Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Und nun ... guten Appetit

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

[S.l.], [ca. 1960]

Stellung "Aus"

urn:nbn:de:bsz:31-56567

Visual Library

Bild 5

Stellung „Aus"

Bild 6

Ankochen mit Vollflamme

Dieser Grundsatz sollte immer beachtet werden. Wenn der Topfinhalt kocht, Hahngriff weiter nach links bis zum Anschlag drehen und dann

Bild 7

Fertigkochen mit Sparflamme

Es ist vorteilhaft, breite, flache Töpfe zu verwenden, da die Erhitzung des Kochgutes darin schneller erfolgt als bei schmalen, hohen Töpfen. Auch sollte jeder Topf mit einem gut schließenden Deckel versehen sein, um Wärmeverluste zu vermeiden.

Starkbrenner

Die vordere rechte Kochstelle ist mit einem Starkbrenner ausgerüstet. Die Benutzung des Brenners empfiehlt sich bei der Zubereitung von Pfannengerichten und bei Töpfen größeren Durchmessers.

Herdmulde

Die Herdmulde schließt den Kochteil nach unten, sowie nach allen Seiten vollkommen ab. Übergelaufene Speisen werden darin aufgefangen. Sie hat ein Fassungsvermögen von ca. 2 Liter. Hochgezogene Kragen unterhalb der Brennerköpfe verhindern, daß überlaufendes Kochgut in das Innere des Herdes eindringen kann.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg