

Wenn Sie sich ein neues Kochfeld kaufen möchten, beantworten Sie vorab folgende Fragen. So kann Ihr Händler Sie optimal beraten, welches Gerät am besten für Ihre Bedürfnisse passt. Wir haben für Sie eine Checkliste mit den Fragen zusammengestellt, die Sie sich ausdrucken, downloaden oder aufs Handy laden können!

Weiterführende Informationen finden Sie auf www.bewusst-haushalten.at

1. Autarkes Kochfeld oder Herd?

- Wenn Sie das Backrohr direkt unter dem Kochfeld platzieren und die Herdplatte frontseitig bedienen wollen, ist ein Herd oder Herdset ideal.
- Wenn sich in Ihrer Küche das Kochfeld an einem anderen Ort als das Backrohr befindet, wählen Sie ein autarkes Kochfeld (wird direkt auf dem Kochfeld bedient)

2. Induktion, stahlbeheizt oder Gas?

- In meinem Haushalt leben kleine Kinder.
- Mir ist einfache Reinigung wichtig.
- Ich benutze unterschiedlich große Kochutensilien.
- Ich möchte meine Töpfe auf dem Kochfeld umherschoben können.
- Ich möchte fertiggekochte Speisen oft warmhalten.
- Ich habe bereits Töpfe mit magnetischem Boden, zum Beispiel aus Email.
- Ich will verschiedene Kochfeld-Typen miteinander kombinieren (Module bzw. Dominokochfelder)

TIPP:

Induktionskochfelder sind Spitzenreite bezüglich Schnelligkeit, niedrigem Energieverbrauch und einfacher Reinigung.

3. Wieviel Platz brauche ich für Kochfelder?

Ein **klassisches Kochfeld** mit 3-4 Kochzonen ist ca. 60 cm groß, mit Standardausschnittmaßen von 56 cm Breite und 50 cm Tiefe.

Kochfelder mit **5 Kochzonen** sind 70 bis 120 cm groß.

Wenn in der **Küche genug Platz** ist, sind zusätzlich flexible, 30-58 cm breite Module erhältlich. Diese lassen sich entweder mit anderen Kochfeldern oder mit Zusatz-Modulen verknüpfen, zum Beispiel Gas, Terriyaki, heißer Stein, Grillplatte etc.

4. Wie möchte ich das Kochfeld bedienen?

- Drehwähler, frontseitig auf der Herdblende, sind bei Herd oder Herdset verfügbar.
- Drehwähler auf dem Kochfeld
- Touch Control-Bedienung
Slider: hier kann die gewünschte Leistungsstufe durch „Wischen“ über Skala eingestellt werden
+/- Felder: Hier wird die Temperatur durch Tippen eingestellt
- Für jede Kochstelle eigene Regelung
- Ein zentrale Regelung für alle Kochstellen (mit vorheriger Auswahl)

5. Welcher Kochfeld-Typ passt zu mir?

- Ich will ein Kochfeld, das die Größe meiner Töpfe und Pfannen erkennt, bzw. nur dann aufheizt, wenn geeignetes Kochgeschirr darauf steht.
- Ich habe wenig Zeit zum Kochen.
- Ich möchte mehr Flexibilität beim Braten (Bräterzone)
- Ich habe meistens mehrere Töpfe und Pfannen am Kochfeld stehen
- Die Kochzone soll nach dem Ankochen automatisch die Wärme verringern. Durch das rechtzeitige Herunterschalten entsteht Energieersparnis.
- Ich möchte, dass die Kochstelle bis zum gewählten Temperaturbereich aufgeheizt und dort gehalten wird (kein Überlaufen)
- Ich lege Wert auf besonders schnelles Ankochen durch erhöhte Leistung
- Energieersparnis ist mir wichtig: Ich will, dass die Kochzone nach dem Ankochen automatisch auf geringere Wärmezufuhr reduziert (Ankochautomatik)

6. Welche Sicherheitseinrichtungen gibt es bei Kochfeldern?

- Ein- oder mehrstufige Restwärmeanzeige zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind
- Stop+Go-Funktion (Warmhaltefunktion)
- Elektronische Zündsicherung (nur Gas)