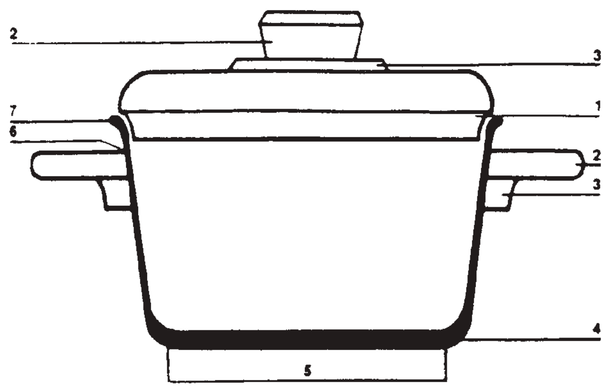
Kochgeschirr

ANFORDERUNGEN

Kriterien für einen guten Kochtopf:



[1] Gut schließender Deckel
[2] Griffe, möglichst wärmeisoliert und auswechselbar
[3] mit Fingerschutz
[4] ebener Topfboden, Bodenstärke bei emailliertem Stahl 2-3 mm, bei Edelstahl 4-6 mm
[5] Bodendurchmesser nie kleiner als die Kochstelle
[6] ohne Schmutzecken
[7] mit Schüttrand

Deckel:	**Aufliegende**	Deckel sollten stabil und nicht zu leicht sein.
	Innenliegende	Deckel können bei starkem Kochen leicht klappern.
	Steckdeckel	schließen im allgemeinen dicht ab. In der Geschirrspülmaschine bleibt Wasser im Deckelrand.
	Durch **Glasdeckel**	kann der Garvorgang beobachtet werden. Nicht bruchfest!

Griffe: Bei Geschirr, das für den Backofen bestimmt ist, müssen Kunststoffgriffe bis 280 ° C hitzebeständig sein. Beim Kauf auf die Bezeichnung „backofenfest bis 280 ° C" achten!

. . . FÜR DEN ELEKTROHERD

Gute Töpfe und Pfannen sind eine wichtige Voraussetzung für energiesparendes, wirtschaftliches Kochen und Braten mit dem **Elektroherd.**

Für sparsames Kochen auf dem Elektroherd gilt: Je besser der Kontakt zwischen Kochstelle und Kochgeschirr, desto schneller und verlustloser wird die Wärme übertragen.

Gutes Elektrogeschirr sollte deshalb

— einen **starken plangedrehten** Boden mit einer schwachen Wölbung nach innen haben.

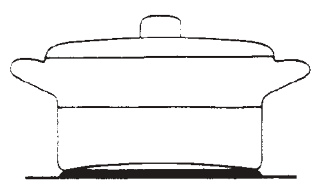
Nach außen gewölbte Töpfe stehen nicht fest, sondern neigen zum „Tanzen".

Tip: So kontrollieren Sie den Pfannen- oder Topfboden (in kaltem Zustand):

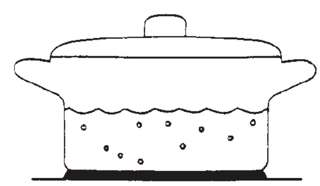
Den Topfboden schräg an die Tischkante halten. Dann versuchen, zwischen Tischkante und Mitte des Topfbodens übereinandergelegte Schreibmaschinenpapierstreifen (2 cm breit) durchzuziehen.

Geeignetes Geschirr: Edelstahl 2- 5 Streifen
Emaille 5-10 Streifen.

Veränderung des Topfbodens beim Erhitzen:



Topfboden in kaltem Zustand leicht nach innen gewölbt



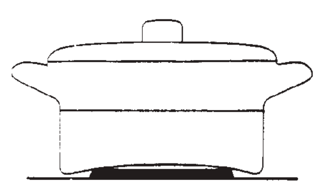
Topfboden in heißem Zustand — optimaler Kontakt mit der Kochstelle

— **so groß wie die Kochstelle sein.**

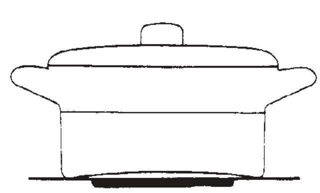
Zu **kleine Töpfe** verursachen Wärmeverluste, überlaufende Speisen verschmutzen die Kochstelle.

Zu **große Töpfe** sind zumindest für Kochzonen nicht empfehlenswert. Auch für die Bräterzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld gibt es passende ovale Bräter.

Kontakt zwischen Kochstelle und Topfboden bei zu großen Töpfen



a) Kockplatte



b) Kochzone

Herausgeber: Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.

Beim Kauf von Töpfen und Pfannen wird immer der obere Durchmesser angegeben. Deshalb gilt folgende Empfehlung:

	Kochstelle	Topf oben
Durchmesser	14,5 cm	16 cm
Durchmesser	18 cm	20 cm
Durchmesser	22 cm	24 cm

Materialien und ihre Eigenschaften

Material	Haltbarkeit	Reinigung	Vorteile/ Nachteile
Edelstahl	sehr groß	einfach	lange Lebensdauer; nur mit Sandwichboden guter Wärmeleiter; kräftige Bräunung schwierig
Leichtmetall (Aluminium)	wird ohne Eloxierung mit der Zeit unansehnlich	einfach, nicht scheuern	guter Wärmeleiter; leicht
Stahl emailliert	Emaille kann bei starken Stößen abspringen	einfach, unter Schüttrand sind Schmutzrillen möglich	sehr farbige Dekors möglich
Beschichtungen (PTFE)	Haltbarkeit der Beschichtungen begrenzt	sehr einfach, solange Beschichtung in Ordnung	guter Antihafteffekt; nicht überhitzen, kratzempfindlich
Gußeisen	Rostgefahr, wenn Oberfläche nicht emailliert	schwieriger, wenn Oberfläche nicht emailliert	gute Wärmespeicherung, kräftige Bräunung; schwer, bedingt säurefest
Kupfer	bei dünnem Material Gefahr der Bodendurchbiegung nach außen	Pflege sehr aufwendig	sehr guter Wärmeleiter; teuer
Feuerfestes Glas, Porzellan, Keramik	Bruchgefahr, nicht alle sind temperaturwechselbeständig	einfach	gut für den Backofen geeignet

Antihaftbeschichtung

Mit der PTFE-Beschichtung (**Polytetrafluorethylen**) sind vor allem Pfannen aus Aluminium, seltener aus Edelstahl oder Alu-Guß versehen (Bekannte Markennamen: Teflon, Silverstone, Hostaflon). Für die Beschichtung sprechen drei Gründe:

— Man kann nahezu ohne Fett braten oder garen,

— auch empfindliche Speisen wie Omeletts, Eier, Fisch kleben nicht an,

— Geschirre lassen sich schnell und bequem säubern.

Dafür ist im Umgang mit dem Geschirr Sorgfalt geboten. Die Antihafteigenschaften gehen durch hohe Temperaturen (über 300 °C), durch den Gebrauch von Metallgegenständen zum Rühren und Wenden oder durch Kratzen und Scheuern verloren. Bei starkem Überhitzen z. B. der leeren Pfanne über 400 °C können geruchlose, gesundheitlich bedenkliche Gase frei werden.

Dampfdruckkochtopf

Der Schnellkochtopf spart Strom und Zeit, besonders bei langgarenden Gerichten wie Gulasch, Eintöpfen, Schmorgerichten.

Weitere Vorteile: schonende Zubereitung bei richtigem Umgang, wenig Küchendünste.

Nachteile: Vor der Erstanschaffung sollten Sie bedenken, daß Sie neu, mit der „Stoppuhr" kochen lernen müssen. Der Beobachtungsaufwand ist relativ hoch, die Reinigung aufwendiger. „Topfgucken" und zwischendurch abschmecken entfällt. Nicht zuletzt sind die Preise hoch.

Fazit: Unter Zeit- und Energieaspekten überwiegen die positiven Seiten. Da die Unterschiede in der Qualität gering sind, können Sie sich an den Preisen orientieren. Edelstahltöpfe sind etwas teurer, emaillierte generell etwas empfindlicher. Mittlerweile werden auch kleine Schnellkochtöpfe bzw. -pfannen für 1-2-Personenhaushalte angeboten.

WAS IST NOCH WICHTIG?

— Achten Sie beim Kauf von „Topf-Sets" darauf, ob die Kombination für Ihren Haushalt sinnvoll ist.