

Zeitschrift: Wohnen
Band: 56 (1981)
Heft: 11

Artikel: Neue Gasgeräte für die Küche
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-105110>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Der Trend zu immer individuelleren, dem Benutzer angepassten Küchen hat es mit sich gebracht, dass neben den Gas-einbauherden, die heute sowohl technisch wie auch vom Design her allen Ansprüchen genügen, in letzter Zeit eine ganze Reihe weiterer Geräte entwickelt wurden.

Extraflache Gasrechauds

Nahmen Gasrechauds bisher den Platz einer Schublade der Sink-Norm-Einbauküche in Anspruch, so sind seit kurzem eine Reihe von extraflachen Gasrechauds auf dem Markt. Diese sind nur 3 cm hoch, was ungefähr der Dicke des Arbeitstisches entspricht, so dass sie problemlos in jede Küchenkombination eingebaut werden können, und zwar so, dass die Schublade darunter noch Platz hat. Die Regler sind seitlich des Rechauds angeordnet. Diese extraflachen Rechauds sind mit zwei, vier und sechs Gasbrennern erhältlich, gewisse Modelle auch mit dem nachstehend beschriebenen Intervallbrenner.

Der neue Intervallgasbrenner

Schon immer war die Regelfähigkeit des Gases als grösster Vorzug beim Kochen unbestritten – weil man mit dem Gas eben nicht nur kochen, sondern auch köcheln kann. Seit etwa 2 Jahren sind die Schweizer Herde mit Progressivbrennern bestückt, bei denen die Leistungsabstufung noch feiner erfolgt und die vor allem problemlos an einem bestimmten Punkt – also einer bestimmten Flammengrösse – fixiert werden können, so dass beispielsweise für den Dampfkochtopf – einmal unter Druck – keine weitere Manipulationen bis zum Ende des Kochvorgangs nötig sind.

Nun kommt als weitere Verbesserung aus Frankreich der Intervallbrenner. Brennerseitig handelt es sich um eine völlig normale Konstruktion. Die Neuheit liegt in einer elektronischen Steuerung, welche die Flammen in rascher Folge ablöschen und zünden lässt. Die Flammen pulsieren also in Intervallen. Diese können für einen Ein/Aus-Zyklus der Flamme von 30 Sekunden, der aufgrund von Erfahrungen festgelegt wurde, zwischen 3 und 15 Sekunden eingestellt werden. Es ergibt sich daraus nicht nur eine gegenüber normalen Herdbrennern grössere Regelfähigkeit von 1:12. Es wird auch ein Problem beseitigt: während die Flammen eines normalen Gas-

herdbrenners einen kleinen Ring bilden, werden sie beim Intervallbrenner durch die Zündung auch bei Niedrigstellung unter dem ganzen Pfannenboden verteilt – die Wärmeverteilung ist also besser. Sie ist so gut, dass – die Verwendung von Elektropfannen mit Kupferboden vorausgesetzt – der Intervallbrenner sogar die Anwendung eines Bain-Marie (Sauce Béarnaise!) ersetzen kann. Die elektronische Regelung sorgt im weiteren dafür, dass der Brenner stets optimal eingestellt ist, woraus sich eine Energieeinsparung ergibt.

Glasplattenherd: 40% Energieeinsparung

Seit kurzem werden Glasplattenherde und -rechauds auch mit Gas angeboten. Interessant ist die Konstruktion: nur vorne links und rechts unter der Glasplatte sind Gas-Infrarotstrahler angebracht. Deren Abgase werden unter dem hinteren Teil der Glasplatte hindurchgeleitet, so dass hier eine Fortkochzone entsteht. Dank der hier ausgenutzten Abgaswärme ergibt sich die erwähnte Energieeinsparung von rund 40% gegenüber normalen Gasherden, sofern den Eigenheiten der Konstruktion beim Kochen Rechnung getragen wird: also die Pfannen nach dem Aufkochen oder Anbraten, welches in den vorderen, mit Brennern versehenen Kochfeldern geschieht, zum Fortkochen in die hintere Region des Herdes geschoben werden.

Einbaubacköfen

Nachdem eine Weile lang keine Gas-einbaubacköfen mehr auf dem Markt waren, präsentiert sich heute wieder ein recht breites Angebot. Es handelt sich

ausschliesslich um Luxusgeräte mit sehr guter Wärmeverteilung, kurzer Aufheizzeit und – selbstverständlich – allen Sicherheitseinrichtungen. Die Gas-einbaubacköfen sind auch mit selbstreinigendem Emailbezug erhältlich (Katalyse). Die Abgase werden durch eine einfache Konstruktion nach vorne weggeleitet.

Der kombinierte Umluft- und Normalbackofen

Im klassischen Backofen erfolgt die Wärmeübertragung durch Strahlung und natürlicher Konvektion. Beim Umluftofen fällt die Strahlung praktisch weg und die gesamte Wärme wird durch – mittels Ventilator – forciert umgewälzte Luft übertragen. Daraus ergeben sich eine Reihe von Vorteilen, wie

- schnelle Aufheizung in wenigen Minuten
- niedrigere benötigte Backtemperaturen
- Möglichkeit des Backens verschiedenster Speisen gleichzeitig ohne Geschmackübertragung
- Verkürzung der Backzeit.

Trotz dieser Vorteile ist der Umluftofen auch mit gewissen Nachteilen behaftet, weil sich Unter- und Oberhitze nicht getrennt regeln lassen, wie mancher Schweizer Hausfrau dann beim «Wähe-Machen» unangenehm auffiel. Sowohl der klassische wie auch der Umluftofen haben also Vorteile.

Drei Neuheiten in einer Küche vereint: Gas-Luxus-Einbaubackofen mit abschaltbarem Umluftventilator, Gas-Glasplattenrechaud und extraflaches Zweiflammrechaud.

