



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Das Kochfeld - Vor-und Nachteile

In den letzten beiden Blogbeiträgen zum Thema Küchengeräte/Küchenhilfen hatten wir Tipps zu:

Backofen

Dampfgarer

Wärmeschublade

Kontaktgrill

Fritteuse

Knoblauchpresse

Ice Teppan Yaki

Eismaschine

Pakojet

Heute beschäftigen wir uns mit dem Thema „Das Kochfeld“:



Foto Klaus Rupp

Wenn ihr noch mit einem Ceranfeld oder gar Kochplatten arbeitet, wären die Alternativen Gas- oder Induktionskochstelle. Es gibt überzeugte Anhänger des Kochens auf Gas. Ich gehöre nach vielen Versuchen nicht dazu. Es bedarf extra eines Gasanschlusses, die Reinigung ist umständlich und eine exakte Temperaturregelung gerade im unteren Bereich ist kaum möglich. Diese Nachteile kennt das Kochen mit Induktion nicht. Aber der Preis ist z.T. recht hoch, und das Kochgeschirr muss induktionsgeeignet (magnetisch) sein. Doch dann das Kocherlebnis!

Die gewünschte Hitze ist extrem schnell erreicht, sie lässt sich exakt regulieren und bleibt dabei konstant. Und wenn die Kochstelle ausgestellt wird, gart es kaum mehr nach (etwas schon – durch die gespeicherte Wärme des Topf- bzw. Pfannenbodens). Die „Herdplatten“ werden zudem fast nicht mehr heiß – sehr angenehm im Sommer! Wenn eure Erbtante gut drauf ist, gönnt euch ein breites Induktionsfeld in 80 cm bzw. 90 cm (statt 60 cm). Plötzlich habt ihr den beim Kochen nötigen Platz. Ihr könnt bis zu 5 Pfannen oder Töpfe zugleich auf dem Herd haben!

Eine nette Spielerei: Varioiduktion. Da könnt ihr die Töpfe hinstellen, wo ihr wollt, müsst euch nicht an vorgegebene Zonen halten. Muss man nicht haben. Außer ihr wollt aus dem Induktionsfeld einen japanischen Teppan Yaki machen (Grill mit spiegelglatter Edelstahlfläche, wird in vielen japanischen, mongolischen, aber auch sonstigen Profiküchen verwendet). Dann ist die variable Induktion technische Voraussetzung. Dasselbe gilt für eine große Grillplatte. Ihr könnt mit diesem Zubehörteil genauso (direkt) grillen wie mit einem Gas- oder Elektrogrill im Garten. Sehr praktisch.

Bis zum nächsten Blogbeitrag!
Euer Norbert