

Mulden, Kochstellen und Kochfelder

Traditionelle Kochplatten wurden längst von Glaskeramik-Kochfeldern verdrängt. Diese sind optisch schön und pflegeleicht.

Dank neuester Glaskeramiken mit höherer Temperaturbelastbarkeit und darauf abgestimmten höheren Temperatureinstellungen in den Heizungen sind mit modernen Kochstellen und Kochfeldern kürzere Ankochzeiten bei geringerem Energieverbrauch möglich.

Zudem werden neue Felder in vielen verschiedenen Abmessungen angeboten, wie 45, 60, 75, 80 und 90 cm Breite, so dass Sie für jede individuell geschnittene Küche das passende Gerät zur Verfügung steht.

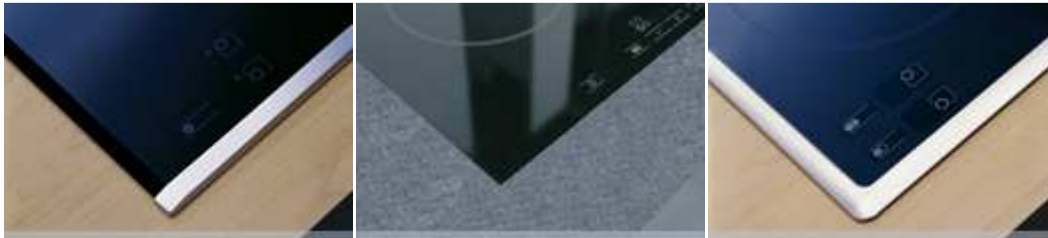


Glaskeramik-Kochfeldern sind optisch schön, pflegeleicht & sparsam im Energieverbrauch.

Für das Kochen stehen Ihnen also verschiedene Geräte zur Verfügung.

Kochstellen und Kochfelder unterscheiden sich beispielsweise in Ihrer Steuerung über einen Herd oder als allein stehendes Gerät.

Schon hier können Sie entscheiden, ob Sie lieber den Herd unterhalb der Kochgelegenheit anordnen oder einen Backofen in Sichthöhe bevorzugen. Separate Kochstellen und Backöfen ermöglichen Ihnen eine ideal Anordnung nach ergonomischen Gesichtspunkten und persönlicher Vorliebe.



Auch das Rahmendesign kann vielfältig sein. (Bilder: Bosch)

Auch die Beheizungsart muss nicht immer elektrisch sein.

Wie wäre es mit Gas oder mit der Induktionstechnik?

Beides bedeutet Kochen auf höchstem Niveau, da die Hitze im Topf präzise und schnell einzustellen ist. Moderne Bedienelemente machen dies möglich.

Bei Induktionskochfeldern bleiben dann die Kochzonen kalt, weil elektromagnetische Felder unter den Kochzonen die Hitze erst im Topfboden entstehen lassen.

Das Kochen mit Gas ist einfach und sicher mit vollelektronisch gesteuerten Gaskochstellen. Am besten im edlen Gas-Glaskeramik-Design.

Entscheiden Sie sich für eine Kochstelle oder ein Kochfeld aus Glaskeramik stehen Ihnen zahlreiche Design-Linien zur Wahl. Mögen Sie einen umlaufenden Rahmen oder soll das Gerät flächenbündig in die Arbeitsplatte eingebaut werden?

Und auch was die Bedienelemente angeht hat der einfache Drehschalter längst vielfältige Konkurrenz bekommen. Eine gezielte und logische Bedienung ist beispielsweise mit in der Glaskeramik angeordneten Sensorefeldern, Sensortasten im Bedienpult am unteren Rand der Kochstelle oder einem einzigen Bedienungsknebel für alle Kochfelder auf der Kochstelle möglich. Lassen Sie sich also von den vielen Vorzügen der neuesten Technik begeistern.