

Kürzere Kochzeiten

Eine neue Generation von Glaskeramik-Kochflächen macht die „schnelle Küche“ noch schneller. Sie ermöglicht die Verkürzung von Ankochzeiten und setzt Akzente in Sachen Umweltfreundlichkeit.

► Die zeitsparende, komfortable und saubere Küche – dieser aktuelle und gleichzeitig uralte Wunsch von Kochgeräte-Herstellern und -Nutzern ist noch nicht lange erfüllbar, gemessen an der Jahrtausende alten Küchengeschichte. Einen großen Schritt in diese Richtung unternimmt die neue Generation von Glaskeramik-Kochflächen „Ceran Suprema“. Ihre Entwicklung bedeutet einen kochtechnologischen Meilenstein und ermöglicht den Herdherstellern verbesserte Gerätekonzepte zur Erfüllung des Wunsches nach kürzeren Ankochzeiten. Die technische Voraussetzung hierfür war die Erzielung einer höheren Infrarot-(IR-)Transmission, um die Heizenergie effizienter an die Kochgefäße durchzulassen, und vor allem einer größeren Temperatur-/Zeitbelastbarkeit.

Künftige Öko-Standards bereits erfüllt

„Die neue Glaskeramik für ‚Ceran Suprema‘ Kochflächen basiert auf einer neuen Materialzusammensetzung. Aber erst in Verbindung mit einer speziellen Technologie konnten wir die höhere Transmission und Temperaturbelastbarkeit auch umsetzen“, erklärt Dr. Erich Rodek, Leiter Schmelztechnik und Heißformgebung beim Business Segment „White Goods“.

Die Vorteile der Fertigung liegen darüber hinaus in ihrer Umweltfreundlichkeit. Die Erzeugung von umweltbedenklichen Stoffen wird vermieden. Auf dieser Basis hergestellte Glaskeramik-Kochflächen entsprechen den Grundsätzen des so genannten Grünbuchs und damit einer langfristigen europäischen Strategie. Sie genügen auch den zukünftigen gesetzlichen Anforderungen, so dass Liefersicherheit auch für morgen und übermorgen gewährleistet ist.

Schließlich gehört zu dieser ökologischen Ausrichtung von „Ceran Suprema“ Kochflächen auch die neue Palette von umweltfreundlichen Dekorfarben: Sie reicht von Schwarz und Weiß bis hin zu trendigen Einzelfarbtönen in unterschiedlichen Farbnuancen.

16 Prozent weniger Ankochzeit

Die Eigenschaften der neuen Kochfläche waren Gegenstand eingehender Untersuchungen. Im Rahmen einer Zeit-Belastungsmessung erwies sich die neue Kochfläche auf höherer Stufe hitzebeständiger als bisher vergleichbare. Kochgeräte-Hersteller können die integrierten Heizkörper damit auf höhere Kochzonen-Temperaturen justieren: von



wicklung in Gerätekonzepte zu integrieren. Dabei ist zu beachten, dass bei höher justierten Heizelementen die Temperaturen die Normgrenzen einhalten – insbesondere im angrenzenden Küchenumfeld. Wie Tests unter Beteiligung von Heizkörperherstellern ergaben, empfiehlt sich gerade bei kompakt konzipierten Kochfeldern statt genereller Höherjustierung eine intelligente sensorielle Temperaturregelung der Kochzonen. In der Ankochphase, in der die Energie für das schnelle Aufheizen des Kochgutes benötigt wird, arbeitet der Temperatursensor hier bei einem höheren Schwellenwert, der nach dem Ankochvorgang auf einen niedrigeren Justagewert zurückgeregelt wird. So lässt sich die höhere Ankochleistung zusammen mit „Ceran Suprema“ elegant und normengerecht nutzen.

Kochtechnologischer Meilenstein

Hersteller von Heizkörper- und Reglersystemen wurden schon früh in die Entwicklung eingebunden, damit die entsprechend optimierten Systembauteile zusammen mit „Ceran Suprema“ Kochflächen für eine reibungslose Produktintegration bereitstehen. So können die Kochgeräte-Hersteller das Einsatzpotential der neuen Glaskeramik-Kochfläche vollständig und rasch erschließen. Dies tun sie bereits: „Die Markteinführung von ‚Ceran Suprema‘ läuft“, informiert Stefan-Marc Schmidt vom Business-Segment „White Goods“, Sales & Marketing. „Und ein weiteres Kapitel der zeitsparenden, komfortablen und sauberen Küche mit ‚Ceran‘ wird aufgeschlagen.“ ◀



Eine um 16 Prozent geringere Ankochzeit ermöglicht die neue Glaskeramik-Kochfläche „Ceran Suprema“.

bisher üblichen 560 auf nunmehr 600 Grad Celsius. Die Analysen ergaben darüber hinaus, dass die Ankochzeit mit „Ceran Suprema“ im Vergleich zur Vorgänger-Generation mit „Ceran Hightrans“ von 10,1 auf 8,5 Minuten (minus 16 Prozent) reduziert wird – in Abhängigkeit vom Kochgeschirr.

Für die Kochgeräte-Hersteller heißt es nun, diese Vorteile zu nutzen und die Neuent-

