

Koch Feld alle Kriterien für eine gute Auswahl im Ratgeber

Koch Feld - Heute gibt es verschiedene Kochtechniken, die **Energieeinsparung**, Benutzerfreundlichkeit und Wartung miteinander verbinden.

Jedes Kochfeld hat seine Vorteile und Mängel. Also, welche soll ich wählen?



Bild:Pexel.com

Glaskeramik Kochfeld

Die **Glaskeramik Kochfeld** sieht aus wie ein Induktionskochfeld. Es hat aber auch seine eigenen Eigenschaften:

Es kann 2 Arten von Feldern haben:

- **per Heizstrahler;**
- **per Halogene**, die schneller erhitzen und leistungsfähiger sind, aber weniger geeignet für gekochte Speisen.

Es hat ein Sicherheitssystem:

- **Wärmeindikatoren** zeigen an, wann die Platten abgekühlt sind;

- Das **Überhitzungsschutzsystem** bietet optimale Sicherheit.
- Seine Oberfläche ermöglicht eine einfache und schnelle Reinigung.
- Obwohl sie für eine homogene Wärmeverteilung sorgt, bleibt ihr Stromverbrauch wichtig: Sie benötigt mehr Energie als die anderen Plattentypen.

Kosten der Glaskeramik Kochfelder:

- Sie finden sie ab 100 €.
- Einige Modelle können je nach Größe der gewählten Platte im Durchmesser variieren, bis zu 17 Kochstellen sind möglich: dann sind es durchschnittlich 330 €.

Induktionskochfeld

Das Induktionsplatte ist das effizienteste und technologisch fortschrittlichste. Es bietet vorteilhafte Eigenschaften:

- **Es ist das schnellste Kochfeld:** Es dauert nur 5 Minuten, um 2 Liter Wasser zum Kochen zu bringen und dabei bis zu 40% Energie einzusparen.
- **Es ermöglicht sehr genaue Temperatureinstellungen:** Sie können sehr schnell von einem hohen auf ein niedriges Feuer umschalten.
- Zusätzlich passen sich einige Teller dem Durchmesser Ihres Behälters an.
- **Es ist sicher:**
- Verriegelung und automatischer Plattenstopp bei Überhitzung oder Überlauf;
- geringe Verbrennungsgefahr: nur der Behälter erwärmt sich.

Das Induktionskochfeld hat jedoch 2 Nachteile:

- sein teurer Preis: von 700 € ;
- seine Beschränkung auf der Ebene der Container:
- Die Behälter müssen für die Induktion geeignet sein: weder Glas noch Aluminium noch Kupfer;
- nur [Gusseisen](#)- und [Stahlpfannen](#) sind kompatibel.

Gaskochfeld

Das Gaskochfeld ist das älteste noch heute im Einsatz befindliche Plattenkochsystem. Es hat erhebliche Vorteile:

- Es ist billig: ab 100 €.
- Es ist einfach zu bedienen:
- mit integrierter Zündung;
- sofortige Temperaturänderung.
- Einige von ihnen haben ein Sicherheitssystem: automatische Gasabschaltung bei Erlöschen der Flamme.

Obwohl es Vorteile hat, hat es auch einige Nachteile:

- **Die Reinigung ist restriktiv:** schwer zugängliche Roste und Brenner müssen gewaschen werden.

- Die Einstellung der geringen Hitze ist feinfühlig, weniger präzise als bei einem Induktionsherd.
- Wenn Sie kein Stadtgas haben, kann die Gasversorgung unpraktisch sein.

Gemischte Kochplatte: ideal für Unentschlossene

Wenn Sie sich nicht entscheiden können, keine Panik! Es gibt gemischte Kochplatten, die kombinieren: **Glaskeramik, Induktion, Gas und Grillen.**

Ein Kombinationskochfeld kann bestehen aus:

1. Gas und Elektrizität;
2. Gas und Induktion ;
3. Gas und Glaskeramik;
4. Induktion und Glaskeramik.

Es hat unbestreitbare Vorteile:

- Er passt zu allen Arten von Speisen und damit zu allen Arten des Kochens.
- Es macht es möglich, unter allen Umständen zu kochen, auch im Falle einer Panne einer der beiden Platten.

Trotz seiner Vorteile hat es jedoch einige Nachteile:

- Sein Preis kann je nach gewähltem Plattentyp hoch sein: bis zu 2 000 € für die **Kombination Induktion/Glaskeramik** und Gas/Induktion.
- **Wartung:** Gasplatten können schwer zu reinigen sein.

Kochtipps :

Wählen Sie die Kochzone entsprechend der Größe Ihres Behälters, denn wenn die Zone zu groß ist, verlieren Sie Wärme.

Denken Sie auch daran, beim Kochen von Wasser einen Deckel auf Ihre Töpfe zu setzen, dies reduziert den Wärmeverlust vom **Koch Feld.**