

Eine perfekte Synthese: Silargan® und Induktion

Induktion ist eine der fortschrittlichsten Kochtechniken.

Durch ein elektromagnetisches Feld entsteht die Hitze nicht unter der Glaskeramik-Kochzone, sondern direkt im Topfboden. Kochen mit Induktion verbindet daher die Vorteile von Kochen mit Strom und Gas mit maximalem Komfort: Hohe Zeit- und Energieersparnis durch schnelle Ankochzeit, Topferkennung und punktgenaues Dosieren der Leistung,

leichte Reinigung, weil Übergekochtes nicht mehr einbrennt, optimale Sicherheit, weil das Kochfeld fast kalt bleibt. Schneller, sicherer und energiesparender können Sie nicht kochen. Damit Sie diese unschlagbaren Vorteile optimal nutzen können, benötigen Sie ferromagnetisches Kochgeschirr mit magnetisierbarem Boden.

► **Kochgeschirre aus Silargan und e30** sind garantiert geeignet für Induktions-Kochfelder. Sie haben einen durchgehenden, extrastarken ferromagnetischen Stahlkern. Die Leistung des Herdes nehmen sie extrem gut auf, so dass Kochen zum Kinderspiel wird.

Keine Vorheizphase, keine Wartezeit beim Kochen mit wechselnden Temperaturen, keine eingeschalteten Kochfelder ohne Topf: 2 Liter Wasser werden gegenüber herkömmlichen Kochfeldern bis zu 60% schneller erhitzt. Sie sparen damit erheblich bei der Ankochzeit. Induktion ist die zeit- und energiesparende Beheizungsart.

Eine perfekte Synthese: Silargan® und Induktion

Mit Induktion kochen Sie praktisch auf einem kalten Kochfeld. Die Wärme wird direkt im Topfboden erzeugt. So verbrennen Sie sich nicht die Finger. Wenn kein Topf auf dem Herd steht, passiert auch nichts – selbst bei eingeschalteter Kochzone. Die Abschaltautomatik erkennt Töpfe, deren Inhalt verdampft ist, und schaltet ab. Weil das Kochfeld selbst nicht erhitzt wird, kann so gut wie nichts einbrennen. Das mühsame Abkratzen von Resten bleibt Ihnen erspart – einfach mit einem feuchten Tuch abwischen.



Kochen mit Induktion – unschlagbare Vorteile im Überblick:

Extrem schnell und zeitsparend

Keine Wartezeiten. 2 Liter Wasser werden gegenüber herkömmlichen Kochfeldern bis zu 60% schneller erhitzt. Sie sparen damit erheblich bei der Ankochzeit.

Punktgenau

Mit Induktion wird punktgenaues Kochen zum Kinderspiel. Weil die Leistung ganz präzise dosiert werden kann und ohne Verzögerung wirkt.

Energiesparend

Die gewählte Leistung steht sofort nach dem Einschalten der Kochstelle zur Verfügung. Durch die Topferkennung passt sich die beheizte Kochzone dem Durchmesser des Topfbodens automatisch an. Ein Temperatursensor erkennt Töpfe, deren Inhalt verdampft ist, und schaltet ab. So geht keine unnötige Energie verloren.

Sicher

Weil das Kochfeld fast kalt bleibt, können Sie sich nicht mehr die Finger verbrennen. Ohne Topf auf dem Herd wird auch bei eingeschalteter Kochzone nichts mehr heiß. Die Abschaltautomatik schaltet die Kochstelle ab, wenn das Kochfeld eine gewisse Zeit lang ununterbrochen in Betrieb ist.

Pflegeleicht

Weil das Kochfeld selbst nicht erhitzt wird, kann so gut wie nichts einbrennen. Kein mühsames Abkratzen mehr, das Glaskeramikfeld einfach mit einem feuchten Tuch abwischen.