



Kochen mit Turboeffekt

Miele

Gabriele Lindermann

Kaum ein anderes Küchengerät verzeichnet so große Zuwachsraten wie das Induktionskochfeld. Und das aus gutem Grund, denn Kochen mit Induktion ist schnell, präzise, sicher und sparsam. Kein Wunder also, dass sich Jahr für Jahr mehr Kochbegeisterte für ein Induktionskochfeld entscheiden.

Anders als beim herkömmlichen Kochen mit Strom oder Gas wird bei der Induktionstechnik die Wärme direkt im Boden des Kochgeschirrs erzeugt, und zwar blitzschnell und temperaturgenau. Dabei bleiben die Kochzonen nahezu kalt. Das Geheimnis dieser besonders sicheren, raschen und energiesparenden Kochmethode liegt unter den Kochzonen des Induktionskochfeldes. Dort befinden sich Kupferdrahtspulen, die ein elektromagnetisches Wechselfeld erzeugen und die Hitze direkt

dorthin führen, wo sie benötigt wird: nämlich direkt in die Töpfe und ans Kochgut – und das blitzschnell und temperaturgenau. Diese präzise Energiezufuhr und -regulierung ermöglicht extrem kurze Ankochzeiten und »Kochen auf den Punkt«. Allerdings setzt die Energieübertragung erst ein, wenn ein Topf auf der Kochzone steht und endet unverzüglich, sobald dieser wieder entfernt beziehungsweise die Energiezufuhr gestoppt wird. Und da die Kochzone selbst nicht aktiv erhitzt wird,

entfällt auch ein unkontrolliertes Weitergaren der Gerichte durch Restwärme.

Das richtige Geschirr

Wer mit Induktion durchstarten will, benötigt ein Kochgeschirr mit magnetisierbarem Boden, beispielsweise aus Guss-eisen, Stahlemail, Edelstahl oder eisenhaltigem Material. Das ist ohnehin die Mehrzahl der handelsüblichen Töpfe und Pfannen, sodass diese auch weiterhin benutzt werden können.

Ohne Topf keine Hitze

Ohne Topf erwärmt sich die eingeschaltete Kochzone erst gar nicht. Nur wenn ein Topfboden die Kochzone berührt, findet die Energieübertragung statt. Und auch dann stellt sie keine Gefahr dar, weil – wie schon erwähnt – nie die Platte heiß wird, sondern nur der darauf platzierte Topf. Lediglich die Rückwärme des Topfes sorgt für leichte Erwärmung der Kochzone. Diese kühlt jedoch so schnell ab, dass bereits nach wenigen Minuten keine Verbrennungsgefahr mehr durch Restwärme besteht. Das bedeutet andererseits auch, dass nichts auf der Kochfläche

einbrennen kann und auch die Reinigung völlig problemlos ist.

Besonderen Komfort bietet die so genannte »Booster-Funktion«, eine Powerstufe. Sie steigert die maximale Leistung pro Kochzone kurzzeitig um bis zu 50 Prozent. Das beschleunigt nochmals die Ankochzeit. Allerdings wird die zusätzliche Energie von der jeweils vorderen oder hinteren Nachbarkochzone abgezogen, sodass diese während der aktivierten Boost-Funktion mit geringerer Wärme heizt.

Automatisch angepasst

Bei Induktionskochfeldern entfällt das manuelle Zuschalten der Kochzonenerweiterung, weil die Induktionstechnik das Kochgeschirr und auch dessen Größe in festgelegten Bereichen erkennt. Die von hochwertigen Elektrokochfeldern bekannte Funktion der »Topf- und Topfgrößenerkennung« ist bei einem Induktionskochfeld also inklusive. Das gilt auch für Bräterzonen. Sie schalten sich automatisch zu und müssen nicht zusätzlich aktiviert werden, wie es bei herkömmlichen Elektro-Kochstellen üblich ist.

Miele hat leistungsstarke Induktionskochfeld-Modelle im Programm, die dem Benutzer die Bedienung so einfach wie komfortabel machen. Dazu trägt die übersichtliche Anordnung der Bedienelemente auf der Glaskeramikfläche bei: Einschalten, Leistung einstellen – die Grundfunktionen erschließen sich auf einen Blick. Vor dem ersten Kochvergnügen steht jedoch die Entscheidung, ob es ein Gerät mit »Direktanwahl« oder »Komfort Direktanwahl« sein soll. Bei den Direktanwahlmodellen wird zunächst der Sensor für die gewünschte Kochzone betätigt. Auf dem aufgedruckten Zahlenstrang dann nur noch die gewünschte Leistungsstufe zwischen 1 und 9 direkt antippen. Bei Modellen mit Komfort Direktanwahl ist jeder Kochzone ein separater Zahlenstrang zugeordnet. Zahlenstränge und Funktionstasten sind hinterleuchtet und werden erst beim Einschalten des Kochfeldes sichtbar. Höchstleistung bei niedrigem Energieverbrauch ermöglicht der Miele-TwinBooster, mit dem die Leistung einer Kochzone in zwei Stufen und für die Dauer von maximal 15 Minuten erhöht werden kann. Dieser zweistufige Booster ist eine Besonderheit der Miele-Induktionstechnik und Standard bei allen Kochzonen, die größer als 21 Zentimeter sind. Beide Kochfeld-Modellreihen verfügen über Stop&Go-Funktion, mit der sich alle Kochzonen mit Tastendruck auf die kleinste Stufe reduzieren lassen.

Regelung per Drehschalter

Mit discControl präsentiert Siemens eine neue Bedientechnologie für Induktions- und Glaskeramikkochstellen. Diese Weltneuheit – vorgestellt auf der IFA 2009 – besteht aus vier runden, schwarzen Scheiben, die in eine breite, silberne Metallleiste an der Front des Kochfeldes eingelassen sind. Jede discControl-Scheibe ist für die Leistungssteuerung einer Kochzone verantwortlich. Dabei ist die Bedienung ganz nach Wunsch von oben und von vorne möglich. Die Steuerung der Kochzonen über die glatten magnetischen Scheiben funktioniert wie bei einem MP3-Player: Der Finger berührt sie leicht und dreht diese bis zur gewünschten Einstellung. Ist sie erreicht, spürt man ein leichtes Einrasten. Unsichtbares Kernstück bildet ein kleiner Magnet. Um ihn dreht sich alles: Bedienung, Reinigung und Sicherheit. Wird die discControl-Scheibe nicht gebraucht, lässt sich jede einzelne Scheibe mit einem Griff aus der Bedienleiste herausnehmen. So ist sie dem Spieltrieb von Kleinkindern entzogen. Des Weiteren lassen sich Scheibe und Bedienleiste auf diese Weise problemlos reinigen.



Siemens

Für noch mehr Übersicht und Präzision

AEG hat seine beiden 80 Zentimeter bzw. 60 Zentimeter breiten Induktionskochfelder HK 884400 X-G und HK 683320 X-G mit einem innovativen MaxiSight-Bedienkonzept sowie einem mehrfarbigen TFT-Display inklusive Kochzonenansteuerung über ein Slider-Touchpanel ausgestattet. Informationen zu einzelnen Programmen, die bislang nur in der Bedienungsanleitung standen, können jetzt vom Bildschirm abgelesen werden. Dieser ist beim HK 884400 zentral, beim etwas schmaleren HK 683320 X-G im vorderen rechten Bereich angebracht. Ein integrierter Öko Timer deaktiviert bereits vor Ablauf der eingestellten Zeit die Kochzone, sodass nur die Restwärme weiterarbeitet. Sparsam ist auch die Power-Funktion, die ein extrem schnelles Erhitzen großer Mengen Flüssigkeit ermöglicht. Für Schnelligkeit sorgt die Ankochautomatik, bei der die Kochzone für eine bestimmte Zeit die volle Leistungsfähigkeit ausschöpft und die Hitze dann auf die eingestellte Stufe zurückschaltet. Bei kurzen Unterbrechungen genügt ein Druck auf die Stop+Go-Taste und der Warmhaltevorgang setzt ein. Unbeschwertes Agieren bietet die neue dreistufige Restwärmeanzeige OptiHeat Control und zum Schutz der Kleinsten gibt es die obligatorische Kindersicherung. Design-Freunde erkennen die Modelle im Übrigen an einem extra breiten Rahmen mit schickem gelaserten Logo und der neuen dunkelgrauen Glasfarbe.



AEG-Electrolux



Bauknecht

Mit intelligenter Sensorsteuerung

Bauknecht hat seine Induktions-Kochfelder mit zahlreichen innovativen Funktionen ausgestattet: Dazu gehört eine Sensorsteuerung, die beispielsweise überkochendes Wasser oder leere Töpfe sofort erkennt und daraufhin die Leistung reguliert oder das jeweilige Kochfeld automatisch ausschaltet. Darüber hinaus erlaubt die Slider Touch Control Funktion eine intuitive Bedienung. Durch einfache Berührung mit den Fingern lassen sich die Intensität der Kochstufe sowie spezielle Funktionen direkt aktivieren. Falls es mal beim Kochen besonders schnell gehen muss, gibt es Unterstützung von der Booster-Funktion. Durch das Aktivieren wird die Leistung einer Kochzone auf bis zu 5 kW verstärkt und verkürzt damit die Kochzeit. Für Hobbyköche, die besonders gern mit einem Bräter kochen, hält Bauknecht ein spezielles Induktions-Kochfeld mit ovaler Bräter-Zone bereit. Die Bauknecht Induktions-Kochfelder sind in den Ausschnittsmaßen von 60, 77 und 90 Zentimeter Breite erhältlich und aus Schott Ceran.

Sparsame Plus-Sensorik auch für Induktion

Bosch hat seine Induktionskochfelder KochSensorPlus und BratSensorPlus mit einem 3,5 Zoll Full Graphic Display für Kochfelder ausgestattet. Dieses LCD-Display ist aufgrund seiner hohen Auflösung optimal lesbar. Dabei sorgt die »super twisted nematic«-Technologie für besonders gute Kontrastwerte und einen großen Betrachtungswinkel. Die Helligkeit kann individuell verstellt werden. Die Benutzerführung ist interaktiv und mit Klartext: 56 Programme lassen sich via Display für das Kochen und Braten auswählen. Die Menüführung ist intuitiv verständlich und in 15 Sprachen abrufbar. Auch die Kindersicherung sowie eine Leistungsbegrenzung der Gesamtleistung des Kochfeldes können hier aktiviert werden. Die dritte Generation der Kochsensorik von Bosch ermöglicht jetzt auch bei Induktionsfeldern eine stufenlose Temperatúrauswahl von 60° bis 180° Grad Celsius. Infrarotsensoren messen die jeweils erreichte Temperatur am Topf – beim BratSensorPlus die Temperatur unter der Glaskeramik – und geben die Information an die elektronische Steuerung weiter. Diese vergleicht die Daten mit dem gewählten Temperaturbereich und wendet nur die Energie auf, die nötig ist, um die Temperatur konstant zu halten. Der KochSensorPlus wurde für das ökonomische Kochen mit Deckel entwickelt: Er pochert, gart, kocht, brät, röstet, sautiert, schmort oder dämpft Gerichte im jeweils dafür idealen Temperaturbereich. Ein akustisches Signal zeigt an, wann die Pfanne bereit für Steak, Omelette oder Bratkartoffel ist; die Sensorsteuerung verhindert ohne jegliches Nachregeln ein Überhitzen oder Anbrennen: Fett kann sich nicht entzünden, und beim Frittieren entstehen weniger Acrylamide.



Bosch



Caso

Drei auf einen Streich

Den Freunden flexibler Kochlösungen bietet Caso sein neues Induktionskochfeld Master P3 mit drei Kochzonen. Der geringe Platzbedarf und die steckerfertige Mobilität erlauben den Einsatz als flexible Kochstelle sowie zum Kochen und Warmhalten am Tisch oder auf der Terrasse. Und das, obwohl das Induktionssystem mittels normalem 230 V Steckdosenstrom funktioniert und an jedem Ort und auf kleiner Fläche eingesetzt werden kann. Modernste Induktionstechnik macht es möglich, gleichzeitig auf allen drei Kochfeldern zu kochen. Diese Möglichkeit ergibt sich dank hochmoderner Power-Sharing-Technologie. Durch das Power-Sharing der beiden linken Kochfelder werden die leistungsstarken 3.400 Watt des gesamten Induktionskochfeldes (1.400, 1.000 + 1.000 W) bestens genutzt und die Leistung optimiert. Dabei teilen sich die beiden linken Kochfelder über das Powermanagement 2.000 Watt. Wird nur die große, vordere Kochplatte genutzt, hat diese maximal 2.000 Watt und kann in zehn Kochstufen reguliert werden. Schaltet man die hintere Platte dazu, werden je nach Einstellung bis zu 1.000 Watt (fünf Kochstufen) auf das hintere Kochfeld verteilt, sodass beide je mit 1.000 Watt Leistung bzw. fünf Kochstufen arbeiten. Über die Leistungsstufen lässt sich die Hitze auf jedem Kochfeld feinstufig regulieren und mit dem minutengenauen Timer von 1-180 Minuten für jede Kochzone individuell kombinieren. Die Sensor-Touch-Bedienung ermöglicht eine einfache und sichere Gerätebedienung. Sicherheit bieten automatischer Überhitzungsschutz und Topferkennung.

Flexibel kochen

Mit dem autarken FlexInduction-Kochfeld schafft Neff neue Flexibilität beim Kochen. Die gesamte FlexInduction-Zone ist nur noch in zwei große Flächen geteilt, die per Sensortaste zusammenschaltet werden können, was maximale Flexibilität in Auswahl und Aufstellung der Töpfe bedeutet. Großes und kleines Topfgeschirr passt neben- und hintereinander und lässt sich beliebig hin und her schieben. Die FlexInduction-Zone erkennt automatisch Größe und Position der Töpfe und Pfannen und erhitzt sie an genau der Stelle, wo sie stehen. So erzeugen die vier ovalen Induktoren unter der Glaskeramik durch elektromagnetische Wirbelströme eine optimale Hitzeverteilung. Das führt zu einer verbesserten Erkennung von Kochgeschirr und damit auch zu mehr Effizienz, besonders bei kleinen Töpfen und Pfannen.



Neff