

Speisen zubereiten ohne Herd

12. Januar 2021

## Kochplatten und Mikrowellen: TÜV SÜD gibt Tipps zur Anschaffung und Nutzung

München. Sie dienen als Alternative oder Ergänzung zu Herd und Ofen: Flexible Kochplatten und Mikrowellengeräte. Ob in der kleinen Studentenbude oder im Familienhaushalt, Mikrowellen finden sich inzwischen in fast 74 Prozent der deutschen Haushalte (Quelle: Statista 2020). Flexible Kochplatten sind dagegen eher beim Umzug oder als zusätzliche Kochgelegenheit im Einsatz. Worauf Käufer bei der Anschaffung achten sollten, erklärt TÜV SÜD-Produktprüfer Christian Kästl.

### Mikrowellengeräte: Bauart und Leistung



Mikrowellengeräte gibt es als Ein- oder Unterbau-Modelle, als freistehende Geräte oder als Kombi-Mikrowelle. Käufer müssen sich daher zunächst überlegen, ob das Gerät fest in die Küchenzeile integriert werden oder sichtbar stehen soll. „Das Gerät sollte auf keinen Fall über Kopfhöhe installiert werden, damit es nicht zu Verbrennungen durch Verschütten heißer

Flüssigkeiten kommen kann“, rät Christian Kästl. Weiters sollten Käufer entscheiden, ob sie neben Aufwärmen und Auftauen noch weitere Funktionen benötigen. Dies ist besonders dann zu überlegen, wenn die Küche nicht über einen Backofen verfügt. Dann empfiehlt sich die Anschaffung einer – meist etwas teureren und größeren – Kombi-Mikrowelle, die zusätzlich Grill-, Backofen- oder Heißluftfunktion hat. Mit der Grillfunktion gelingt es, Mahlzeiten zu überbacken. Die Back- oder Heißluftfunktion kann dagegen sogar notfalls einen Ofen ersetzen. „Um mit einer Mikrowelle garen zu können, muss sie mindestens 600 Watt haben. Die meisten Geräte verfügen aber sowieso über eine deutlich höhere Leistung von 1.000 Watt, Kombi-Geräte sogar über 1.500 Watt“, erklärt der TÜV SÜD-Experte.

## Was kann sie noch? Weitere Auswahlkriterien für die Mikrowelle

Ein weiteres Kriterium, die Käufer bei der Auswahl beachten sollten, ist das Garraumvolumen. Für Singles reicht hier eine Kapazität von 20 Litern, größere Haushalte sollten sich eher für 30 Liter Volumen entscheiden. Wer oft eckige Teller oder Schalen verwendet, die die Funktion des Drehtellers behindern, sollte auf einen abschaltbaren Drehteller achten. Gar keinen Drehteller benötigen Geräte mit Inverter-Technik: Diese sorgt dafür, dass Speisen gleichmäßig erwärmt werden, außerdem sind die Zubereitungszeiten kürzer und der Energieverbrauch geringer. Bei Kombi-Geräten können Verbraucher außerdem zwischen unterschiedlichen Grillarten wählen: Ein Quarzgrill erhitzt die Oberfläche sehr schnell. Ein Infrarot-Grill arbeitet dagegen gleichmäßiger und ist so vor allem für größere Speisen besser geeignet. Für alle Mikrowellen-Geräte gilt, nur mikrowellengeeignetes Geschirr mit Deckel zu verwenden. Der Garraum ist wie bei jedem Ofen regelmäßig zu reinigen.

## Kochplatten: Technologie und Funktion

Mobile Kochplatten lassen sich platzsparend verstauen und nur bei Bedarf hervorzaubern. In der Singleküche und während eines Umzugs sind sie auch einmal im Dauereinsatz. Vorteil bei allen Plattenarten: Sie werden einfach an die Steckdose angesteckt und sind sofort einsatzbereit.

Bei der Anschaffung ist zunächst die Bauart zu beachten: Zur Auswahl stehen Ceran-, Induktions- oder Infrarotkochfelder.

- Ceranfelder brauchen deutlich kürzer zum Aufheizen und geben die Hitze besser an das Kochgeschirr ab, als die früher üblichen Kochplatten aus Gusseisen, sogenannte Massekochplatten. Daher haben sie diese fast vollständig ersetzt. Außerdem sind Ceranfelder wesentlich leichter als gusseiserne Platten.
- Induktionskochfelder werden selbst nicht warm – die Hitze entsteht im Geschirrboden. Daher strahlen sie nach dem Kochen nur geringe Restwärme aus und können bald nach Gebrauch weggeräumt werden. Auch die Energieeffizienz ist besser als beim herkömmlichen Ceranfeld. Induktionskochfelder punkten vor allem mit kurzen Aufheizzeiten. Allerdings erfordern sie spezielles Kochgeschirr, da die Wärme sonst nicht an die Töpfe oder Pfannen abgegeben werden kann.
- Infrarot- oder Halogen-Kochplatten bieten ähnliche Vorteile wie Induktionsfelder, benötigen aber keine speziellen Töpfe und Pfannen.

## Weitere Features für Kochplatten

Praktisch sind bei Cerankochfeldern sogenannte Mehrkreiszone, um unterschiedlich große Töpfe verwenden zu können. Bedient werden die mobilen Begleiter entweder über einen Drehregler oder einen Touch-Sensor. Hier ist darauf zu achten, dass dieser gut auf Berührungen reagiert und nicht von

größeren Töpfen verdeckt wird. Manche Kochplatten verfügen über weitere Funktionen, wie die Anzeige von Restwärme, eine Ankochautomatik oder eine Warmhaltefunktion, die beispielsweise Babymilch auf der richtigen Temperatur hält. Ein Timer ermöglicht das Einstellen der Kochzeit und das automatische Abschalten der Kochplatte nach Ablauf der Zeit.

### Sicherheit durch geprüfte Qualität

Automatisch sollte sich die Platte auch bei Überhitzen abschalten. Sicherheitshalber müssen Kochplatten über eine Kindersicherung und Anti-Rutsch-Füße verfügen. Verbraucher sollten außerdem auf eine ausreichende Kabellänge achten. „Im TÜV SÜD-Labor testen wir unter anderem die elektrische und mechanische Sicherheit, sowie die Gebrauchstauglichkeit“, erklärt der TÜV SÜD-Produktexperte. Daher rät er Verbrauchern auch, beim Kauf auf das GS-Zeichen (Geprüfte Sicherheit) oder auf das Oktagon von TÜV SÜD zu achten.

Weiterführende Informationen gibt es unter: <https://www.tuvsud.com/de-de/branchen/konsumgueter-und-handel/elektrik-und-elektronik/pruefung-haushaltsgeraete>

**Hinweis für Redaktionen:** Die Pressemeldung und das Bild in reprofähiger Auflösung gibt es im Internet unter [www.tuvsud.com/presse](http://www.tuvsud.com/presse).

### Pressekontakt:

Dirk Moser-Delarami TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail <a href="mailto:dirk.moser-delarami@tuvsud.com">dirk.moser-delarami@tuvsud.com</a> Internet <a href="http://www.tuvsud.com/de">www.tuvsud.com/de</a>
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. [www.tuvsud.com/de](http://www.tuvsud.com/de)