

Induktion ist die intelligente Zukunft des Kochens

Beim Oberflächenkochen hat die Induktion klare Vorteile, weil die Leistung ohne Verzögerung wirkt. Das spart nicht nur Energie, sondern ist auch praktisch und sicher.

Sparsamkeit, Sauberkeit, Schnelligkeit, Sicherheit – das sind die praktischen und ökologischen Eigenschaften, die das Kochen mit Induktion immer beliebter machen. In Gastgewerbeküchen ist Induktion seit 15 Jahren Standard. Auch im Haushalt wird sich diese energieeffiziente Art des Oberflächenkochens durchsetzen.

Bei Glaskeramik-Kochfeldern mit Induktion sowie beim Induktions-Wok entsteht die Wärme nicht unter der Herdplatte, sondern direkt im Topfboden – und zwar nur, wenn tatsächlich ein Topf auf dem Herd steht. So kann nichts anbrennen, es geht keine Energie verloren, und die Verbrennungsgefahr wird stark reduziert. Die „Green Spirit“-Vorteile sind somit eindeutig:

- Bis zu 30 Prozent weniger Energieverbrauch gegenüber traditionellen Glaskeramik-Kochfeldern
- Grosse Sicherheit
- Rasches Ankochen, extreme Reaktionsschnelligkeit

Tipps für Induktion:

- Beim Anbraten erst einschalten, wenn alles vorbereitet ist, und nur ganz kurz auf der maximal zweithöchsten Stufe vorheizen.
- Wenn immer möglich Töpfe zudecken
- Bei Teigwaren nur die Hälfte der Packungsangaben für die Zugabe von Wasser verwenden