

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **NEFF Elektro-Kochbuch**

**Neff-Werke <Bretten, Baden>**

**Bretten, [ca. 1960]**

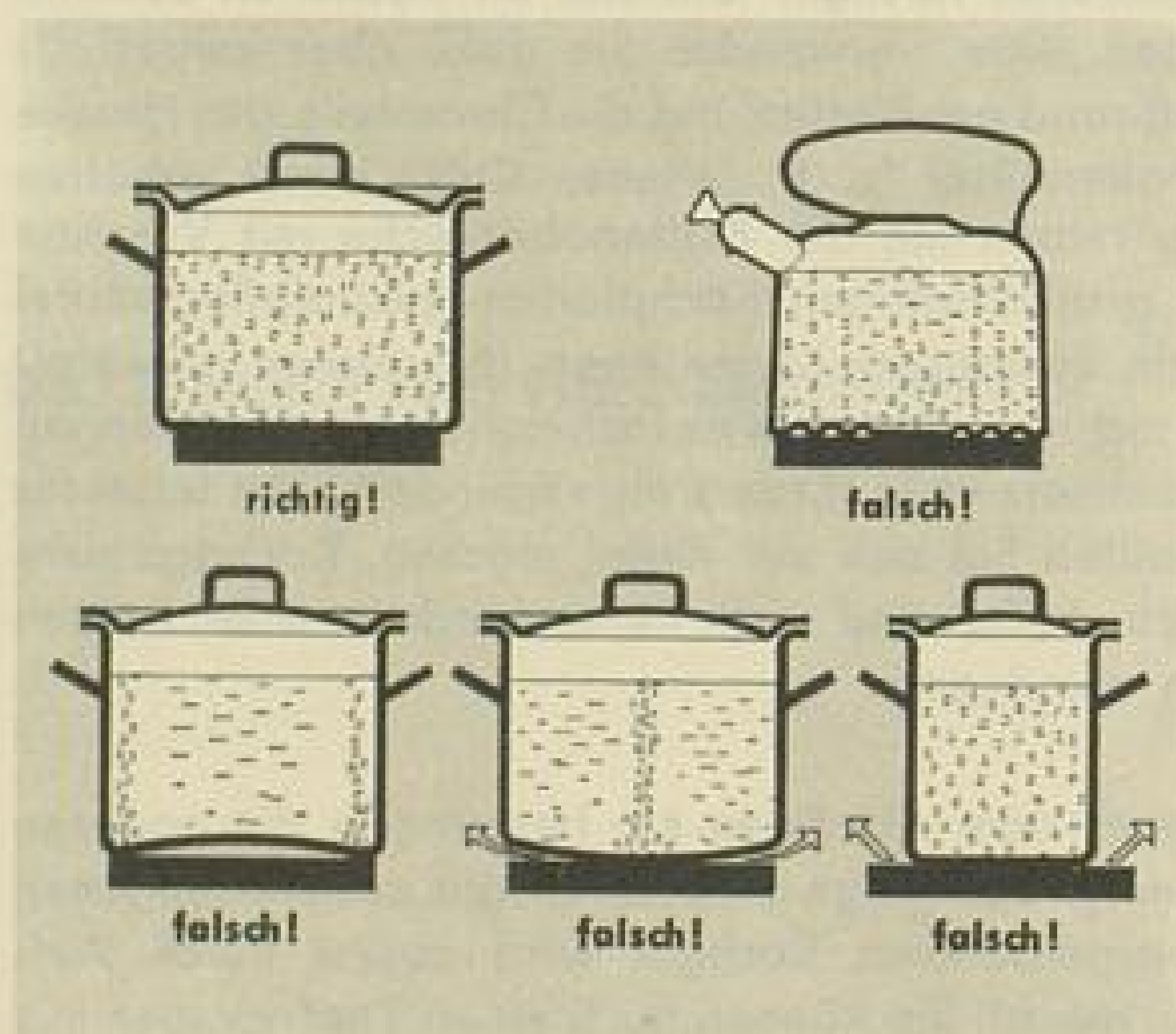
Das Kochgeschirr

**urn:nbn:de:bsz:31-106104**

## Das Arbeiten mit dem -Elektroherd

### Das Kochgeschirr

Um möglichst wirtschaftlich und rationell zu kochen und um keinen vorzeitigen Verschleiß der Kochplatten herbeizuführen, ist die Anschaffung von Elektro-Spezialgeschirr mit plangeschliffenem oder -gedrehtem Boden zu empfehlen, da das Kochgeschirr mit der ganzen Bodenfläche auf der Kochplatte aufliegen soll. So wird alle Wärme gut aufgenommen und ausgenutzt sowie außerdem Zeit gespart. **Wichtig ist auch, daß Töpfe und Pfannen in der Größe dem Durchmesser der Platte angepaßt sind. Sie dürfen größer, aber nicht kleiner sein als die Kochplatten. Bitte messen Sie deshalb beim Einkauf den Durchmesser des Topf- bzw. Pfannenbodens.**



Es ist auch ratsam, die Töpfe vor dem Kauf einmal umzudrehen. Vielleicht können Sie auf den Topfboden ein Lineal auflegen, welches den Topfboden gleichmäßig berühren muß. Zwei Postkarten sollten sich nicht zwischen Lineal und Topfboden schieben lassen. Der Topfboden kann auch an ein ebenes Möbelstück gehalten werden; es sollten dann keine Zwischenräume zwischen Möbelkante und Topfboden sichtbar sein.

Scheuen Sie nicht die Anschaffungskosten für die Töpfe. Sie werden bald an der niedrigen Stromrechnung sehen, daß sich die Ausgabe gelohnt hat. Dazu kommt, daß alle ausrangierten Töpfe gut zum „automatischen Kochen“ in der Röhre verwendet werden können.