

PRESSEINFORMATION

Kochfeldsysteme im Vergleich: Schnell und sparsam kochen mit Induktion

Direkte Hitze bietet klare Vorteile / Ein Liter Wasser kocht mit Induktion etwa doppelt so schnell wie auf dem klassischen Kochfeld

In den meisten Küchen ist er noch zu finden: der klassische Elektroherd mit herkömmlichem Glaskeramik-Kochfeld oder gusseisernen Kochplatten. Als Alternative setzt sich jedoch das Induktionskochfeld immer mehr durch. „Im Systemvergleich hat sich gezeigt, dass diese herkömmlichen Elektroherde heute vom Energieverbrauch her nicht mehr empfehlenswert sind“, erklärt Claudia Oberascher von der Initiative HAUSGERÄTE+. „Energieersparnis, Schnelligkeit und Sicherheit – bei diesen Aspekten liegen Induktionskochfelder deutlich vorn. Allerdings gibt es kein entsprechendes Energielabel, an dem sich Verbraucher beim Kauf eines Herdes orientieren könnten. Nur der Backofen hat ein Energielabel.“ Um einen Liter Wasser zum Kochen zu bringen, benötigen normale Herde mit Glaskeramik-Kochzonen um die siebeneinhalb Minuten. Der Gasherd braucht knapp fünf, das Induktionskochfeld nur drei Minuten und 16 Sekunden. Für dieses schnelle Ergebnis beim Ankochen ist aber nicht mehr Strom nötig: Mit einem Verbrauch von gerade einmal 134 Wattstunden erhitzt das Induktionskochfeld das Wasser 40 Prozent sparsamer. Beim Fortkochen gleicht sich der Verbrauch an, wobei sich die Temperatur so exakt und energiesparend regulieren lässt wie bei einem Gasherd. Schnell ist das Induktionskochfeld auch nach dem Kochen: Da die Hitze im Topfboden selbst erzeugt wird, sind die Kochfelder innerhalb von längstens zehn Minuten wieder abgekühlt. Der Elektroherd braucht dazu bis zu fünfzig Minuten – ein Sicherheitsrisiko vor allem für kleine Kinder.

Doch was steckt eigentlich hinter der innovativen Technologie? Die Induktionskochfelder sehen zwar aus wie klassische Glaskeramik-Kochzonen – darin glühen jedoch keine Heizkörper. Anders als beim Gasherd braucht man auch keine offene Flamme für die Wärmeentwicklung. „Ein Magnetfeld im Topfboden ermöglicht diese schnelle Art des Kochens. Es entsteht durch die Verbindung des Kochgeschirrs mit einer von Wechselstrom durchflossenen Kupferspule unter der Kochfeldabdeckung. Das elektromagnetische Wechselfeld produziert Wirbelströme, die das leitende Material des Topfbodens aufladen und dort Wärme erzeugen“, erläutert Oberascher. Das Kochfeld selbst wird nur indirekt durch den heißen Topf erwärmt. Daher kommt auch die häufig genutzte Bezeichnung „kaltes Kochen“.

Systembedingt verfügen alle Induktionskochfelder über eine Topferkennung: Das Kochfeld wird nur dann aufgeheizt, wenn magnetisierbares Kochgeschirr auf der Kochzone steht. Mehrkreiskochzonen verfügen oft zusätzlich über eine Topfgrößenerkennung. Dann wird nicht nur registriert, ob ein Topf auf dem Kochfeld steht, sondern es wird auch gleich die passende Zahl an Heizkreisen eingeschaltet. „Dadurch gibt es keinen Energieverlust durch Restwärme oder ungenutzte Heizfläche wie bei normalen Kochfeldern“, sagt Oberascher von HAUSGERÄTE+. „Außerdem stoppt die Topferkennung den Stromverbrauch automatisch, sobald das Kochgeschirr vom Kochfeld entfernt wird.“ Besonders hochklassige Induktionskochfelder gibt es inzwischen sogar mit individueller Aufteilung. Auf ihnen lassen sich bis zu vier Töpfe und Pfannen unterschiedlichster Formen und Größen beliebig platzieren. Die Kochzone passt sich automatisch an das aufgestellte Kochgeschirr an.

Mehr Komfort mit Induktionskochfeldern

Angenehm einfach ist auch die Reinigung des Induktionskochfeldes: Da es sich kaum erwärmt, brennen Verschmutzungen praktisch nicht ein und können einfach mit einem feuchten Tuch weggewischt werden. Dadurch lässt sich die Kochfläche leichter und schneller säubern als gusseiserne Kochstellen oder Gasherde mit Brennringen und Aufsätzen. Das gilt auch für das Reinigen des Kochgeschirrs, das am äußeren Boden weniger hartnäckig verschmutzt. Allerdings ist es unabdingbar, auf das richtige Material zu achten. Für die Verwendung auf einem Induktionskochfeld braucht das Kochgeschirr einen leitfähigen, magnetisierbaren Boden aus Stahlemail, Gusseisen oder speziellem Edelstahl. Mit einem Magneten lässt sich das ganz einfach überprüfen: Bleibt er am Boden von Topf oder Pfanne haften, sind diese induktionsgeeignet.

Weitere Informationen unter www.hausgeraete-plus.de

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. Beteiligt sind die Hersteller AEG, Bauknecht, Bosch, Liebherr, Miele und Siemens, die Energieversorger EnBW, EWE, RWE und Vattenfall Europe sowie die Verbände HEA – Fachgemeinschaft für effiziente Energieanwendung und ZVEI – Zentralverband Elektrotechnik- und Elektronikindustrie. 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 069-4305214-14
a.becker@beckerdoering.com

Initiative HAUSGERÄTE+
Reinhardtstraße 32, 10117 Berlin
Fon 030-300199-1378
Fax 030-300199-4390
www.hausgeraete-plus.de