



Induktions- & Glaskeramik Kochfelder

Das Kochfeld von Heute

Doch was tun? Lediglich einen neuen Herd anschaffen oder vielleicht sogar eine komplett neue Küche? Egal wie die Entscheidung ausfällt, die Auswahl des Herdes steht noch bevor. Gab es früher nur den Gasherd und den Elektroherd mit seinen 4 Massenkochplatten, so gibt es heute noch das Glaskeramik Kochfeld auch Ceran Kochfeld genannt und das Induktionskochfeld .

Auf den Gasherd fehlt die Entscheidung ganz selten, da oft keine Gasleitung in der Küche vorhanden ist. So haben 85 Prozent der Haushalte in Deutschland eine elektrische Ausführung. Den Elektroherd mit den Massenfeldern bekommt man mittlerweile nur noch schwer zu kaufen. Meist muss sich der Kunde beim Kauf zwischen dem weitverbreitetem Glaskeramik Kochfeld und dem trendigen Induktionskochfeld entscheiden.

Vor der Auswahl sollte man sich aber grundsätzlich die Frage stellen ob das Kochfeld und der Backofen als Kombigerät oder als getrennte Einheiten (autark) erworben werden sollen. Bei der Kombinationsvariante befinden sich der Backofen und das Kochfeld unmittelbar nebeneinander. Beides wird meistens über eine einzige Frontblende oberhalb des Backofens gesteuert. Ist das Kochfeld und der Backofen autark, also voneinander losgelöst, so können diese an unterschiedlichen Stellen in der Küche verbaut werden. Das Kochfeld beispielsweise auf einer geräumigen Kochinsel und der Backofen in einer Höhe, die zur Beobachtung des Backvorgangs kein starkes Verbücken des Körpers erfordert.

In der Anschaffung ist die autarke Lösung etwas teurer als das Kombiset. Das autarke System hat noch einen weiteren Vorteil. Geht Jahre nach dem Kauf der Backofen oder das Kochfeld kaputt, so muss im schlimmsten Fall nur eine Komponente ausgetauscht werden. Die Suche nach einem kompatiblen Backofen zum Kochfeld und umgekehrt bleibt also erspart. Unabhängig davon ob man sich für ein Kombi oder autarke Lösung entscheidet.

Im nächsten Schritt geht es um die Auswahl des Kochfelds. Das Glaskeramik Kochfeld ist älter als manch einer glaubt. Erste Glaskeramik Kochfelder wurde von der Firma Schott im Jahr 1971 auf den Markt unter der Marke Ceran gebracht. Daher werden Glaskeramik Kochfelder heute sehr oft als Ceran Kochfelder bezeichnet. Ursprünglich wurde Glaskeramik für den Einsatz im Weltraum entwickelt. Es hält hohen Temperaturen stand ohne sich stark auszudehnen.

Des Weiteren kann Glaskeramik Hitze gut weiterleiten, viel besser als ein herkömmliches Massenkochfeld. Hochwertige Glaskeramik ist zudem nicht nur kratzfest sondern hält auch den Sturz einer Pfanne aus einer geringeren Höhe locker aus. Im Gegensatz zu alten Kochmulde mit Massenkochfeldern ist eine Glaskeramik Platte spiegelglatt. Ein umkippenden Topf und die anschließend Großreinigung gehören somit definitiv der Vergangenheit an.

Prinzipiell funktionieren Glaskeramik Kochfelder aber wie die alten Massenkochfelder. Unter der Glaskeramik Kochfläche ist eine Heizspirale angebracht. Die erzeugte Hitze wird zuerst an die Glaskeramik Platte und dann an das Kochgeschirr abgegeben. Die Glaskeramik Kochplatte wird also auch heiß und wenn etwas überlaufen sollte, so bleibt die teils aufwendige Reinigung des Kochfelds leider nicht erspart. Induktionskochfelder, die zweite Ausführung der Kochfelder, funktionieren etwas anders. Es gibt keine Heizspirale dafür aber eine Menge Elektronik und eine Spule, die der Erzeugung eines Elektromagnetischen Wechselfeldes dient. Durch Spule erzeugtes Elektromagnetisches Wechselfeld wird direkt auf das Kochgeschirr übertragen und dort in Wärme umgewandelt.

Durch dieses Funktionsprinzip ergeben sich viele Vorteile. Zum einem wird die Glaskeramik Fläche nur lauwarm. Somit kann nichts anbrennen was anschließend gereinigt werden müsste. Zum anderen geht durch die direkte Induktion in den Kochtopf weniger Energie verloren. Je nach verwendetem Kochgeschirr schwankt der Wirkungsgrad. Es sollte grundsätzlich ferromagnetisches Kochgeschirr verwendet werden. Kochtöpfe und Pfannen an denen Magnete kleben bleiben, sind somit grundsätzlich für einen Induktionsherd geeignet.

Weitere positive Aspekte sind schnelle Garzeiten und die Regelbarkeit wie bei einem Gasherd. Ist das Induktionskochfeld abgeschaltet, so heizt dieses nicht nach. Beim Kauf muss man für ein Induktionskochfeld etwas mehr ausgeben als für ein Glaskeramik Kochfeld. Egal für welche Variante man sich auch entscheidet, beide Kochfeldtypen findet man im Induktionskochfeld shop .

Pressekontakt

PARC Network GmbH

Herr Paul Beck
Am Weidengraben 27
97297 Waldbüttelbrunn

parc-network.de
presse@parc-network.de

Firmenkontakt

Ariapura GmbH

Herr Holger Fallis
Auweg 4
96129 Strullendorf

induktionskochfeld-shop.de
fallis@induktionskochfeld-shop.de

Achenbach Kochfelder gibt es bereits seit über 10 Jahren. Aufgrund Ihrer gastronomischen Herkunft sind Achenbach Kochfelder von hoher Qualität. Merke: Kochfeld ist nicht gleich Kochfeld. Es kommt auf die funktionalen Details an! In vielen Haushalten seit Jahren im Einsatz haben sich Achenbach-Kochfelder bestens bewährt.

Anlage: Bild

