

Backöfen

Bei Backöfen reicht die Bandbreite vom einfachen Standard-Backofen bis hin zum High-Tech-Gerät, mit dem Sie wie ein Profi backen und garen können. Entsprechend groß ist die Preisspanne, und daher sollten Sie sich vor dem Kauf sorgfältig überlegen, welche Ausstattungsmerkmale Sie benötigen.

Energieverbrauch

Unabhängig von den technischen Feinheiten sollten Sie auf eine gute Backofenisolierung und die Kennzeichnung mit der Energieeffizienzklasse „A“ achten. Selbst innerhalb dieser Klasse kann der Stromverbrauch pro Stunde stark variieren, so dass sich vor allem bei häufigem Einsatz des Backofens ein Vergleich immer lohnt.

Heizelemente

Ober- und Unterhitze sowie Umluft sind Standard. Die meisten Backöfen haben noch eine Grillfunktion, mit der Sie beispielsweise Steaks oder Fisch im Ofen grillen können. Bei manchen Geräten ist noch ein Dampfgarsystem oder eine Mikrowelle integriert – aber diese Optionen gibt es nur zu hohen Zusatzkosten, so dass Sie sich die Frage stellen sollten, ob Sie ein teures Multifunktionsgerät auch wirklich wirtschaftlich nutzen werden.

Automatisierung

Wenn Geld keine Rolle spielt, lässt sich der Backofen mit allerlei Technik aufrüsten. Die Palette der Möglichkeiten reicht von der zeit- und gewichtsgesteuerten Bratautomatik über die Steuerung mit einem Bratenthermometer bis hin zu automatisierten Programmabläufen. Dem sparsamen Käufer genügt hingegen die gute alte Backuhr.

Reinigung und Bedienkomfort

Backwagen, ausfahrbare Innenausstattung, abnehmbare Backofentür und die Beschichtung des Innenraums mit Spezial-Emaillierung erleichtern die Pflege. Noch mehr Komfort bringt die Pyrolyse-Selbstreinigung, bei der im Ofen bei extrem hoher Temperatur die Rückstände praktisch verschmort werden.