

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochanleitung und Anleitung für Aufstellung und Wartung der BBC-Elektro-Haushalterde**

**Brown, Boveri und Cie.**

**Mannheim, [circa 1950]**

Zweckmäßiges Kochgeschirr

[urn:nbn:de:bsz:31-294658](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294658)



Abb. 8

### So ist der Boden bei Elektro-Spezialgeschirr beschaffen

Abb. 9



kürzeren Weg. Neben den Kochplatten sind entsprechende Markierungen in der Herdplatte eingepreßt. Die Schaltergriffe sind zur besseren Unterscheidung bei den Kochplatten schwarz, bei dem Backrohr rot.

### Zweckmäßiges Kochgeschirr

Die Wärme wird bei der elektrischen Kochplatte nicht wie bei offenen Brennerflammen an einzelnen Stellen erzeugt und übertragen. Die zweckmäßige Anordnung der Heizwendel in der Kochplatte gewährleistet vielmehr eine *gleichmäßige* Übertragung. Der Boden des Kochtopfes muß deshalb so beschaffen sein, daß die ganze Bodenfläche von der Kochplatte berührt wird; dies ist am besten bei *Elektro-Spezialgeschirr* der Fall. Die *BBC-Kochplatte* hat den Vorteil, daß sie nicht nur für Spezialgeschirr geeignet ist, sondern daß auch *gutes Normalgeschirr*, d. h. stabiles starkwandiges Geschirr mit ebenen, nicht emaillierten Böden verwendet werden kann. (Dünne minderwertige Aluminiumgeschirre oder Blechgeschirre mit emaillierten Böden sollten unbedingt ausscheiden.) Trotzdem ist Elektro-Spezialgeschirr zu empfehlen, denn Normaltöpfe mit stark durchgewölbten oder nachträglich verzogenen und welligen Böden verursachen nicht nur höheren Stromverbrauch, sie sind auch ungeeignet zum Dünsten oder Dämpfen mit geringem Fettzusatz. Die Erkenntnis, daß die Güte des Kochgutes durch ungeeignete Töpfe beeinträchtigt wird, ist heute allgemein, und selbst für flammenbeheizte Herde werden gute Geschirre empfohlen. Zu berücksichtigen ist ferner, daß der niedrigste Stromverbrauch bei Elektro-Spezialgeschirr erreicht wird. Die einmaligen höheren Anschaffungskosten für Spezialgeschirr werden durch größere Haltbarkeit und durch Stromersparnis aufgewogen.

Als Elektro-Spezialgeschirr empfehlen wir Spezial-Aluminiumgeschirr, Spezial-Stahlgeschirr oder Geschirr aus Gußeisen mit dicken, geschliffenen Böden und gutschließenden Deckeln (Abb. 9). Unter keinen Umständen ist 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, damit er die Platte vollständig bedeckt und keine Wärme verloren geht (Abb. 10).

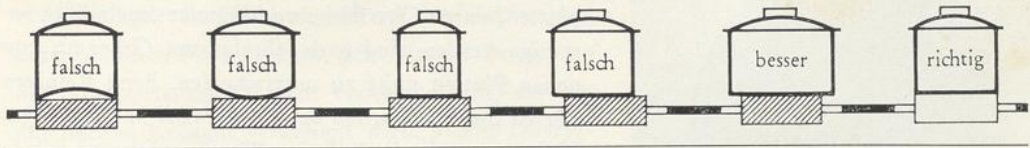


Abb. 10

Bei *Normalgeschirr*, bei dem die Kante stark abgerundet ist, sollen die Töpfe etwa 2 cm größer sein als die Kochplatten (Abb. 11).

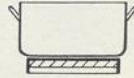


Abb. 11

Jedem BBC-Haushalterd wird ein *Kuchenblech* und ein *Backrost* beigegeben. Außerdem kann eine weiß emaillierte *Grillpfanne* bezogen werden (Abb. 12). Der Backrost ist auch als Grillrost anwendbar.

#### Zubehör für BBC-Elektroherde



Abb. 12

#### Reinigen des BBC-Elektroherdes

Der BBC-Herd ist leicht sauber zu halten, wenn er von Anfang an richtig behandelt wird. Reinigen Sie ihn jede Woche einmal gründlich. Zu diesem Zwecke klappt man die Herdplatte auf, nimmt die Kochplatten heraus und entfernt mit einem angefeuchteten Lappen (erforderlichenfalls mit Seifenwasser) etwaige Kochgutrückstände aus der emaillierten Mulde.

*Kochgutrückstände auf den Kochplatten* müssen regelmäßig entfernt werden, weil sonst der Wärmeübergang auf den Kochtopf nachteilig beeinflusst wird. Überlaufendes Kochgut, das eingetrocknet eine dicke Schicht bildet, verursacht nicht nur höheren Stromverbrauch,

#### So reinigt man die Mulde

Abb. 13

