

Platten - Glaskeramik - Induktion

Elektroherde gibt es in drei unterschiedlichen Varianten bei der Erwärmungstechnik. Die Unterschiede liegen vor allem in Preis, Komfort und Energieverbrauch.

Kochplatten

Die Erwärmung über Metall-Kochplatten ist die älteste und einfachste Herdtechnik. Der Vorteil der traditionellen Kochplatte liegt in den niedrigen Anschaffungskosten. Die Aufheizzeit ist vergleichsweise langsam, weshalb der Herd auf jeden Fall eine leistungsstarke Schnell- oder Blitzkochplatte enthalten sollte. Beim Energieverbrauch schneiden Kochplatten eher mäßig ab, das Reinigen ist mangels ebener Fläche eher mühsam.

Glaskeramik-Kochfeld

Unter einer ebenen Spezialglasplatte sind die Heizspulen bzw. -strahler. Diese Variante ist teurer als klassische Kochplatten, heizt aber schneller auf und ist aufgrund durchgängiger glatter Fläche leicht zu reinigen und damit deutlich komfortabler. Hochwertige Herde haben flexible Heizzonen für kleine Töpfe und große Pfannen oder Bräter.

Induktions-Kochfeld

Hier handelt es sich um eine spezielle Variante des Glaskeramik-Kochfeldes. Die Erwärmung erfolgt nicht über die Hitze von unten, sondern über elektrische Induktion, die direkt den Topf erwärmt. Diese Technik ermöglicht eine sehr schnelle Heizleistung bei niedrigem Energieverbrauch, und sobald der Topf von der Platte genommen wird, ist diese kalt. Allerdings sind Induktionsherde im obersten Preissegment angesiedelt und funktionieren nur mit Kochgeschirr, das einen magnetischen Boden hat und ausdrücklich für den Einsatz auf Induktions-Kochfeldern vorgesehen ist.