

Kochen wie die Profis



Perfekter Geschmack
ohne lästigen Dunst



Kochfelder

Ein Kochfeld zählt zu den am meisten verwendeten Haushaltsgeräten. Doch die Zeiten sind vorbei, in denen es automatisch Teil eines Herdes war. Immer mehr Käufer lassen sich ihr Kochfeld getrennt vom Backofen einbauen – und wer will, stellt sich aus Modulen sein individuelles Kochzentrum zusammen.

Ein Kochfeld ist eine Fläche, die Hitze erzeugen und Kochgeschirr sowie darin befindliche Lebensmittel erhitzen kann. Je nach Art der Wärmeerzeugung unterscheidet man Elektrokochfelder und Gaskochfelder. Größte Gruppe innerhalb der Elektrokochfelder sind Modelle mit einer Oberfläche aus Glaskeramik, die entweder durch Wärmestrahlung oder Induktion erhitzt wird. Induktionskochfelder haben sich in den vergangenen Jahren aufgrund ihrer höheren Sicherheit und vielfältigen Komfortfunktionen zum beliebtesten Kochfeldtyp entwickelt. Kaum noch zum Einsatz kommen die früher verbreiteten Massekochfelder, erkennbar an den runden, schwarzen Heizplatten aus Gusseisen, meist mit einer unbeheizten Vertiefung in der Mitte.

Die Oberfläche eines Elektrokochfelds ist traditionell in **Kochzonen** unterschiedlicher Größe unterteilt. So lassen sich mehrere Töpfe oder Pfannen gleichzeitig nutzen und separat steuern. Im Gegensatz zu Elektrokochfeldern besitzen Gaskochfelder keine ebene Oberfläche, sondern verschieden große Brenner.

Wer sich ein Kochfeld kaufen will, steht – neben der Wahl der Beheizungsart – vor der Frage: **Herdgebunden** oder **autark**? Die Entscheidung hängt neben dem persönlichen Geschmack von Größe und Schnitt der Küche sowie den Gegebenheiten ab. Ganz oben auf der Beliebtheitsskala rangieren derzeit Kochfelder mit **integriertem Dunstabzug**. Bei solchen „Downdraft“-Lösungen verschwinden Küchendämpfe – mehr oder weniger zuverlässig – direkt im Inneren des Kochfelds. Diese Modelle eignen sich des-

i Aktuelle Tests im Internet

Detaillierte Informationen zu sämtlichen von uns getesteten Kochfeldern finden Sie im Internet unter test.de/kochfelder.



halb unter anderem für den Einbau in offene Küchen (siehe Dunst-
abzüge, ab S.96). Anstelle der Abzugshaube ist dann über dem
Kochfeld Platz für Regale oder Beleuchtungssysteme.

Bauformen

Herdgebundene Kochfelder sind mit einem Backofen verbun-
den und lassen sich über gemeinsame Bedienelemente steuern
(siehe „Backöfen“, ab S.42). Ein Herd stellt eine kostengünstige
Komplettlösung dar und benötigt wenig Raum. Als Einbauherd
lässt er sich zwischen zwei Unterschränken integrieren. Geht das
Einbaukochfeld kaputt oder soll ein moderneres Modell – etwa mit
Induktion – installiert werden, ist ein Austausch meist problemlos
möglich. Herdgebundene Kochfelder sind ab ca. 200 Euro (Wärme-
strahlung) beziehungsweise ab ca. 350 Euro (Induktion) erhältlich.

Einbauküchenwaage für Kalorienzähler

Ob Mehl und Butter für den Kuchen oder Zimt und Zucker fürs Dessert – viele Speisen erfordern ein genaues Abwiegen der Zutaten. Hobbyköche und -bäcker, die dann nicht jedes Mal im Schrank nach der Küchenwaage kramen wollen, können diese fest in ihren Kochbereich integrieren. Eine solche Einbauwaage eignet sich auch für Menschen, die bei jeder Mahlzeit auf die exakte Portionsgröße achten, um deren Nährwert bestimmen zu können. Während sich die meisten Einbauwaagen in die Arbeitsplatte integrieren lassen (ab ca. 150 Euro), hat Hersteller Ritter zwei Modelle im Programm, die sich in nahezu jede Schublade einbauen lassen (ca. 100 Euro).

Wer einen **Standherd** – also einen Backofen mit fest integriertem Kochfeld – bevorzugt, ist zwar flexibel, was dessen Standort angeht, und kann optische und ästhetische Gesichtspunkte in den Vordergrund rücken. Was das Kochfeld betrifft, bleiben die individuellen Gestaltungsmöglichkeiten jedoch begrenzt. Zum einen ist dessen Fläche stets auf die Größe des Herds begrenzt – zum anderen sind eine individuelle Anordnung der Kochzonen sowie die Kombination verschiedener Module nicht möglich.

Ganz anders bei **autarken Kochfeldern**. Diese funktionieren unabhängig von Backöfen, besitzen eigene Bedienelemente und lassen sich in die Arbeitsplatte eines Unterschranks überall dort einbauen, wo ausreichend Platz vorhanden und ein Netzanschluss in der Nähe ist. Während dann das Kochfeld zum Beispiel die Kücheninsel aufwertet, lässt sich der separate Backofen rücken-schonend in einen Geräteschrank auf Augenhöhe integrieren.

Was den Typ des Kochfelds betrifft, reicht die Palette von Gas- und Elektrofeldern (meist mit Induktion) unterschiedlicher Größe bis zu individuellen Kombinationen, die sich mit Hilfe von **Domino-Kochfeldern** realisieren lassen. Diese mit 30 bis 40 Zentimetern relativ schmalen Module sind als Wärmestrahlungs-, Induktions- und Gaskochfelder erhältlich, meist mit jeweils zwei Kochzonen oder Brennern. Wer sowohl das Kochen mit Gas als auch mit Induktion schätzt, kann so beides kombinieren – das Induktionsmodul wahlweise mit Kochzonen oder Flächeninduktion.

Weitere Möglichkeiten eröffnen **Spezialkochfelder**. Mit Hilfe dieser Module kann sich jeder einen Kochbereich entsprechend seinen Vorlieben gestalten.

- › **Teppanyaki:** Meist mit Induktion beheizte Edelstahlplatte zum Grillen von Fisch, Fleisch und Gemüse sowie zur Zubereitung von Süßspeisen wie Crêpes und Pancakes. Passend zum Grillgut lässt sich die Temperatur regeln, um Nährstoffe zu schonen und ein Verbrennen zu verhindern.
- › **Wok-Mulde:** Nach innen gewölbtes Induktions- oder Gaskochfeld, in das ein spezieller Wok genau hineinpasst. Über die Mulde wird die Wärme besonders gleichmäßig und großflächig auf den Wok übertragen – perfekt für Gerichte, die zum Garen große Hitze benötigen.
- › **Elektrogrill:** Elektro- und Barbecue-Grillmodule bieten Grillspaß ohne Holzkohle. Das Grillgut wird entweder über Lavasteinen („Lava-Grill“) oder über einer mit Wasser gefüllten Auffangwanne auf einem Rost erhitzt.

- › **Fritteuse:** Pommes frites, Reibekuchen oder paniertes Fleisch lassen sich in siedendem Öl zubereiten. Damit sie sich nicht mit Fett vollsaugen, sind hohe Temperaturen erforderlich, wie sie elektrisch beheizte Fritteusenmodule liefern. Ihr relativ großes Becken lässt sich auch zum Nudelkochen nutzen – dann natürlich mit Wasser gefüllt.
- › **Salamander:** Bei einem Salamander handelt es sich um eine Kochstelle mit höhenverstellbarem Elektroheizelement. Ein Salamander eignet sich zum Gratinieren von Gerichten, Überbacken von Toasts und Karamellisieren von Zucker auf Süßspeisen. Er lässt sich nach Gebrauch in der Arbeitsplatte versenken.



Autarke Kochfelder sind auf vielfältige Weise und entsprechend den persönlichen Vorlieben kombinierbar.

- › Variante 1: Sie wählen verschiedene Dominomodule und ordnen diese nebeneinander an.
- › Variante 2: Sie nehmen eine herkömmliche Kochstelle in Normalbreite und ergänzen sie mit einem oder mehreren Dominomodulen.
- › Variante 3: Haben Sie wenig Platz in der Küche oder kochen kaum, sind Sie eventuell bereits mit einem Dominokochfeld oder ein bis zwei Spezialmodulen perfekt ausgestattet.

Nachteil: Der Reinigungs- und Pflegeaufwand ist bei kombinierten Kochstellen deutlich höher als etwa bei einer einfachen Glaskeramikplatte. Zudem wirken Module eventuell sehr kleinteilig. Damit sie halbwegs einheitlich aussehen, sollten die Module zudem vom selben Hersteller stammen.

Eine günstige und flexible Alternative zu einer fest installierten Kochstelle ist ein **mobiles Kochfeld**. Was nach Campingurlaub und Studentenbude klingt, ist eine Alternative für Single-Haushalte und kleine Küchen, aber auch für Menschen, die Wert auf eine möglichst große Arbeits- und Abstellfläche legen. Das Angebot reicht von der simplen Gusseisenplatte (ab ca. 15 Euro) mit Drehregler über Kochfelder mit Wärmestrahlung (ab ca. 50 Euro) bis

Grillen auf dem Kochfeld

Wer nicht von vornherein auf ein Elektrogrillmodul setzen möchte, findet im Handel ab ca. 25 Euro Grillplatten aus Aluguss oder Gusseisen, die sich – analog zu Grillpfannen – auf herkömmliche Kochfelder setzen lassen und durch diese erhitzt werden.

Die meisten dieser Modelle funktionieren auf allen Kochfeldarten, lassen sich samt Grillgut zum Fertiggaren in den Backofen schieben und sind dank Antihafbeschichtung problemlos zu reinigen. Allerdings ist – je nach Fähigkeit zur Hitzeverteilung – scharfes Anbraten meist nur in der Mitte der Platte möglich.