

PRESSEINFORMATION

Spartipps rund um Küche und Kochen

Moderne Hausgeräte wirtschaften effizienter und sorgen für mehr Komfort

Vorbei sind die Zeiten, als eine Küchenausstattung vor allem funktional sein sollte – heute punkten neue Haushaltsgeräte wie Herd, Kühlschrank oder Spülmaschine mit Energieeffizienz und komfortablen Extras. „Aus diesem Grund setzt sich beispielsweise das Kochen mit Induktion immer mehr durch“, meint Claudia Oberascher von der Initiative HAUSGERÄTE+. „Im Vergleich zu normalen Glaskeramik-Kochzonen sind Induktionskochfelder deutlich schneller, sicherer, sparen Energie und lassen sich leichter reinigen.“ Die Verbindung des speziellen Kochgeschirrs mit einer von Wechselstrom durchflossenen Kupferspule unter der Kochfeldabdeckung erzeugt ein Magnetfeld. Dadurch entsteht bei Induktionskochfeldern die Hitze im Topfboden selbst. Das Kochfeld wird nur indirekt durch den heißen Topf erwärmt und ist nach rund zehn Minuten wieder abgekühlt – ein Sicherheitsplus für Familien mit kleinen Kindern. Da es zu keiner starken Wärmebildung kommt, brennen Verschmutzungen nicht ein. Kochfelder und Kochgeschirr lassen sich leichter und schneller säubern.

Auch ein anderes Gerät spart Zeit beim Putzen wie Claudia Oberascher berichtet: „Backöfen mit Pyrolyse-Funktion können den leeren Innenraum auf bis zu 500 °C erhitzen. Dieses automatische Reinigungsprogramm lässt Verschmutzungen quasi zu Staub zerfallen.“ Um Verbrennungen vorzubeugen, ist die Tür während des Pyrolyse-Vorgangs fest verriegelt. Erst nach der Abkühlung lässt sie sich wieder öffnen. Nun muss die Asche nur noch mit einem feuchten Tuch weggewischt werden. Die Kosten für die Selbstreinigung liegen im Durchschnitt bei etwa einem Euro pro Durchgang, teure Spezialreiniger und lästiges Schrubben erübrigen sich.

Wie Sie in der Küche noch mehr Zeit, Nerven und Geld sparen, zeigen Ihnen weitere **Tipps von HAUSGERÄTE+**:

- Lebensmittel länger frisch halten, weniger wegwerfen, nicht mehr so oft einkaufen gehen – das ermöglichen **Kühlgeräte mit integrierten Null-Grad-Fächern**: Darin halten sich Lebensmittel bis zu drei Mal länger frisch als im herkömmlichen Kühlschrank. Diese Kaltlagerzonen mit einer Temperatur nahe null Grad sind mit einer manuellen Feuchtigkeitsregulierung

ausgestattet, denn auch die Luftfeuchtigkeit hat Einfluss auf die Haltbarkeit frischer Produkte. Im feuchten Null-Grad-Fach bleiben loses Gemüse, Obst und Kräuter schön knackig. Das trockene Kaltlagerfach hält verpackte Produkte wie Fleisch, Fisch und Milchprodukte lange frisch.

- **Kühlgeräte nicht zu kalt einstellen:** Eine Lagertemperatur von +5 °C bis +7 °C im Kühlschrank und -18 °C im Gefriergerät reicht in der Regel aus. Eine Absenkung der Raumtemperatur reduziert den Stromverbrauch bei Kühl- und Gefriergeräten ebenfalls.
- Zeitraubendes Abtauen erspart sich, wer sich für ein **Gefriergerät mit No-Frost-Technik** entscheidet. Das spart zusätzlich noch Energie und Geld: Denn schon ein Zentimeter Eisschicht erhöht den Stromverbrauch um 50 Prozent. Dank besonderem Umluft-Kältesystem bleibt das No-Frost-Gerät stets eis- und reiffrei.
- Das Spülen von Hand ist sparsamer als ein Geschirrspüler? Weit gefehlt! **Moderne Spülmaschinen mit Eco-Programmen** schonen Haushaltskasse und Umwelt. Besonders effizient arbeiten die Geräte, wenn sie voll beladen sind. Darüber hinaus sind neue Geschirrspüler durch ihre intelligente Technik **besonders leise** und laufen im Betrieb unter 50 Dezibel. Das ist besonders für Wohnküchen praktisch, in denen man gemütlich essen, reden oder fernsehen möchte. Angaben zu der Lautstärke finden Verbraucher auf dem Energielabel.
- **Induktionskochfelder verfügen über Topferkennung:** Die Kochfelder lassen sich nur in Betrieb nehmen, wenn geeignetes Kochgeschirr darauf steht. Wird der Topf von der Kochplatte genommen, schaltet die Stromzufuhr automatisch wieder ab.
- Beim Kochen lässt sich ebenfalls viel Energie sparen, zum Beispiel, wenn immer ein **passender Deckel auf den Topf** kommt. Reduziert man nach dem Ankochen die Leistung der Kochstelle, wird das Kochen noch effizienter.
- Zum Schutz sind **Backöfen mit Pyrolyse-Funktion** besser gedämmt als herkömmliche Geräte. Daher verbrauchen sie bei der normalen Nutzung weniger Energie. Für noch mehr Effizienz und Komfort gibt es passende Backbleche, die beim Pyrolyse-Vorgang ebenfalls gereinigt werden können.

Weitere Tipps rund um das Thema Hausgeräte, Checklisten für den Gerätekauf und der Online-Geräteberater von HAUSGERÄTE+ stehen unter www.hausgeraete-plus.de kostenlos zur Verfügung.

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:

becker döring communication

Anja Becker / Tanja Göbel

Fon 069-4305214-16,

Fax 069-4305214-29

a.becker@beckerdoering.com

t.goebel@beckerdoering.com