

Kochherd : KonsumentInnenwünsche

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **66 (1991)**

Heft 3: **Küche**

PDF erstellt am: **18.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-105803>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Eine.

Kochherd – KonsumentInnenwünsche

Welche Anforderungen stellt der Verbraucher an einen neuen Herd? Eine Marktuntersuchung zu diesem Thema ergab, daß leichte Reinigung, Sicherheit – insbesondere vor Kinderhänden – sowie Energie- und Zeitersparnis auf der Wunschliste ganz oben stehen. Etwa jeder fünfte Befragte würde gern einen Herd mit integrierter Mikrowelle besitzen.

Backraumteiler spart Energie

Für fast 90 Prozent aller Backofengerichte ist ein normal dimensionierter Backofen zu groß, d. h., es wird zuviel Energie verbraucht.

AEG Hausgeräte hat einen teilbaren Backofen entwickelt, der sich seinen Aufgaben anpaßt. Er verfügt über ein Einschubelement mit integrierter Unterhitze, das den Backofeninnenraum auf zwei Drittel des Gesamtvolumens verkleinert. Das reduzierte Volumen bietet zwei Backblechen gleichzeitig Platz und reicht für die meisten Kuchen, Braten und Aufläufe aus. Durch Reduzieren des Volumens wird automatisch die Leistung verringert. Das bedeutet bis zu 20 Prozent Energieersparnis. Der freie Raum unter dem Backraumteiler kann zum Warmhalten von Speisen, als Stauraum für nicht benötigtes Zubehör oder zum Vorwärmen des Geschirrs verwendet werden.

Ist für Ausnahmefälle – z.B. für Weihnachtsgebäck auf drei Blechen bzw. zum Braten einer Pute oder Gans – das komplette Volumen erforderlich, dann wird der Backraumteiler einfach herausgenommen.

Seitlich angeordnete Leuchtfelder und ein besonders großes Backofenfenster ermöglichen volle Sicht auf das Gargut.

Noch mehr Sicherheit

Bei Elektroherden soll der beim Braten und Backen entstehende Dampf nach hinten über das Kochfeld abgeführt werden. Das bedeutet Sicherheit gegen Verbrennungen, da kein heißer Dampf nach vorn entweicht. Die Öffnung im Kochfeld, über die der Dampf auf direktem Weg zur Dunstabzugshaube gelangt, kann bei den neuen Modellen durch Knopfdruck verschlossen werden. Dadurch entsteht



ein zusätzlicher Nutzen für den Verbraucher: Die in den Speisen enthaltene Feuchtigkeit bleibt im Backofeninnenraum und sorgt bei speziellen Gerichten – zum Beispiel beim Backen von Brot und Brötchen sowie beim Braten von Rindfleisch und Wild – für saftigere Speisen und besseren Geschmack.

Ein weiteres Beispiel zum Thema «Benutzerschutz» – insbesondere, wenn kleine Kinder im Hause sind – ist die Sicherung der Kochstellen. Um die Kochstellen in Betrieb zu nehmen, sind zwei voneinander unabhängige Handgriffe erforderlich: der Druck auf eine spezielle Sicherungstaste und das Einschalten der gewünschten Kochstelle mit dem dazugehörigen Schalterknebel. Wird das Abschalten einer Kochstelle vergessen, dann spricht – zusätzlich zum Überhitzungsschutz – nach maximal drei Stunden eine Sicherheitsautomatik an. Zeitlich unbegrenzter Leerlaufbetrieb ist damit nicht mehr möglich.

Mikrowelle zuschaltbar

Auf Wunsch stehen heute Geräte mit integrierter Mikrowelle zur Verfügung, die jeder Backofenbeheizungsart – Ober-/Unterhitze, Heißluft, Grill – nach Belieben zugeschaltet werden kann. Vorteile: bis zu 50 Prozent weniger Energie, bis zu 50 Prozent weniger Zeit.

Einen teilbaren Backofen, der sich seinen Aufgaben anpasst, hat AEG Hausgeräte für die neuen Herde COMPETENCE entwickelt. Der mit integrierter Unterhitze ausgestattete Backraumteiler verkleinert den Backofeninnenraum auf zwei Drittel des Gesamtvolumens und spart damit bis zu 20 Prozent Energie.

Einfache Reinigung

Die Wünsche des Verbrauchers bezüglich einfacher Reinigung standen Pate bei der Entwicklung der neuen AEG-Herde. Backöfen mit pyrolytischer Selbstreinigung und auch Vitramic-Herde, bei denen sich die Heitzstäbe für die Oberhitze und den Infrarot-Grill hinter einem Glaskeramik-Heizfeld verbergen, tragen dem bereits Rechnung.

Darüber hinaus wurde bei den neuen Herden auf möglichst glatte Flächen, abklappbare Heitzstäbe und versenkbare Schalter und Griffe geachtet. Ecken, in denen sich Schmutz sammeln kann, wurden – ebenso wie sichtbare Verschraubungen – so weit wie möglich vermieden. Der Backraumteiler läßt sich herausnehmen und mit wenigen Handgriffen zerlegen. Sein Deckblech sowie die steckbaren Einhängegitter können im Spülbecken gesäubert werden. ■