



# Induction Goes Mainstream Induktion etabliert sich

Whereas induction has the potential to become the preferred high-tech cooking device for cooks all over the world, some markets are developing at a somewhat slower pace.

Während Induktionsherde das Potenzial haben, zum bevorzugten Hightech-Kochgerät der Köche weltweit zu werden, entwickeln sich einige Märkte etwas langsamer.

Thanks to the many advantages it offers, cooking with the efficient induction technique is becoming more and more popular in Europe and Asia.

Wegen vieler Vorteile erfreut sich die effiziente Technologie für das Kochen mit Induktion zunehmender Beliebtheit in Europa und Asien.

Photo | Foto: sciotr/W. Feldmann

RICHARD LANE

Induction ranges that rely on an electromagnet to heat iron or steel cookware remain a mystery to most cooks. The heat arrives so quickly that anyone used to chopping the last of the onions while the pan heats up is in for a big surprise. The induction method is often referred to as ‘cool cooking’, because the kitchen does not actually experience a rise in temperature. Instead, the energy is transmitted through the SCHOTT Ceran® glass-ceramic cooktop panels and doesn’t actually create heat until it gets to the bottom of the pot. Induction cooktops are also more efficient than other traditional heating systems because they cook food faster and lose less heat in the process, an aspect that consumers and restaurants alike truly appreciate.

With the “green-consumer movement” and efforts to conserve resources gaining in importance, induction cooking technology is currently becoming more popular in Europe and Asia for the most part. The housing boom in Spain has helped generate a significant market volume for induction in this country. French consumers, on the other hand, are showing higher acceptance of induction because it offers benefits similar to those of gas, like fast cooking and quick control. Despite the fact that Germany has been a late adopter because this market has been dominated by radiant cooking for years, the trend is shifting

Induktionskochfelder, die über elektromagnetische Wellen Kochgeschirr aus Eisen oder Edelstahl erhitzen, sind für die meisten Köche immer noch ein Geheimnis. Die Hitze entsteht so schnell, dass jeder, der gewöhnlich beim Aufheizen der Pfanne noch die letzten Zwiebeln schneidet, mächtig überrascht wird.

Die Induktionsmethode wird häufig als „kaltes Kochen“ bezeichnet, da die Temperatur in der Küche dabei nicht ansteigt. Vielmehr wird die Energie durch die SCHOTT Ceran® Glaskeramik-Kochflächen übertragen, Wärme entsteht erst direkt im Topfboden. Solche Kochfelder sind damit effizienter als traditionelle Heizsysteme, da sie Nahrungsmittel schneller erwärmen und weniger Hitze verloren geht – ein Aspekt, den sowohl Hobby- als auch Profiköche zu schätzen wis-

sen. Ein wachsender Trend zum „grünen Konsumenten“ und die Notwendigkeit, Ressourcen zu schonen, sorgen somit dafür, dass sich die Induktionstechnologie in Europa und großen Teilen Asiens zunehmender Beliebtheit erfreut. In Spanien hat der Bauboom dazu beigetragen, dort ein erhebliches Marktvolumen für Induktionsherde zu erschließen. Französische Konsumenten wiederum zeigen eine höhere Akzeptanz für Induktion, weil sie mit ihrer Schnelligkeit und exakten Kontrolle ähnliche Vorteile wie Gas bietet. Deutschland hinkt zwar etwas hinterher, weil der Markt jahrelang vom elektrischen Kochen mit Strahlungswärme bestimmt wurde, jedoch wird Induktion auch dort immer beliebter. Dazu trägt nicht zuletzt das verstärkte Marketing der großen Hersteller bei, die sich die Tech-

towards induction due to the marketing power of large manufacturers in the industry who have embraced the technology.

In the United States, induction cooking is still a relatively new concept and currently accounts for only about 1 – 2% of the market, although demand is fairly stable. Despite the fact that induction prices have fallen, it seems as if this technology continues to be marketed here in high-end brands that are considerably more expensive than traditional gas and electric units. Apparently, neither consumers nor professional users in the U.S. are as aware of the benefits this technology offers as their European and Asian counterparts. For this reason, the U.S. market tends to focus its innovations on high wattage burners that improve the speed to boil in radiant cooking. Although the technology has always been quite expensive and therefore mainly been offered as an option for high-end product lines, costs have come down just recently. This has encouraged other commercial and residential manufacturers to enter the market with more reasonably priced units.

The perfectly flat surfaces of Ceran® glass-ceramic cooktop panels allow induction systems to be a lot easier to clean today. And thanks to the low heat radiance around the induction cooking zones in combination with the low heat conduction of Ceran® cooktop panels, if something spills on them, it won't burn onto the glass. The glass is heated up only from the cookware making the area around the pot/pan fairly cool and easy to clean. Just as importantly, Ceran® induction cooktop panels not only offer a high level of functionality, but are also quite stylish in terms of their design. Perhaps this is why nearly all of today's open plan show kitchens feature induction cooktop panels from the world leader.

<|  
camille.boyer-chammard@schott.com

nologie zu eigen machen und Verbraucher über deren Vorzüge informierten. In den USA ist das Kochen mit Induktion relativ neu und deckt aktuell nur etwa ein bis zwei

wurde, sind die Kosten zuletzt gesunken. Das hat weitere Anbieter bewogen, preisgünstigere Geräte auf dem Markt anzubieten. Die Reinigung von Induktionsherden wird durch die ab-

What chefs from around the world have to say about induction:  
Was Küchenchefs aus der ganzen Welt über Induktion sagen:

“We have been using the induction method to cook on Ceran® cooktop panels for 11 years and will never go back to gas cooking.”

„Wir kochen seit elf Jahren mit Induktionstechnologie und Ceran® Kochflächen und würden nie zum Gas zurückkehren.“

Jean-Luc Brendel, La Table du Gourmet, Riquewih, France

“Using induction burners affords me not only the speed, precision and control I require, but with no ambient heat coming off the burners, the kitchen stays much cooler.”

„Der Einsatz von Induktion bietet mir nicht nur die nötige Schnelligkeit, Präzision und Kontrolle, die Küche bleibt auch viel kühler als mit herkömmlichen Brennern.“

Chef Grant Achatz, Alinea restaurant, Alinea, Chicago

“With induction technology, it takes less time to boil, meat is roasted quickly and the glass-ceramic is much easier to clean!”

„Mit der Induktionstechnologie kocht alles schneller, Fleisch brät schneller und die Glaskeramik lässt sich viel einfacher reinigen!“

Mr. Wang Zen Khun, Gehry's, Düsseldorf, Germany

Prozent des Marktes ab, wobei die Nachfrage recht stabil ist. Es scheint, als würde diese Technologie dort trotz Preissenkungen weiterhin über High-end-Marken angeboten, die deutlich teurer sind als herkömmliche Gas- und Elektroherde. Offensichtlich haben sich die Vorteile der Technologie weder bei Verbrauchern noch Fachleuten so herumgesprochen wie in Europa und Asien. Das dürfte auch ein Grund dafür sein, dass der US-Markt dazu neigt, sich bei Innovationen auf Hochleistungsbeheizungen zum schnelleren elektrischen Kochen mit Strahlungswärme zu konzentrieren. Auch wenn Induktion immer relativ teuer war und daher meist als Option für Highend-Produkte angeboten

solot glatte Oberfläche einer Ceran® Glaskeramik-Kochfläche deutlich vereinfacht. Übergelaufene Speisen können auch nicht einbrennen, da sich das Umfeld der Kochzone kaum erwärmt und Ceran® Kochflächen Wärme nur in geringem Maße weiterleiten. Die Glaskeramik wird lediglich von der Rückwärme des Kochgeschirrs erhitzt, im Umfeld des Gefäßes bleibt es relativ kühl. Darüber hinaus bieten die leicht zu reinigenden Induktionskochfelder mit Ceran® Kochflächen nicht nur höchste Funktionalität, sondern auch ein sehr stilvolles Design. Vielleicht sind ja deshalb nahezu alle Showküchen mit Kochfeldern vom Weltmarktführer ausgestattet. <|  
camille.boyer-chammard@schott.com

