

Kochgeschirr

... für den Gas/-Elektroherd

Das Kochen mit Gas stellt nur geringe Anforderungen an das Kochgeschirr. Der Bodendurchmesser sollte groß genug sein, damit die Flammen nicht über den Topfrand hinausschlagen, da die größte Wärmemenge im Flammensaum enthalten ist. Andernfalls geht Energie verloren und die Griffe können geschädigt werden. In großen flachen Gefäßen lassen sich Speisen schneller erhitzen als in schmalen hohen Töpfen. Spezielle Gaskochgeschirre sind aus relativ dünnem Material gefertigt, meist aus Aluminium oder emailliertem Stahl.

- ⓘ Jedes gute Kochgeschirr für Elektroherde ist auch für Gasherde geeignet, allerdings nicht umgekehrt.

Gas-Glaskeramik-Kochfelder benötigen Kochgeschirr mit ebenem Boden.

... für induktives Garen

Damit die Energieübertragung mittels Magnetfeldern funktioniert, muss ferromagnetisches (eisenhaltiges) Kochgeschirr benutzt werden, d.h. Geschirr aus Stahl, Stahlemail und Gusseisen. Verschiedene Edelstahl-Kochtöpfe, in deren Sandwichboden eine Eisenschicht eingebaut ist, können ebenfalls auf der Induktions-Kochstelle verwendet werden.

Die Stiftung Warentest hat Töpfe verschiedener Hersteller nachgeprüft und bestätigt die angegebene Eignung (test 9/92). Bei der "wasserarmen Garmethode" wird empfohlen, darauf zu achten, dass sich das Induktionsfeld in der Leistung auf niedrige Temperaturen herunterregeln lässt, da andernfalls mehr Wasser zugegeben werden muss.

Nickel-Übertritt aus Edelstahl?

Edelstahl-töpfe stehen im Verdacht, beim Garen säurehaltiger Lebensmittel Nickelanteile an das Kochgut abzugeben. Die Stiftung Warentest hat einen möglichen Nickelaustritt durch 25-minütiges Garen von Tiefgefrorenem Blattspinat überprüft. Die Ergebnisse beim Vergleich der Nickelkonzentration vorher/nachher blieben unterhalb der Nachweisgrenze. Nickelallergikern wird allerdings empfohlen, generell säurereiche Lebensmittel wie Spinat, Rhabarber oder Sauerkraut zu meiden, weil in ihnen schon von Natur aus höhere Nickel-Konzentrationen zu finden sind.