



Bei Induktion wird nicht die Herdplatte, sondern der Topfboden erhitzt. FOTO: Waldhäusl

Es geht auch ohne anbrennen

Worauf man bei **Induktion** achten soll: Tipps und Tricks

Es ist besonders wichtig, Töpfe nie leer zu erhitzen. Die große Stufe mit voller Energie ist nur bei größeren Inhaltsmengen - z.B. größere Wassermengen - zu wählen, sonst soll immer maßvoll auf niedriger Stufe mit dem Kochprozess begonnen werden! Beispiel: Öl in den Topf geben, bei niedriger Temperaturstufe (unte-

res Drittel) erhitzen, danach Bratgut (z.B. Gemüse) in die Pfanne, Temperatur erhöhen zum Anbraten. Wenn alles fertiggegart ist - gleich abschalten. Bei zu großer Hitzezufuhr oder wenn die Herdplatte nicht abgeschaltet wird, verdampft der Topfinhalt und die Temperatur steigt sehr rasch an. Obwohl Tempera-

tursensoren im Herd das Induktionsfeld automatisch abschalten, können sich auch hochwertige, schwere Topf- oder Pfannenböden verziehen. Das bestehende Kochgeschirr kann einfach auf **die Eignung geprüft** werden - hält ein Magnet an der Unterseite des Kochgeschirrs, ist es für den Induktionsherd geeignet.

36

YBBSITZER SCHMIEDEWEIHNACHT

Woche 49, 5.12.2011

Die moderne Art zu kochen

Wer kennt das nicht, man zieht den Topf vom Herd, passt einen Moment nicht auf, und schon greift das Kind auf die heiße Herdplatte. Eine alltägliche Szene, gegen die man bis jetzt nichts unternehmen konnte, außer dass man die Kinder während des Kochens permanent im Auge behält.

Kochen mit Induktion

Nun gibt es ein neues Verfahren: Induktionskochen. Bei diesem Verfahren wird nicht die Herdfläche, sondern der Topfboden erhitzt. Dies hat neben der hohen Betriebssicherheit noch weitere Vorteile:

- Induktion ist sicher: Das Induktionsfeld ist nur wirksam, wenn ein Topf auf der Fläche steht. Die Kochfläche bleibt neben dem Topf kühl, da sie sich nicht selbst erwärmt und die Wärme nicht leitet.
- Durch die fast direkte Energieübertragung auf das Gargut durch

kurz & bündig

- ✓ Induktionskochen ist sicher
- ✓ Auch Großmutter's Emailgeschirr ist tauglich

den Topfboden ist die Ankochzeit extrem kurz und der Garvorgang insgesamt sehr schnell, zweimal so schnell wie Gas.

- Die Hitze entwickelt sich im Boden des Topfes und nicht auf der Kochfläche. So wird die Energie sparsam und direkt auf das Gargut übertragen.

Kochtöpfe, die passen

Nicht jedes Kochgeschirr ist für den Induktionsherd geeignet. Durch ein elektromagnetisches Feld wird der Topf- oder Pfannenboden erhitzt und nicht das Kochfeld selbst (wie beim Ceranfeld). Für das Induktionskochen benötigt man daher spezielles Kochgeschirr. Emailgeschirr mit einem magnetisierbaren „Kern“ ist auto-

matisch für Induktionsherde geeignet. Auch Großmutter's Emailtöpfe sind mit einem Eisenkern ausgestattet und daher für Induktion verwendbar. Emailgeschirr gibt es in einer Vielfalt an Formen und Größen. Es ist schnitt- und kratzfest, leicht zu reinigen und aktiv bakterienhemmend. Ideal für die perfekte Hygiene in der Küche.

Durch die fast direkte Energieübertragung vom Boden auf die Speisen ist die Ankochzeit extrem kurz und der Garvorgang insgesamt sehr schnell und energiesparend. Es wird nur dort erhitzt, wo ein induktionstauglicher Boden vorhanden ist. Man sollte immer das zur Herdplatte passende Kochgeschirr wählen, so kocht man am effektivsten. Das Induktionsgeschirr wird durch das schnelle Hochheizen schneller heiß als bei anderen Herdarten. Deshalb soll immer maßvoll auf niedriger energiesparender Stufe mit dem Kochprozess begonnen werden!



Emailgeschirr hat einen magnetisierbaren Eisenkern und eignet sich daher besonders als Induktionsgeschirr.

FOTO: zVg



Riess Emailgeschirr - ideal für rasches und sparsames Induktionskochen!

- Emailgeschirr ist modernes Induktionsgeschirr durch den magnetisierbaren Stahlkern
- sowohl die geliebten „alten Klassiker“ als auch das neueste Design
- auch auf allen anderen Herdarten energieeffizient durch lange Wärmespeicherung

Entdecken Sie mehr auf: www.riess.at

RIESS

Qualität aus Österreich



Gesünder Kochen

- Alle Speisen behalten ihren reinen Geruch und Geschmack
- empfohlen bei Nickelallergie
- leicht zu reinigen
- porenlos glatte Oberfläche
- antibakteriell
- schnitt- und kratzfest