



Toepfe.org - Topf und Zubehör günstig online kaufen

Toepfe.org - Topf und Zubehör günstig online kaufen

Zur Zubereitung eines schmackhaften Essens ist eine Auswahl an verschiedenen Töpfen hilfreich. Hat man eine größere Familie zu bekochen oder bekommt öfter Besuch, eignen sich größere Töpfe. Für einen Single- oder Zwei-Personen-Haushalt bieten sich kleinere Töpfe an. Für die Auswahl des Topfes sind Funktion und Einsatzzweck entscheidend, auch die unterschiedlichen Eigenschaften der Materialien spielen eine Rolle. Ob Schnellkochtopf, Milchtopf, Spaghetti- oder Spargeltopf, die Auswahl auf toepfe.org ist groß. Man muss nicht unbedingt viel Geld für einen guten Topf oder ein Topfset ausgeben, es lohnt sich, zu vergleichen und sich zu informieren. Toepfe.org bietet dazu viele hilfreiche Tipps.

Welches Material eignet sich?

Ein Topf aus Aluminium ist relativ billig und leicht. Er lässt sich allerdings schlecht reinigen, man sollte also nichts anbrennen lassen. Der Vorteil von Aluminium ist, dass es eine gute Wärmeverteilung bietet. Edelstahl ist geschmacksneutral, bietet hohe Stabilität und lässt sich gut abspülen. Die Wärmeverteilung ist hier nicht ganz so gut. Ein Topf aus rostfreiem Stahl, der außen mit Aluminium beschichtet ist, bietet die Vorteile beider Materialien: gute Wärmeverteilung, er ist geschmacksneutral und leicht zu reinigen. Diese Töpfe sind allerdings relativ teuer. Töpfe aus Stahl mit einer Beschichtung aus Emaille lassen sich besonders einfach reinigen. Titan-Töpfe sind sehr leicht, verteilen allerdings die Wärme nur schlecht. Töpfe aus Gusseisen werden meist nur von Profiköchen verwendet, es besitzt eine hervorragende Wärmespeicherung, ist äußerst robust und gibt dem Kochgut einen unverwechselbaren Geschmack. Tontöpfe wie z.B. der Römertopf erhalten den Geschmack, die Nährstoffe, das Aroma und die Vitamine des Kochgutes und garantieren eine kalorienarme Zubereitung. Vergleiche gibt es auf <http://www.toepfe.org>.

Jeder Topf braucht einen Deckel

Die Kochtopfgrößen variieren im Durchmesser und im Volumen. Klassische Kochtöpfe haben meist einen Durchmesser von 14 bis 24 cm und nehmen einen Inhalt von 1 bis 2,5 l auf. Natürlich findet man auch Minikochtöpfe mit 10 cm Durchmesser für kleinere Haushalte. Spezielle Spargeltöpfe haben eine entsprechende Höhe und ein Fassungsvermögen von bis zu 4,5 Litern. Empfehlenswert ist, die Töpfe passend zur Größe der Herdplatten zu verwenden. Für jeden Zweck findet sich auf toepfe.org der passende Topf und natürlich der passende Deckel. Teilweise werden diese im selben Material wie der Topf angeboten oder aber in Glasausführung, so hat man immer einen Einblick. Topfdeckel mit eingebautem Thermostat ermöglichen es, die optimale Temperatur abzulesen.

Pressekontakt

Toepfe.org

Frau Annika Winkler
Schildhornstraße 96
12161 Berlin

toepfe.org/presse/
annika.winkler1@googlemail.com

Firmenkontakt

Toepfe.org

Frau Annika Winkler
Schildhornstraße 96
12161 Berlin

toepfe.org/presse/
annika.winkler1@googlemail.com

Das Themenportal Toepfe.org bietet seit Mitte 2011 zahlreiche Verbraucherinformationen im Bereich Töpfe und Küche.