

Kalte Platten. Heiße Speisen.

ENERGIE GRAZ

STADTWERKE
Hartberg STROM

FEISTRITZWERKE STEWEAG GmbH

Beim Kochen Energie sparen – mit Induktionskochfeldern.

Trotz kalter Platte kommen bei Induktionsherden heiße Speisen auf den Tisch.

Das Prinzip ist ganz einfach

Jede Kompassnadel zeigt nach Norden. Die Ursache: das Magnetfeld der Erde. Es richtet die magnetische Kompassnadel unweigerlich zum Nordpol aus. Genau diese Kraft des Magnetismus machen sich Induktionsherde zunutze. Der Vorteil von Induktionsherden ist leicht erklärt: Direkt im Boden des Kochgeschirrs wird ein magnetisches Wechselfeld in Wärme umgewandelt. Durch diese Technologie gibt es keine Übertragungshitze und vor allem keine heißen Herdplatten.

Von der Theorie zur Praxis

In der Praxis hat diese innovative Technik eine Fülle von Vorteilen. Beginnend bei einem niedrigeren Energieverbrauch: Man erspart sich mit Induktionskochfeldern in der Erhitzungsphase bis zu 50 Prozent Energie. Es geht wesentlich schneller, da die Hitze direkt im Topf entsteht. Ähnlich einem Gasherd lassen sich bei Induktionsherden die Temperaturen rascher und genauer regulieren, was vor allem bei „Hobby-Haubenköchen“ immer wieder zu Begeisterungstürmen über diese Technologie führt. In der Profi-Gastronomie wird übrigens schon lange mit Induktionskochfeldern gekocht.



Kalte Platte – heiße Speise

Auch in puncto Sicherheit haben Induktionskochfelder entscheidende Vorteile. Sobald man den Topf von der Platte zieht, ist es auch mit der Hitze vorbei, da diese ja nur im Boden des Topfes entsteht. Oder anders gesagt: „Kein Topf auf der Platte, keine Hitze auf der Platte“ - auch dann, wenn man vergisst, sie abzudrehen. Schaltet man die Herdplatte ein, obwohl kein Topf am Herd steht, wird die Platte nicht heiß. Daraus ergibt sich auch, dass die fatalen Konsequenzen einer versehentlich nicht ausgeschalteten Herdplatte der Vergangenheit angehören. Wer kennt das nicht: Es klingelt an der Tür, man verlässt einen Augenblick die Küche und schon ist es passiert – das gute Essen kocht über und brennt sich in die Herdplatte. Bei einem Induktionsherd gibt es kein Einbrennen da die Platten ja kalt bleiben.

Genauso ist die Gefahr gebannt, dass Kleinkinder beim unbeobachteten Spielen die Herdplatte einschalten und sich daran verbrennen können. Und sollte einmal die Milch überkochen, so kann sie sich wenigstens nicht in den heißen Plattenrand brennen und zu einer nahezu unlösbaren Aufgabe für die „Reinigungsbrigade“ werden.

Unser Tipp

Induktionskochfelder funktionieren nur mit magnetisierbaren Töpfen und Pfannen mit flachem Boden. Das sind Email-, Eisen- und Gusseisenkochgeschirr sowie Edelstahlgeschirr mit magnetischem Boden (ist am Topfboden oder auf der Verpackung ausgewiesen). Mit Hilfe eines Magneten können Sie überprüfen, ob Ihre Töpfe oder Pfannen für das induktive Erwärmen geeignet sind.

Vorteile auf einen Blick:

- Rasche Reaktionszeit, kurze Ankochzeit und genaue Einstellbarkeit der Wärmezufuhr
- Induktionsherde schalten automatisch ab, wenn ein leerer Topf auf der Kochfläche steht oder sobald der Topf von der Platte genommen wird
- Kein Anbrennen von überlaufenden Speisen und kein aufwendiges Putzen
- ca. 15 % Energieersparnis durch effizientes Kochen