

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochanleitung

Brown, Boveri und Cie. <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1939]

Richtige Kochgeschirre

urn:nbn:de:bsz:31-54985

Richtige Kochgeschirre.

Die Wärme wird bei der elektrischen Kochplatte nicht wie bei der offenen Flamme punktförmig, sondern gleichmäßig auf der ganzen Plattenoberfläche übertragen. Der Boden des Kochtopfes muß deshalb so beschaffen sein, daß die ganze Bodenfläche mit der Kochplatte in Berührung kommt. Dies ist am besten bei **Elektro-Spezialgeschirr** der Fall.



Abb. 11

Die **Sigma-UPE-Kochplatte** hat den Vorteil, daß sie nicht nur für Spezialgeschirr geeignet ist, sondern es kann auch **gutes Normalgeschirr**, d. h. stabiles, starkwandiges (am besten Stahl-) Geschirr, mit ebenen, nicht emaillierten Böden verwendet werden. Dünne, minderwertige Aluminiumgeschirre oder Blechgeschirre mit emaillierten Böden scheiden unbedingt aus. **Trotzdem ist immer, und zwar hauptsächlich aus kochtechnischen Gründen die Verwendung** von Elektro-Spezialgeschirr zu empfehlen, denn Normaltöpfe mit stark durchgewölbten oder nachträglich verzogenen und welligen Böden verursachen nicht allein einen höheren Stromverbrauch, sie sind auch ungeeignet zum Dünsten oder Dämpfen mit geringem Fettzusatz. Die Beeinträchtigung der Güte des Kochgutes durch ungeeignete Töpfe ist heute allgemein anerkannt und selbst für flammenbeheizte Herde werden gute Geschirre empfohlen. Zu berücksichtigen ist ferner, daß der niedrigste Stromverbrauch bei Elektro-Spezialgeschirr (besonders günstig ist das Spezial-Aluminiumgeschirr) vorhanden ist. Die einmaligen höheren Anschaffungskosten für



So ist der Boden
bei Elektro-
Spezialgeschirr
beschaffen

Abb. 12

Spezialgeschirre werden somit bald durch die Stromersparnisse aufgewogen.

Wenn man sich für Elektro-Spezialgeschirre entscheidet, empfehlen wir Spezial-Aluminiumgeschirr, Spezial-Stahlgeschirr oder solches aus Gußeisen mit besonders dicken, abgeschliffenen Böden und gutschließenden Deckeln (Abb. 12). Unter keinen Umständen ist dieses Elektro-Spezialgeschirr zum Kochen auf einer offenen Flamme zu benutzen, weil sich hierbei der Boden verzieht. Der Topf soll auf keinen Fall kleiner sein als die Kochplatte, so daß er die Platte vollständig bedeckt und keine Wärme verloren geht (Abb. 13).

**Richtige
Kochgeschirre**

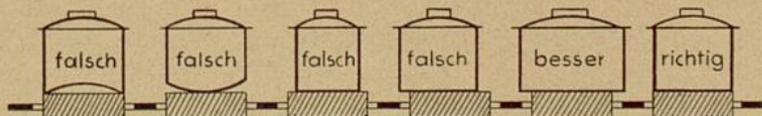


Abb. 13

Bei **Normalgeschirr**, bei dem die Kante stark abgerundet ist, sollen die Töpfe etwa 2 cm größer sein als die Kochplatten (Abb. 14).

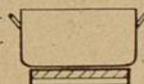


Abb. 14

Das Arbeiten auf den Kochplatten.

Zum Ankochen immer die höchste Schalterstellung (Stufe 3) benutzen. Je nach Art und Menge des Kochgutes ist schon vor oder nach Einleitung des eigent-