Der richtige Umgang mit Gas

Gas-Kochstellen

Gasherde und Einbaukochmulden sind meist mit 3-4 unterschiedlichen Brennern ausgestattet:

◊ **Normalbrenner** für große Pfannen und Töpfe,

◊ **Mini- bzw. Sparbrenner** für kleine Mengen und Töpfe, zum Garen von Quellgerichten (z.B. Reis) oder zum Warmhalten,

◊ **Starkbrenner** zum Ankochen und Anbraten.

Die Leistung der Kochstellen kann bei Kleinstellung auf rund 20 % reduziert werden.
Im Allgemeinen gilt:

➢ Großstellung zum Ankochen
➢ Kleinstellung zum Fortkochen
➢ Minibrenner zum Warmhalten.

Für die Energienutzung spielt die Topfgröße eine wichtige Rolle. Die Flammen sollten nie über den Topfboden hinausragen, da die größte Wärmemenge im Flammensaum enthalten ist. Schlagen die Flammen über das Kochgeschirr hinaus, wird Energie verschwendet. In breiten flachen Gefäßen lassen sich Speisen schneller erhitzen als in schmalen hohen. Am günstigsten ist folgende Abstimmung:

	empfehlenswerte Topfgröße
Normalbrenner	20 - 21 cm
Starkbrenner	28 cm
Minibrenner	14,5 - 16 cm

Die einfache Handhabung ist ein Vorteil des Gaskochens: sichtbare Flamme, stufenlos regulierbar, direkte Reaktion auf jede Einstellung, volle Wärme steht sofort zur Verfügung, keine Nachwärme und keine Spezialtöpfe erforderlich.

Tipps für das Glaskeramik-Kochfeld

Das Kochfeld hat keine sichtbaren Gasflammen. Die Kochstellen werden elektronisch gezündet und überwacht. Kontrollleuchten zeigen die Betriebsbereitschaft an und signalisieren nach dem Abschalten noch vorhandene Restwärme. Die Arbeitsweise beim Kochen gleicht dem Elektroherd.

Für die **Einstellung** gelten folgende Empfehlungen:

Stufen 1-4:	Wärmen, Warmhalten
Stufen 5-7:	Kochen, Dünsten
Stufen 8-12:	Anbraten, Ankochen.

ⓘ Die Wärmezonen lassen sich nur nutzen, wenn die entsprechende Kochzone in Betrieb ist. Die Temperatur hängt von der Einstellung der Kochzone ab: bei hoher Leistung der Kochzone reicht sie zum Fortkochen, bei geringer nur zum Warmhalten.

ⓘ Nur bei gleichzeitiger Verwendung von Koch und Wärmezonen können Sie Energie sparen.

ⓘ Damit die Speicherwärme der Glaskeramikplatte nicht verloren geht, sollte die Beheizung einige Minuten vor Kochzeitende ausgeschaltet werden.

ⓘ Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden.

Pflegetipps

ⓘ Halten Sie Brenner, Zündsicherung und Zündeinrichtung sauber.

ⓘ Sorgen Sie für regelmäßige Belüftung der Küche, da bei jeder Verbrennung Abgase entstehen.

Herausgeber: Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.