Für den Nachtschiff kommen die Waffelplatten zum Einsatz. Deren Installation kann allerdings ein wenig fummelig sein. Zum einen haben sie feste Positionen, zum anderen



Die Antihafbeschichtung der Platten funktioniert ausgezeichnet. So ist auch die Reinigung des Kontaktgrills schnell erledigt.



Die Fettauffangschale wird seitlich eingesteckt, woraufhin sie hinten aus dem Gerät herausragt.

muss die Arretierung des Deckels gelöst werden, um ihn schließen zu können. Hat man diesen Kniff verstanden, belohnt der KG 2025 den Aufwand mit wirklich ausgezeichneten Waffeln. Größe und Volumen der Förmchen ist gut gewählt und die Bräunung ist wunderbar gleichmäßig. Dazu macht sich auch bei den KG 25-WF Waffelplatten die ausgezeichnete Antihafbeschichtung bemerkbar. Ein leichtes Antippen mit dem passenden Küchenwerkzeug reicht praktisch schon aus, um die fertigen Waffeln zu befreien. Das erleichtert auch die Reinigung aller Platten des Kontaktgrills. Zwar sollte man sie mit der Hand spülen, doch selbst das ist schnell erledigt. Entfernt man mit dem Schaber zunächst die groben Rückstände, reichen fließendes Wasser, ein Tropfen Spülmittel und ein kurzes Wischen mit dem Spülschwamm, um alles sauber zu bekommen.

Fazit

Der Kontaktgrill KG 2025 von Rommelsbacher ist ein ausgezeichnet praktischer und vielseitiger Küchenhelfer. Wechselbare Grillplatten, justierbare Höhenverstellung und getrennte Temperaturregler für oben und unten ermöglichen die Zubereitung verschiedenster Speisen. Von leckerem Grillfleisch über raffinierte Sandwich-Kreationen hin zu süßen Teig- und Nachspeisen, der Kontaktgrill beherrscht alles. Seine hochwertige Anmutung und die unkomplizierte Nutzung können ihm einen festen Platz in jeder Küche sichern, während die ausgezeichnete Antihafbeschichtung der Platten auch das Reinigen zum Kinderspiel macht. Zwar könnte der Fettablauf noch optimiert werden und manche Funktionen benötigen optionales Zubehör, doch letztlich stört auch das nur wenig. Mit dem Rommelsbacher KG 2025 bekommt die heimische Küche einen tollen Alltagsbegleiter für schnelle, leckere Gerichte.

Test & Text: Philipp Schneckenburger
Fotos: Simone Maier