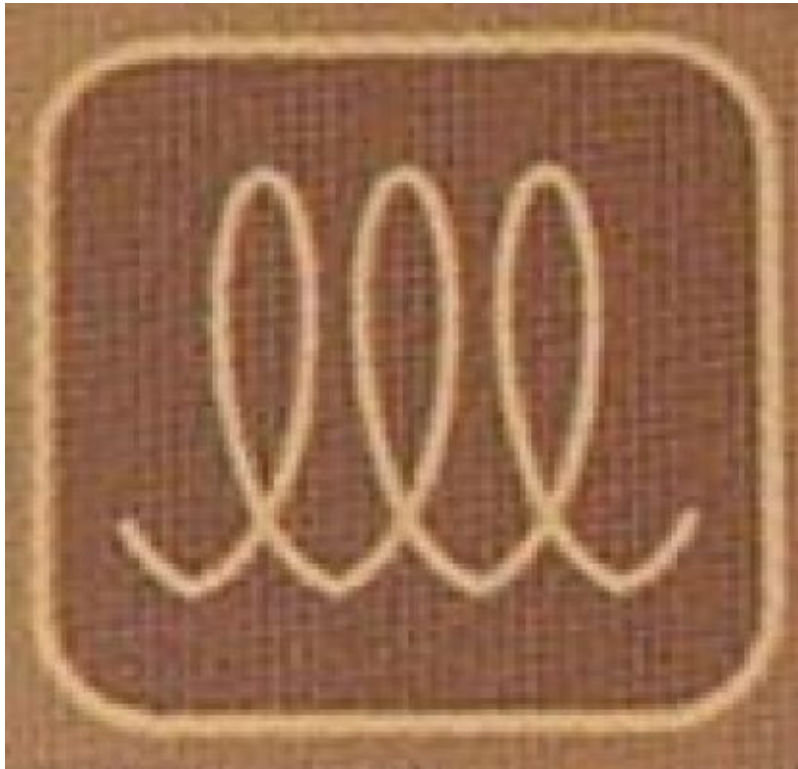


Was bedeutet „induktionsfähig“?

19.03.2009, 14:30 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *BEN BOR SARL*



Pfannensymbol für Induktion

Beim Kochen mit Induktion wird nicht das Kochgefäß selbst, sondern der Inhalt erhitzt. Dazu baut die Elektronik ein Magnetfeld auf, das die Moleküle in den Speisen in Schwingung versetzt. Dieser Vorgang funktioniert im Gegensatz zu herkömmlichen Hitzequellen jedoch nur bei Materialien, die das Kraftfeld nicht abschirmen, bzw. magnetisch leitend sind.

Grundsätzlich sind alle Pfannen und Töpfe aus Stahl und Eisen induktionsfähig. Bei Edelstahl, Aluminiumguss und Kupfer muss jedoch zumindest der Boden speziell beschaffen sein. Das Kochen mit Induktion ist energiesparend und die Reaktionszeiten sind kurz. Bei dieser Kochmethode entsteht zudem nur ein Minimum an Abwärme, was besonders in Profiküchen sehr geschätzt wird.

Tatsächlich gibt das Kochgut trotzdem etwas Hitze an das Kochgefäß ab. Je nach Material und Wandstärke erfolgt diese Absorption schneller oder langsamer. Deshalb wird der Inhalt nicht in jeder Pfanne bei identischer Geschwindigkeit heiß. So kann es geschehen, dass jemand bei einer neu erworbenen Pfanne eine etwas längere Dauer bis zur vollständigen Erhitzung feststellt und daraus auf eine mangelnde Induktionsfähigkeit schliesst. Das ist eine falsche Annahme, denn die Induktionskochplatte meldet sich immer mit einem Signalton, wenn das Kochgefäß nicht induktionstauglich ist.

Induktionskochgeschirr mit etwas verzögerter Leistung gleicht diesen „Mangel“ in der Regel durch eine längere Wärmespeicherung und die gleichmäßigere Hitzeverteilung aus. Besonders bei Zubereitungsarten, die das Kochgefäß gut füllen (z.B. Schmorgerichte, Suppen etc.), ist diese Eigenschaft sogar von Vorteil.

Der Küchenshop www.mastercuisine.eu pflegt auch umfangreiche Sortimente mit induktionsfähigem Kochgeschirr. Dort stehen Spezialisten zur Verfügung, die alle Fragen gerne beantworten.

Umfangreiche Rezeptsammlungen sind bei www.kochmeister.com und www.kochbu.ch zu finden.

Portrait

Der Küchenshop MasterCuisine wurde im Jahr 2000 gegründet. Er liegt nun in der neuen Version mit stark erweitertem Sortiment unter www.mastercuisine.eu vor. Die Angebote richten sich an die Gastronomie, jedoch auch an ambitionierte Hobbyköche und private Haushalte. MasterCuisine vertreibt ausschliesslich Qualitätsware von etablierten Herstellern und die meisten Produkte müssen sich zusätzlich in der eigenen Testküche bewähren. Der Küchenshop MasterCuisine ist eine Unternehmung der BEN BOR SARL in den französischen Vogesen.

News-ID: 293049 • Views: 3809 (Stand: 12.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/293049/Was-bedeutet-induktionsfaehig.html>