



Die neue Art des Kochens

Gabriele Lindermann

Kaum ein Verfahren macht die perfekte Zubereitung einer Mahlzeit auf dem Kochfeld so präzise, sicher und bequem wie das Kochen mit Induktion.

Kochen mit Induktion gehört die Zukunft. Profis und Hobbyköche schwärmen gleichermaßen von extrem kurzen Ankochzeiten und der präzisen Leistungsregulierung. Übergekochtes brennt nicht an, weil die Glaskeramikfläche vergleichsweise kühl bleibt. Auch die Energiebilanz

kann sich sehen lassen: Gegenüber herkömmlichen Elektrokochfeldern oder Gaskochmulden benötigt die innovative Technik deutlich weniger Strom. Kein Wunder, dass sich Jahr für Jahr mehr Kochbegeisterte für ein Induktionskochfeld ent-

scheiden und der Markt rasant wächst. Anders als beim herkömmlichen Kochen mit Gas oder Strom wird bei der Induktionstechnik die

Wärme direkt im Boden des Kochgeschirrs erzeugt. Das funktioniert über Elektrospeulen, die elektromagnetische Wechselfelder erzeugen. Beim

Aufsetzen eines Topfes oder einer Pfanne entstehen im Boden des Kochgeschirrs elektromagnetische Wirbelströme, die Hitze erzeugen. Diese überträgt sich unmittelbar auf das Kochgut. Nimmt man den Topf von der Glaskeramikfläche,

»Der Trend zum Induktionskochen hält weiter an. Heute ist bereits jedes achte gekaufte Kochfeld ein Induktionsgerät, im Jahr 2005 war es noch jedes fünfundzwanzigste.«

Quelle: ZVEI



Neff

Besonders komfortabel macht Neff das Induktionskochen in Kombination mit dem TwistPad. Diese exklusive Einhandbedienung, die magnetisch auf dem Kochfeld fixiert ist, ermöglicht durch einfaches Tippen in Richtung der gewünschten Kochzone und durch anschließendes Drehen am Knebel die präzise Regelung der ausgewählten Kochzone Steuerung der Hitze. Zum Reinigen oder zur Sicherung des kompletten Kochfeldes wird der TwistPad einfach abgenommen. Ein vorheriges Abkühlen ist nicht nötig. Mit einem Wisch kann die Oberfläche unmittelbar nach dem Kochen gesäubert werden, oder sogar zwischendurch. Für diesen Fall hat Neff seine neuen Induktionskochfelder mit Wischschutzfunktion ausgestattet. Sie sperrt für 30 Sekunden beinahe die gesamte Touchsensorik, sodass sich nichts verstellen kann. Praktisch ist auch die Warmhaltefunktion: Auf niedrigstem Wärme-Niveau können damit Speisen auf einer bestimmten Temperatur gehalten, aber auch Schokolade langsam geschmolzen werden. Natürlich sind die Kochfelder mit einer Kindersicherung ausgestattet. Als Bedienelemente gibt es neben TwistPad und integrierten TouchControl Sensoren die Option Metal-TouchControl. Die Induktionskochfelder werden in vielfältigen Abmessungen und Varianten angeboten.

wird die Energiezufuhr augenblicklich unterbrochen.

Sofort einsatzbereit

Induktion ist »Kochen mit dem Turboeffekt«. Die eingestellte Leistung steht sofort zur Verfügung, weil der Boden des Kochgeschirrs nicht erst äußerlich oder über eine Glaskeramikfläche erwärmt werden muss. Induktion »überspringt« also die Aufheizzeit durch die Heizung der Glaskeramik, was sie nicht nur enorm effizient, sondern auch äußerst schnell macht. Das Ergebnis sind extrem kurze Ankochzeiten.

Da die Glaskeramikfläche selbst nicht erhitzt wird, verbrennt Übergespritztes und Übergelaufenes auch nicht auf der Kochzone. Das erleichtert die anschließende Reinigung erheblich. Zudem kühlt das

Kochfeld so schnell ab, dass bereits nach wenigen Minuten keine Verbrennungsgefahr durch Restwärme mehr besteht – ideal wenn Kinder im Haus sind.

Äußerst präzise

Die präzise Energiezufuhr und -regulierung ermöglicht ein »Kochen auf den Punkt«. Das von herkömmlichen Kochfeldern bekannte Weitergaren durch Restwärme findet nicht statt. Bei Induktionskochfeldern entfällt das manuelle Zuschalten der Kochzonenerweiterung, weil die Induktionstechnik die Größe des aufgesetzten Kochgeschirrs in festgelegten Bereichen erkennt. Die von hochwertigen Elektrokochfeldern bekannte Funktion der »Topfgrößenerkennung« ist bei einem Induktionskochfeld also inklusive.

Kurzinterview



Gerhard Nüssler, Chefdesigner im Hause Neff, im Gespräch mit elektrobörseHandel

Herr Nüssler, 21 »iF-Awards 2009« für die neue Designlinie. Die Jury würdigte das »innovative Ästhetikkonzept« und die »gelungene

Symbiose aus Form und Funktion«. Was ist neu am Design der Induktionskochfelder von Neff?

Um es mit einem Wort zu sagen Alles! Wir haben der bewährten Induktionstechnologie ein neues, einzigartiges Design gegeben. Angefangen beim Edelstahlrahmen, der nicht mehr auf die Glaskeramik aufgelegt wird sondern als Basis und als Träger der Ceranfläche dient über die Kochfeldgrafik bis zu der einzigartigen, neuen TwistPad Bedienung. Wie immer bei Neff, verbinden sich hier Design und Gebrauchsnutzen in perfekter Art und Weise. Die facettierte Glaskeramik ist durch den umlaufenden Edelstahlrahmen optisch eingefasst und geschützt. Das erleichtert die Reinigung erheblich, da keine Kanten beim Abwischen stören.

Haben die Design-Innovationen auch einen praktischen Nutzen?

Hier habe ich ein klares Credo: Design gibt es nur mit Funktion – das gehört untrennbar zusammen. Die besten Ideen dazu kommen mir in der Küche, so richtig aus der Praxis. Hier merke ich, wie es funktionieren muss, und daraus ergibt sich alles Weitere. Der TwistPad zum Beispiel: Wenn man mit dem TwistPad der alten Generation jeden Tag gearbeitet oder jemanden beobachtet hat, der ihn das erste Mal in der Hand hatte, merkte man: Er ist toll, aber es könnte noch besser gehen. So haben wir losgelegt: Natürlich wollten wir die glatte Kochfeldfläche beibehalten, die man leicht abwischen kann. Auch das gewohnte Bedienelement sollte bleiben, nur noch einfacher zu handhaben sein. Also ist die Bewegung jetzt zunächst ein kippen und dann ein Drehen. Dafür haben wir jetzt eine ganz kleine Auflagefläche, so dreht es sich viel leichter.

Noch eine persönliche Frage: Womit kochen Sie zu Hause am Liebsten?

Ich koche mit großer Begeisterung sooft es möglich ist und nicht nur am Wochenende. Mir hilft dabei mein Dream-Team: Slide&Hide Backofen und Dampfbackofen. Aber mittlerweile bin ich auch zu einem wirklichen Induktionsfan geworden. Die schnelle Reaktion des Kochfeldes, vergleichbar mit Gaskochfeldern, ist einzigartig. Die leichte Reinigung sowie die intuitive und direkte Bedienung des neuen TwistPad sind wirklich beeindruckend. Einfach den TwistPad Knebel antippen um die Kochzone auszuwählen und dann ein leichter Dreh um die Kochstufe einzustellen. Leichter geht's wirklich nicht. Mit diesem Trio macht das Kochen richtig Spaß.

Herr Nüssler, vielen Dank für diese Einblicke in die Designwelt!

Auch mit Bratensensor

Neben dem Standardmodell in 60 Zentimeter Breite bietet Bosch seine Induktionskochfelder auch in 70 und 80 Zentimeter Breite an und hat sie zudem mit Bratensensor ausgestattet. Damit hat das Unternehmen die positiven Eigenschaften von Induktion um ein weiteres Ausstattungsmerkmal erweitert. Steht ein Pfannengericht auf dem Speiseplan, so ist nur die gewünschte Stärke einzustellen: Zum Beispiel »min« für Omelette, Cordon bleu oder Bratwurst, »med« für Steak oder Fisch und »max« für Bratkartoffeln, Pommes oder Rösti. Kochgeschirr auf den Herd stellen und warten, bis das Signal ertönt: Jetzt ist es an der Zeit, Eier, Fleisch oder Kartoffeln in die Pfanne zu geben. Mithilfe des Bratsensors bleibt die Temperatur zuverlässig konstant. Anbrennen ist Geschichte und auch die Antihaft-Beschichtungen von Pfannen und Brätern bleiben länger einsetzbar.



Bosch

Mit integriertem Spareffekt

Miele hat Induktionsfelder unterschiedlicher Größe im Programm, die über eine neue Bräterzone verfügen. Zudem haben die Felder einen TwinBooster integriert, der die Leistung einer Kochzone in zwei Stufen und für die Dauer von maximal 15 Minuten erhöht. Der zweistufige Booster ist eine Besonderheit der neuen Gerätegeneration und Standard bei allen Kochzonen, die größer als 21 Zentimeter sind. Da bei der Induktionstechnik in der Regel zwei Kochzonen durch ein Leistungsteil mit Strom versorgt werden, hat das zur Konsequenz, dass bei maximaler Boosterleistung, die zweite (gekoppelte) Kochzone nicht zur Verfügung steht. Wer den Booster mit leicht reduzierter Leistung auf Stufe eins betreibt, kann die zweite Kochzone noch für das Warmhalten oder Fortkochen verwenden. Zudem hat Miele einige seiner Induktionskochfelder jetzt mit einer gesonderten Warmhaltefunktion ausgestattet. Zu den Sicherheitsfeatures der Kochfelder gehören eine Inbetriebnahmesperre sowie eine Fehlerüberwachung. Sie schaltet das Kochfeld komplett ab, wenn beispielsweise übergekochte Flüssigkeit auf die Bedienelemente gelangt. Die neuen Modelle sind mit Frontbedienung ausgestattet. Die Sensortasten sind übersichtlich auf der Glaskeramikfläche angeordnet, sodass die Bedienung intuitiv erfolgt. Benutzer können einige Funktionen den individuellen Kochgewohnheiten anpassen, möglich ist auch die Verwendung eines Timers. Beim Kauf eines Induktionskochfeldes liefert Miele auf dem deutschen Markt ein vierteiliges Topfset gratis dazu.



Miele



AEG

Reagiert auf Fingerstreich

Freiheit beim Kochen bietet das 80 Zentimeter breite MaxiSense-Induktions-Kochfeld K 88001 von AEG, auf dem Pfannen und Töpfe mit einem Bodendurchmesser von 12,5 bis 21 Zentimeter nebeneinander Platz haben. Dabei sorgt das »Direct Control« Bedienkonzept für Bedienkomfort. Eine sanfte Berührung genügt – und schon kann je nach Wunsch der optimale Wärmegrad direkt bestimmt oder durch Streichen über die Temperaturleiste allmählich erhöht bzw. vermindert werden. Fehlbedienungen sind aufgrund der gekennzeichneten Zahlenmarkierungen und Kochstufen nahezu ausgeschlossen. Klare Symbole und Beschriftungen erleichtern die Benutzung. Das Kochfeld gliedert sich in vier Kochzonen mit jeweils 21 Zentimeter Durchmesser, die alle in der Mitte mit einem Kreuz markiert sind. Solange die Böden der Kochgefäße dieses bedecken, sorgt die Induktionstechnik für gleichmäßige Hitze über die gesamte Bodenfläche. Als weitere Besonderheiten bietet Maxi Sense eine Powerstufe für alle Kochzonen, elektronische Anzeigen für alle Kochstellen und die Stop+Go-Funktion.

Gut ausgestattet

Neben seinem Angebot an modularen Kochfeldern bringt Bauknecht auch ein Programm mit linearer Kochfeldanordnung heraus. Diese Neuheit ist in der Größe 77 x 35 Zentimeter sowohl als Induktions- als auch als Gas-Kochfeld erhältlich und eröffnet neue Möglichkeiten der Anordnung in der Arbeitsplatte beziehungsweise auf der Kochinsel. Bei den Induktionskochfeldern sind die vier Induktionskochzonen mit Turbostufen, Ankochautomatik und Boosterfunktion ausgestattet und werden über das TouchControl-Display geregelt. Präzise steuern und Extras wie Warmhaltefunktion, Turbostufe und Schmelzstufe können mit leichtem Fingerdruck zugeschaltet werden. Ebenso lässt sich der Timer einstellen, der die Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit (1 bis 99 Minuten) automatisch abschaltet. Die Funktion Kindersicherung blockiert die Elektronik, wobei alle Funktionen gespeichert bleiben, sodass auch neugierige Kinderhände nichts mehr verstellen können.



Bauknecht



Siemens

In neuem Design

Siemens bietet eines seiner Premium Induktionskochfelder jetzt im innovativen »metalDesign« an. Je nach Lichteinfall changiert seine Oberfläche in unterschiedlichen Nuancen. Damit hebt es sich eindrucksvoll von dunklen Arbeitsflächen ab und integriert sich silbrig schimmernd. Das touchSlider-Bedienensystem bietet intuitiven Bedienkomfort. Wie auf dem Touchpad des Laptops genügt eine sanfte Berührung der Temperaturskala, um die Hitze im Topf stufenlos zu erhöhen. Ein leichtes Antippen, und eine bestimmte Kochstufe wird direkt angesteuert. Waren die touchSlider Temperaturskalen bislang direkt auf der flach abfallenden Front der Glaskeramik platziert, so präsentiert Siemens mit dem »metalSlider« jetzt ein Novum: Erstmals ist die Funktion hier mit einem Metallrahmen verbunden. Das macht die Steuerung der Kochzonen übersichtlich und exakt. Komfort bietet der neue »bratSensor« plus. Beim Braten kontrolliert er ständig die Temperatur des Bratfetts in Topf und Pfanne. Es bleibt stets im gesunden Temperaturbereich und versehentlich Angebranntes gehört damit der Vergangenheit an.

Viele Leistungsstufen

Für den wachsenden Markt der Induktionskochfelder hat Oranier sein Angebot und damit auch die Variantenvielfalt vergrößert. Es gibt die Felder in vier- und fünfflammiger Ausführung und für alle Topfgrößen. Zu den Neuheiten gehört auch das 90 Zentimeter breite Kochfeld KFI 2090, das eine Tiefe von 51 Zentimeter hat. Es ist rahmenlos und für den flächenbündigen Einbau vorgesehen. Als Sonderzubehör werden auch Edelstahl-Seitenleisen angeboten. Das Kochfeld hat fünf unterschiedlich große Kochzonen – davon zwei Einkreis-, zwei Zweikreis- und eine mittig angeordnete Dreikreiszone. Die übereinander liegenden Ein- und Zweikreiszone lassen sich jeweils als Bräterzone nutzen. Alle Kochzonen sind mit einem zeitlich unbegrenzten Booster für beschleunigtes Ankochen ausgestattet und können mit einem 99-Minuten-Timer programmiert werden.

Je Kochzone stehen 15 Leistungs- und vier Kochvorwahlstufen zur Verfügung, die per 5-fach TouchControl-Bedienung gesteuert werden. Zur weiteren Kochfeldausstattung gehören Topf- und Topfgrößenerkennung sowie Restwärme-Anzeige. Für Sicherheit sorgen Überhitzungsschutz und Kindersicherung.



Oranier