Schnell, effizient und sicher kochen

HAUSHALT Tipps für den Kauf von Induktionsplatten – Sicherheit, Leistung, Komfort im Vergleich

IM NORDWESTEN/PM – Induktionskochplatten gelten als besonders schnelle und energieeffiziente Alternative zu herkömmlichen Elektro- oder Gaskochfeldern. Ob als mobile Kochplatte, als Zusatzgerät in der Küche oder als fest installiertes Kochfeld – Induktionsgeräte sind vielseitig einsetzbar.

Allerdings unterscheiden sich die Geräte je nach Modell deutlich in Leistung, in Ausstattung und in den Sicherheitsfunktionen. Der TÜV SÜD-Produktexperte Christian Kästl erklärt im Folgenden, worauf Verbraucher beim Kauf von Induktionskochplatten achten sollten.

Funktionsweise und Vorteile

Induktionskochplatten erzeugen Hitze nicht über Heizspiralen, sondern direkt im Kochgeschirr. Ein elektromagnetisches Feld sorgt dafür, dass sich der Topfboden erwärmt, während die Kochplatte vergleichsweise kühl bleibt. „Der große Vorteil liegt in der Geschwindigkeit und Energieeffizienz, da kaum Wärme verloren geht“, erklärt Kästl. Wasser kocht deutlich schneller als auf klassischen Elektrokochfeldern, zudem lässt sich die Temperatur besonders präzise regulieren. Da die Wärme direkt im Topf entsteht und nicht zunächst die gesamte Kochfläche erhitzt werden muss, zählt Induktion zu den effizientesten Kochtechnologien.



Beim Kauf einer Induktionskochplatte sollte unter anderem auf die Leistung geachtet werden. BILD: CONNY KURZ/TÜV SÜD

Sicherheit im Haushalt

Grundsätzlich gelten Induktionskochplatten als vergleichsweise sicher, da sich die Oberfläche weniger stark erhitzt als bei klassischen Kochfeldern. Dennoch sollten Verbraucher auf wichtige Sicherheitsmerkmale achten, etwa Überhitzungsschutz, Kindersicherung, Restwärmeanzeige und rutschfeste Standfüße. Eine insgesamt solide Verarbeitung und eine robuste Glaskeramikoberfläche tragen zu einer sicheren und langlebigen Nutzung bei. Bei mobilen Geräten sind zudem ein stabiler Stand und rutschfeste Füße wichtig. Anerkannte Prüfzeichen bieten hierbei Orientierung, da sie unter anderem Sicherheit und Gebrauchstauglichkeit unabhängig prüfen.

Bauform und Leistung

Mobile Induktionskochplatten arbeiten in der Regel im Bereich zwischen 1.500 und 2.500 Watt. Für einfache Gerichte oder kleinere Töpfe sind Modelle mit rund 1.500 bis 1.800 Watt meist ausreichend. Wer größere Mengen zubereiten oder scharf anbraten möchte, sollte hingegen auf eine Leistung von 2.000 Watt oder mehr achten.

Einbaukochfelder verfügen generell über deutlich höhere Gesamtleistungen und mehrere Kochzonen. Während mobile Geräte vor allem durch Flexibilität und einfache Handhabung überzeugen, bieten fest installierte Kochfelder mehr Kapazität und Leistung für den gleichzeitigen Einsatz mehrerer Töpfe. Auch die Größe der Kochzone spielt eine wichtige Rolle: Sie sollte zum Durchmesser des Kochgeschirrs passen, da ein zu kleiner Bereich den Topf nicht gleichmäßig erhitzt und eine zu große Kochzone die Leistung nicht optimal nutzt.

Passendes Kochgeschirr

Induktion funktioniert ausschließlich mit ferromagnetischem Kochgeschirr. Töpfe und Pfannen müssen daher über einen magnetischen Boden verfügen, etwa aus Edelstahl oder Gusseisen. „Das können Verbraucher mit einem einfachen Test herausfinden: Haftet ein Magnet am Topfboden, ist er induktionsgeeignet“, so der Produktexperte. Viele Hersteller kennzeichnen kompatibles Kochgeschirr zudem mit einem entsprechenden Symbol.

Bedienkomfort und Zusatzfunktionen

Viele Geräte verfügen über Funktionen, die den Alltag deutlich erleichtern. Dazu zählen etwa Touch-Bedienfelder, Timer, Abschaltautomatik, Warmhaltefunktionen oder sogenannte Boost-Funktionen für besonders schnelles Aufheizen. Auch eine Topferkennung, bei der das Gerät nur bei aufgesetztem Kochgeschirr aktiviert wird oder die Kochzone automatisch an die Größe des Topfbodens anpasst wird, kann Energie sparen und die Handhabung erleichtern. „Solche Funktionen steigern den Bedienkomfort im Alltag und ermöglichen eine flexible Nutzung – vom schnellen Aufheizen bis zum schonenden Warmhalten“, erklärt Kästl. Je nach Gerät können während des Betriebs zudem leichte Geräusche wie Surren oder Klicken auftreten. Diese sind bei der Induktionstechnologie grundsätzlich normal.

Reinigung und Pflege

Da überlaufende Speisen meist nicht einbrennen, lassen sich Induktionskochplatten in der Regel leicht reinigen. Allerdings können zum Beispiel stark zuckerhaltige Rückstände sichtbare Flecken verursachen und sollten daher möglichst schnell entfernt werden. Ein weiches Tuch und geeignete Glaskeramikreiniger reichen meist aus. Um Kratzer zu vermeiden, sollten jedoch keine ungeeigneten Materialien wie grobe Schwämme verwendet werden.

Beim Kauf sollten Verbraucher auf das GS-Zeichen für „Geprüfte Sicherheit“ und das blaue TÜV SÜD-Oktagon achten. TÜV SÜD prüft Induktionskochplatten unter anderem auf elektrische Sicherheit, Materialqualität und Verarbeitung sowie Bedien- und Kippsicherheit. So können Käufer sicher sein, dass ihr Gerät zuverlässig, effizient und sicher im Alltag eingesetzt werden kann.