

PRESSEINFORMATION

Grenzenlos flexibel: Induktions-Kochen auf voller Fläche **Intelligente Sensortechnik hält die Temperatur im Kochgeschirr konstant**

Induktionskochfelder sind aus deutschen Küchen nicht mehr wegzudenken. Gerade bei neugeplanten Küchen entscheiden sich Verbraucher für die moderne Lösung. Die Vorteile liegen auf der Hand: Im Vergleich zu einem herkömmlichen Kochfeld verbraucht das Induktionskochfeld weniger Energie, die Hitze ist wesentlich schneller verfügbar und lässt sich auch viel feiner regeln. Darüber hinaus wird der Bereich rund um das Kochgeschirr deutlich weniger heiß als bei einem konventionellen Kochfeld, die Verletzungsgefahr ist dadurch gering.

„Die Induktionstechnik hat sich in den letzten Jahren stetig weiterentwickelt. Beispielsweise bieten Kochfelder mit Vollflächeninduktion größtmögliche Flexibilität“, erklärt Claudia Oberascher von der Initiative HAUSGERÄTE+. Auf diesen Kochfeldern gibt es keine vorgeschriebenen Kochzonen, das gesamte Feld ist nutzbar. Möglich wird dies durch Sensoren, die genau erkennen, an welcher Stelle Töpfe, Pfannen und Bräter platziert und wie groß sie jeweils sind. Sogenannte Mikro-Induktoren leiten die Hitze an die entsprechende Stelle und aktivieren nur die Fläche auf dem Kochfeld, die gerade benötigt wird – egal, ob kleiner Saucenopf oder großer Bräter. „Der Clou dabei ist, dass man Töpfe und Pfannen beliebig auf dem Kochfeld verschieben kann“, stellt Claudia Oberascher fest. Bei Kochfeldern mit 90 Zentimeter Breite ist das in der Regel mit bis zu sechs Töpfen oder Pfannen möglich.

Ähnlich komfortabel sind Kochfelder mit Flexinduktion. Im Gegensatz zur vollflächigen Induktion verfügen sie zwar über Kochzonen, diese schließen sich aber sofort zusammen, wenn die Sensorik einen größeren Topf oder Bräter erkennt. Damit lassen sich auch Grillplatten oder Teppanyaki-Grills verwenden.

Sensoren erleichtern das Kochen und Braten

Hochwertige Induktionskochfelder verfügen zudem über intelligente Sensoren für perfekte Koch- und Bratergebnisse. Sie verhindern, dass Speisen anbrennen, denn sie halten eine einmal programmierte Temperatur konstant während des gesamten Kochvorgangs. Sensoren messen dafür die Temperatur des Kochgeschirrs und regulieren die Leistung so, dass das Koch- oder Bratgut der gewünschten Temperatur gleichbleibend ausgesetzt ist. Praktisch ist das zum Beispiel beim Backen vom

Pfannkuchen, Braten von Steaks und Fisch oder auch beim Kochen von Nudelwasser, Milch oder Saucen, die dank der Temperaturerkennung nicht überkochen. Werden Töpfe oder Pfannen auf dem Kochfeld verschoben, halten die intelligenten Sensoren das Kochgeschirr über eine automatische Wiedererkennung am neuen Platz auf der gleichen Temperatur beziehungsweise auf der gleichen Kochstufe.

Ebenfalls praktisch, wenn es hoch her geht in der Küche und jede Hand gebraucht wird: einige Kochfelder übernehmen beim Aktivieren die Steuerung von Dunstabzug und Beleuchtung – vollautomatisch und ideal angepasst an jede Kochaktion.

Weitere Informationen, hilfreiche Tipps sowie eine Checkliste für die Kaufentscheidung stellt die Initiative HAUSGERÄTE+ auf ihrer Website unter www.hausgeraete-plus.de bereit.

Über HAUSGERÄTE+

Die Initiative HAUSGERÄTE+ informiert umfassend über Energieeffizienz im Haushalt und möchte Verbraucher zum Austausch technisch veralteter Haushaltsgeräte durch energieeffiziente und komfortable Neugeräte motivieren. Getragen wird die Initiative von namhaften Herstellern der Hausgeräteindustrie sowie der Energiewirtschaft. Unter www.hausgeraete-plus.de bietet die Initiative herstellernerneutrale Informationen zur bedarfsgerechten Ausstattung und zur effizienten Nutzung von Kühlschrank und Co.

Pressekontakt:

Initiative HAUSGERÄTE+ · Claudia Oberascher
Reinhardtstraße 32 · 10117 Berlin · Fon +49 30 300199-1372
oberascher@hea.de · www.hausgeraete-plus.de