

Gasherde

Gasherde gibt es als preisgünstige Standgeräte und als teurere Einbaugeräte. Vorgeschriebener Sicherheitsstandard ist eine so genannte Züandsicherung, die beim Erlöschen der Flamme sofort die Gaszufuhr stoppt. Neben der Entscheidung zwischen Stand- und Einbaugerät sollten Sie die folgenden Kriterien berücksichtigen:

Ausrüstung der Kochstellen

Ideal ist es, wenn die Kochstelle über einen Starkbrenner für große Mengen und schnelle Erhitzung, zwei Normalbrenner und einen Mini-Brenner für das Warmhalten verfügt.

Reinigung

Die Brenner sollten so zerlegbar sein, dass eine einfache und gründliche Reinigung möglich ist. Emaillierte Oberflächen erleichtern die Pflege.

Backofen

Die meisten Gasherde werden mit einem elektrischen Backofen kombiniert, mehr dazu finden Sie im Dokument Basisinfo Backöfen. Wenn Sie einen Gasbackofen wählen, sollten Sie wissen, dass die Backtemperatur bei ca. 140°C beginnt und das reine Warmhalten nicht möglich ist. Wichtige Merkmale sind ein möglichst günstiger Gasverbrauch eine möglichst einfache Pflege und Bedienung, die beispielsweise mit Spezialemaille-Beschichtung, stabilem Backwagen und Einhand-Funkenzündung ermöglicht wird. Gegen Aufpreis sind auch Umluft-Gasbacköfen erhältlich, die jedoch außer der Möglichkeit des mehrstöckigen Backens und Bratens keine weiteren Vorteile bringen.