

dassbach Küchen: Energieeffizient kochen mit Induktionsherden

17.08.2011, 10:59 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *DASSBACH KÜCHEN Werksverkauf GmbH & Co. Kommanditgesellschaft*
Presseagentur: *Dassbach Küchen Werksverkauf GmbH & Co. KG*



dassbach Küchen - Werk- und Werksverkauf in Dahlewitz

Berlin, den 17. August 2011. Energieeffizient kochen - die Küchen-Berater des Berliner Herstellers dassbach Küchen Werksverkauf verstehen sich auch als Planungsexperten, wenn es um Energiesparen geht. Daher empfehlen sie vermehrt Induktionsherde. Die modernen Herde sind auch eine Alternative, wenn lediglich der alte Herd ersetzt werden muss. Moderne Induktionsherde entwickeln sich daher vom ehemaligen Geheimtipp mehr und mehr zu Konkurrenten von Gas- und Elektroherden.

Induktionskochfelder sind heute aus Sicht der Küchen-Experten die beste Wahl für die neue Einbauküche. Denn kochen mit Induktion geht schneller und verbraucht dabei auch noch 40 Prozent weniger Strom als herkömmliche Kochmulden mit gusseisernen Kochplatten. Wartungs- und nutzerfreundlich ist die neue Technik ebenfalls - denn flache Kupferspulen unter der Herdoberfläche erzeugen zum heizen lediglich starke elektromagnetische Wechselfelder. Die Wärme beim Induktionskochfeld entsteht dabei direkt im Topfboden des Kochgeschirrs. Die Kochstelle selbst bleibt kalt und ist daher besonders Ideal in Haushalten mit kleinen Kindern. Induktionsherde haben eine automatische Topferkennung und schalten sich sofort ab, wenn der Topf nicht mehr auf der Kochstelle steht. Verbrennungen sind daher so gut wie ausgeschlossen. Nach dem Kochvorgang kann sie sofort gereinigt werden. Das bedeutet weniger Arbeit im Vergleich zu Herden mit herkömmlichen Elektro-Platten, die zudem nach einiger Zeit durchrosten können.

Wegen der höheren Anschaffungskosten scheuen Kunden oftmals noch vor dem Kauf eines Induktionsherdes. Benötigt wird außerdem passendes Kochgeschirr, welches im Handel entsprechend ausgezeichnet ist. Doch auf lange Sicht überwiegen die eindeutigen Vorteile: kürzere Kochzeiten, kein Anbrennen von Speisen mehr, hohe Stromersparnis, der zusätzliche Schutz vor Verbrennungen und die leichte Reinigung und Pflege. Argumente die so überzeugend sind, dass sich Induktionsherde auch in der Gastronomie bereits mehr und mehr durchsetzen. Kochen wie die Profis - mit Induktionsherden - sparsam, benutzerfreundlich, schnell und sicher.

Portrait

Über Dassbach-Küchen:

Als Küchenhersteller hat Dassbach eine langer Tradition. Gegründet im Jahr 1928 ist man bei Dassbach bereits seit 1953

spezialisiert auf Einbauküchen. Seit 1973 gehört das Traditionsunternehmen zur Bauknecht Stiftung. Seitdem wurden bereits mehr als 800.000 Küchen hergestellt und über eigene Werksniederlassungen direkt an Endkunden verkauft. Neben dem Preisvorteil durch den Direktverkauf ohne Zwischenhandel profitieren die Kunden zudem vom perfekten Planungs- und Montageservice aus einer Hand und auch von der Möglichkeit der Beratung zu Hause.

News-ID: 563036 • Views: 174 (Stand: 26.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/563036/dassbach-Kuechen-Energieeffizient-kochen-mit-Induktionsherden.html>