

Der ideale Partner für eine kochende Leidenschaft – der richtige Herd !!!

Elektro

Wohl am weitesten verbreitet. Leider recht schwer zu reinigen. Elektro wärmt lange nach, deshalb sollte frühzeitig zurück bzw. ausgeschaltet werden. Es sollte immer auf Töpfe mit ebenen Boden geachtet werden.

Ceran

Von der Technik her dasselbe wie ein Elektroherd. Er ist allerdings leichter zu reinigen. Hierfür gibt es einen speziellen Schaber, der Verkrustungen einfach abhebt. Allerdings teurer in der Anschaffung, wie ein Elektroherd.

Gas

Am schnellsten heiß, am heißesten von allen. Der Klassiker spart Zeit und Energie. Keine unnötige Restwärme. Aber nicht überall gibt es Gasanschlüsse.

Induktion

Induktionskochfelder verbinden den Komfort von Glaskeramikfeldern mit der Schnelligkeit von Gas-Kochzonen: schnelles Ankochen, genaue Regulierung der Hitze und weniger Energieverbrauch.

Voraussetzung für das Kochen mit Induktion: Es müssen Töpfe und Pfannen mit magnetisierbarem (ferromagnetischem) Boden verwendet werden.

Beim Kauf sollte man auf die entsprechende Kennzeichnung achten. Mit einem normalen Magneten kann man selbst testen, ob das eigene Kochgeschirr für das Induktionskochen verwendet werden kann. Haftet er am Topfboden, dann können die Töpfe verwendet werden.

Ein weiteres Plus der Induktionstechnik: Durch das Kochen auf kaltem Kochfeld ist die Verbrennungsgefahr im Vergleich zum herkömmlichen Glaskeramikfeld wesentlich geringer. Die Kochplatte wird zwar durch die Wärmeübertragung vom Topfboden noch heiß - aber nur bis zu einer Temperatur um 100 Grad.

Induktionsfelder reagieren sehr schnell, wenn die gewünschte Kochstufe verändert wird. So kann man zum Beispiel das Überkochen der Milch per Knopfdruck leicht vermeiden. Der Reinigungsaufwand bei verschütteten oder übergekochten Speisen ist sehr gering. Durch die niedrigen Temperaturen des Induktions-Kochfelds können Flüssigkeiten nicht einbrennen.

Nach Angaben des Bundesamtes für Strahlenschutz vom 5. April 2004 ist für Träger von Herzschrittmachern bei der Benutzung von Induktionsherden Vorsicht geboten: Das vom Herd erzeugte Magnetfeld werde nahezu vollständig durch den auf der Herdplatte stehenden Topf aufgenommen, weshalb in der Umgebung nur geringe Streufelder entstünden; allerdings könnten auch diese geringen Streufelder möglicherweise die Funktion des Herzschrittmachers beeinflussen. Die Behörde empfiehlt deshalb Herzschrittmacherpatienten, sich bei ihrem Arzt über mögliche Störbeeinflussungen zu informieren



®

Individuell • funktionell • kreativ
Nichts ist unmöglich! Ihr Wunsch ist mein Auftrag!
Fordern Sie mich!
Telefon: 04489-940253 • www.jwalden.de