

GASKOCHFELDER

Kochen auf offener Flamme

Was gibt es Neues im Markt der Gaskochfelder? (Teil 1)

Wasserfaches e.V. beispielsweise signalisiert dabei Verbrauchern, dass es sich um ein hochwertiges und zuverlässiges Produkt handelt, mit dem Fachhandel und Kunden gut beraten sind. Es ist eine freiwillige Kennzeichnung, ebenso wie das GS-Zeichen, die beide nach erfolgreich abgeschlossener Prüfung neben der CE-Kennzeichnung angebracht werden können.

Sehr praktisch

Sicher und komfortabel sind moderne Gaskochfelder, deren Brenner elektronisch geregelt und überwacht werden, vor allem wegen ihrer Zündsicherung, die gesetzlich vorgeschrieben ist. Das Ausströmen von unverbranntem Gas wird durch eine automatische Gaszufuhrunterbrechung bei erloschener Flamme verhindert. Praktisch ist auch die schnelle Zündung der Brenner, die heute beispielsweise über eine elektrische Einhand-Taktfunkenzündung, per Drucktasten- oder Schnell-Funkenzündung erfolgt.

Das Gas-Kochmodul „CS 1012G“ aus dem neuen Miele „CombiSet“-Programm mit elektronisch gesteuerter Schnell- und Wiederezündung sowie der neuen Funktion „Restwärmeanzeige“. Links die neue autarke Gas-Kochmulde „KM 2256 G“ von Miele mit fünf Kochstellen, darunter ein Wok-Brenner. Ein spezieller Wok-Ring ist im Lieferumfang enthalten

FOTOS: MIELE

Das Produktangebot fürs „Kochen mit Gas“ ist vielfältiger als mancher Kunde sich vorstellen kann: Es reicht von der klassischen, tiefgezogenen Edelstahl-Gaskochmulde mit abnehmbaren gusseisernen Einzeltopfträgern oder einem Hartglaskochfeld mit aufgesetzten Gasbrennern (Kochen mit Gas auf Glas) über Induktionskochfelder mit integriertem Wok-Brenner und Gas-Elektro-Kombi-Kochfeldern bis hin zu Gas-Cerankochfeldern (Kochen mit Gas unter Glas) als Einbau- oder autarke Variante. Daneben hat der Kunde noch die Möglichkeit, unter den praktischen, 30 cm schmalen Kochmodulen (Dominos) zu wählen, die sich zudem sehr gut kombinieren lassen: beispielsweise Gas – Elektro – Induktion – und gegebenenfalls mit einem Teppan Yaki oder einer Griddleplatte.

Geprüft und zertifiziert

Moderne Gaskochfelder können dabei mit Fern-, Erd- (Propan) und/oder Flüssiggas betrieben werden. Ein entsprechender Düsenersatz wird von den Herstellern gleich mitgeliefert. Übrigens, knapp 50 Prozent der privaten Haushalte heizen inzwischen mit Erdgas. Wenn es um die Zulassung eines Gaskochfeldes geht, herrschen in Deutschland höchste Sicherheitsstandards: So müssen Gaskochfelder verschiedene Normen erfüllen, geprüft und zertifiziert sein. Das DVGW-Qualitätszeichen des Deutschen Vereins des Gas- und

WENN KUNDEN FRAGEN...

Gas oder Induktion?

Kunden, die sich ein neues Kochfeld anschaffen möchten, stehen oft vor der Frage Kochen mit Gas oder Induktion? Beide Beheizungsarten haben viele Vorzüge. Schnell, präzise und auf den Punkt genau ist die Hitzeeinstellung bei beiden. Wer bereits erfahren im Umgang mit Gas ist, wird darauf nicht mehr verzichten wollen, denn das Kochen auf der offenen Flamme fasziniert heute, im 21. Jahrhundert, ebenso wie frühere Generationen von Köchen und Köchinnen. Daran hat sich nichts geändert, außer, dass das Kochen mit Gas heute sehr sicher ist.

Für Induktion sprechen neben der Schnelligkeit, Präzision und Energieeffizienz folgende Argumente: die „kalte“ Hitze, an der man sich die Finger nicht mehr verbrennen kann; dass keine Speisen auf dem Glaskeramikochfeld einbrennen und: es entsteht weniger Hitzeentwicklung in der Küche als beim Kochen mit Gas.

Auch in Sachen Design haben beide Kochfeldvarianten viel zu bieten: Die massiven Edelstahl-Gaskochmulden mit ihren gusseisernen Topfträgern und starken Brennern bringen ein professionelles und rustikales Flair in die Küche. Elegant wirken dagegen die neuen Glaskeramik-Induktionskochfelder mit komfortabler „Touch Slider“-Bedienung. Sie sind dazu noch sehr reinigungsfreundlich.

Man sieht, die Frage Gas oder Induktion, ist nicht leicht zu beantworten. Gas und Induktion haben jeweils ihre Anhängerschaft, die sich aus rationalen Gründen alleine nicht erklären lässt. Früher schwürten Profi-Köche ausschließlich auf Gas. Heute, bei dem Angebot an modernen Induktionskochfeldern, hat sich das geändert. Doch der Fachhandel kann auch Kunden, die sich mit ihrer Entscheidung sehr schwer tun, zufrieden stellen – beispielsweise mit einem Kombi-Kochfeld Gas/Elektro oder den praktischen Kochfeldmodulen, die sich ganz nach Kundenwunsch zusammensetzen lassen (Gas/Elektro/Induktion) oder einem Induktionskochfeld mit starkem Wok-Brenner, das dann die Vorzüge beider Kochmethoden in einem Produkt vereint.

Im Segment „Gaskochfelder“ können sich Kunden freuen, aus einem großen Angebot an hochmodernen, sicheren und leistungsstarken Kochfeldern ganz nach eigenem Gusto und den individuellen Vorlieben wählen zu können, denn das Kochen mit Gas macht ebenso viel Spaß wie mit Induktion.



Oranier hat Anfang 2008 fünf neue Gas-Einbaukochfelder auf den Markt gebracht, darunter auch das Maxi-Kochfeld „GKM 2499“ mit einer Breite von 112 cm



Von Oranier stammt auch das neue Gas-Kochfeld „EMG 3“. Das Kochfeld ist wählbar für Erd- oder Propangas



Kochen mit Gas-unter-Glas gelingt mit dem „EKG 2736“ von Oranier. Schadstoffarm arbeitet das Infrarot-Brennersystem

WIE ERKLÄRE ICH DAS MEINEM KUNDEN?:

Bei der praktischen Einhand-Taktfunkenzündung entfällt das frühere Drücken und Festhalten des Knebels – heute genügt ein leichter Knebel-dreh. Sollte die Gasflamme beispielsweise durch Zugluft einmal ausgehen, muss der Brenner nicht erneut manuell gezündet werden. Dafür sorgt die automatische Wiederzündungsfunktion mit elektronischer Flammenüberwachung. Und damit flinke Kinderhände kein Unglück anrichten, sind moderne Gaskochfelder mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Das alles sind wichtige Verkaufsargumente, wenn es um das Kochen mit Gas geht. Kunden sind auch gut beraten, Produkte in Deutschland zu kaufen und nicht aus dem Ausland mitzubringen, da es Probleme mit den Düsensätzen geben kann. Das sollte im Verkaufsgespräch auf jeden Fall mit an-klingen.

Kochen wie die Profis

Vor allem in der Gastronomie wurde schon immer gerne mit Gas gekocht. Dabei zählen die schnelle Hitzeentwicklung, die stehende Flamme und deren stufenlose Feineinstel-

lung für Kochprofis und Hobbyköche zu den entscheidenden Vorteilen des Kochens mit Gas. Allerdings muss auch gesagt werden, dass Gaskochfelder immer mehr von Induktionskochfeldern abgelöst werden – auch in der Gastronomie. Rückfragen bei den Herstellern zeigen, der Fokus liegt derzeit ganz klar auf Induktion, das weiter auf dem Vormarsch ist. Vor allem die vielen Fernseh- und Starköche haben das Thema inzwischen salonfähig und für Endge-bräucher interessant gemacht. Kein Wunder, Kochen mit Induktion ist schnell, effizient, sicher und sehr sauber. Vor allem was die Effizienz anbelangt, läuft Induktion Gas den Rang ab. Durch die offene Flamme wird Abwärme erzeugt, was unter Umständen auch zu einer vermehrten Wärmeentwick-lung am Kochfeld und in der Küche führen kann – vor allem bei ungenügender Be-zug- bzw. Entlüftung.

Was es u.a. an neuen Kochfeldern und Kochmulden zum Thema „Kochen mit Gas“ seit dem 2. Halbjahr 2007 gibt bzw. auf was sich der Fachhandel in diesem Jahr freuen kann, zeigt Ihnen der „eh“ in der nachfol-genden Marktübersicht. Auch zum Thema Gasherde hat sich die Redaktion für Sie umgehört, aber dazu in der nächsten Aus-gabe.

Miele: Neue Gas-Kochmulde und -Module

Modell „KM 2256 G“ (UVP: 520,- €) ist eine autarke Gaskochmulde in Edelstahl mit abnehmbaren Topfträgern aus Gusseisen und fünf Kochstellen – darunter auch einem Zweikreis-Wok-Brenner. Im Lieferumfang enthalten ist ein spezieller Wok-Ring. Die Edelstahl-Bedienknebel sind mittig auf dem Bedienpult angeordnet. Die neue Gaskochmulde ist natürlich mit elektronische Wiederzündung ausgestattet. Das Gerät kann auf der Basis von Erd- und Flüssiggas betrieben werden (ein zweiter Düsensatz für Flüssiggas wird mitgeliefert). Die Ausschnittmaße betragen 860 mm x 490 mm.

Im Bereich Kochmodule bietet Miele u. a. aus seinem neuen „CombiSet“-Programm das Gas-Kochmodul „CS 1012G“ (UVP: 745,- €) mit elektronisch gesteuerter Schnellzündung und Wiederzündung an. Die sichere Elektronik sorgt außerdem dafür, dass sich die Geräte nach einem Dauerbetrieb von vier Stunden selbsttätig deaktivieren. Neu ist die Funktion Rest-wärmeanzeige (Fotos S. 35).

Oranier ist breit aufgestellt

Gasspezialist Oranier wartet mit einem umfangreichen neuen Programm im Bereich Kochen mit Gas auf, das u. a. auf der Herbstmesse in Ostwestfalen im vergan-genen Jahr erstmals vorgestellt wurde und Anfang 2008 auf den Markt kam. Dazu zählen fünf neue Gas-Einbaukochfelder in einer Breite von 60 cm bis 112 cm: das 60er-Modell „GKM 2467“ (UVP: 399,- €), das 70 cm breite Kochfeld „GKM 2477“ (UVP: 499,- €), die beiden 90 cm breiten Gas-Einbaukochfelder „GKM 2497“ (UVP: 599,- €) und „GKM 2498“ (UVP: 699,- €) sowie das 112 cm breite Maxi-Kochfeld „GKM 2499“ (UVP: 749,- €). Sämtliche Gas-Kochfelder sind mit elektrischer Ein-



Zwei der Neuheiten von Smeg: Die beiden Glaskeramik-Gaskochfelder „PVS 750D“ (links) und „PVA 750D“ mit „Super Slim“-Edelstahlrahmen



FOTOS: SMEG



Alle Gas-Kochfelder der „Professional“-Serie von Viking sind aus besonders robustem und hochwertigem Edelstahl gefertigt, wie das Wok-Gaskochfeld „WOK DVGWT240“



Zur „Professional“-Serie von Viking zählen auch die Modelle „D/EVGRT480“ (122 cm), „D/EVGRT360-6B“ (91 cm) – unser Foto – und „D/EVGRT300“ (76 cm)

handzündung und thermoelektrischer Zündsicherung ausgestattet. Sie haben je nach Ausführung einen bis zwei Vario-Brenner, einen Stark-Brenner, einen Dreikreis-Brenner und einen Spar-Brenner. Ein Satz Flüssiggasdüsen zur Umrüstung ist jedem Kochfeld beigefügt.

Neu ist auch das Modell „EMG3“. Der UVP liegt hier in Verbindung mit einem Elektro-Multifunktionsherd bei ca. 1593,- Euro und mit einem Gasherduo-therm bei ca. 2188,- Euro. Das Gaskochfeld ist mit vier Kochstellenbrennern mit elektrischer Taktfunkenzündung, einem Starkbrenner (2,75 kW), zwei Normalbrennern (je 1,65 kW) und einem Garbrenner (1,00 kW) ausgestattet. Alle Kochstellen sind thermoelektrisch gesichert und mit emaillierten Brennerdeckeln versehen. Zum Lieferumfang gehört ein Metallschaber. Auch dieses Kochfeld ist wählbar für Erdgas oder Propangas.

Mit dem „EKG 2736“ (UVP: ca. 1600,- €) setzt Oranier auf Kochen mit Gas-unter-Glas. Das mit Erd- oder Propangas beheizbare Glaskeramikkochfeld ist mit folgenden Features ausgestattet: einem schadstoffarmen Infrarot-Brennersystem mit Leistungsregelung (über einen 12-stufigen Energieregler), einer getrennten Restwärmanzeige für die rechte und linke Kochfläche, Ankochautomatik und thermischem Überlastungsschutz der Kochflächen. Die linke Kochfläche ist mit einem Zwei-Kreis-Brennersystem (2 x 1,25 kW) für eine optimale Energieausnutzung, An- und Fortkochzone ausgestattet, die rechte Kochfläche (2,50 kW) ebenfalls mit einer An- und Fortkochzone.

Smeg setzt auf elegantes Design

Gleich drei neue Kochfelder zum Thema Gas kommen von Smeg ins Sortiment: die semiflächenbündige Gaskochmulde „PX140D“ (UVP: 1149,- €) sowie die beiden neuen Glaskeramikkochfelder

„PVS 750D“ und „PVA 750D“ (UVP: jeweils 1149,- €). Das semiflächenbündige Gaskochfeld ist stolze 100 cm breit, aber nur 35 cm tief. Es wurde mit vier Brennern (gusseisernen Rosten mit Aluminiumfüßen) ausgerüstet, die auf der Edelstahloberfläche direkt nebeneinander angeordnet sind. Elegant wirkt das „Luce“-Design der neuen Glaskeramikkochfelder: Ihre Mulden sind wahlweise in satiniertem Silberglas oder in der trendigen Farbe Anthrazit lieferbar. Ein „Super Slim“-Edelstahlrahmen fasst die Glaskeramikkochfelder ein. Er ist nach eigenen Angaben so filigran, dass sich die Kochfelder auch flächenbündig einbauen lassen.

Asiatisch kochen mit Viking

Für Profis und Hobby-Köche: Die Gaskochfelder der „Professional“-Serie von Viking sind aus besonders robustem und hochwertigem Edelstahl gefertigt. Sie werden in einer Breite von 61 cm, 76 cm, 91 cm oder 122 cm angeboten. Innerhalb dieser Kategorien sind verschiedene Kochfeldkonfigurationen möglich, wie das Unter-

nehmen mitteilt. Das Modell „WOK DVGWT240“ (UVP: ab 3400,- €) ist ein 61 cm breites Profi-Wok-Gaskochfeld aus dieser Serie und zählt zu den jüngsten Highlight-Produkten aus dem Hause Viking. Der Wok-Brenner (0,9 bis 8,1 kW) gilt als Exklusivmodell in Kranzform, das sich direkt an professionelle Wok-Brenner anlehnt. Der robuste und abnehmbare Rost des Brenners besteht aus emailliertem Gusseisen, der Rostträger aus Emaille. Ein zusätzlicher abnehmbarer Rost ermöglicht den Wok-Brennrost umzuwandeln, um ggf. auch große Töpfe verwenden zu können (z. B. für Parties oder Grillabende). Sicherheit garantieren das automatische Zünden und das Thermoelement. Ausgeliefert wird das Gas-Kochfeld mit einem original chinesischen Wok aus Weißblech mit einem Aluminiumdeckel. Aufgrund der verstärkten Isolierung kann der Wok auch in Möbel mit Standardtiefe eingebaut werden. Die Schublade unterhalb des Wokbrenners ist mit einer professionellen Fettauffangschale ausgestattet, um überlaufende Flüssigkeiten sowie herabtropfendes Fett aufzunehmen. Sie kann entnommen und in der Spülmaschine gereinigt werden.

Zur „Professional“-Serie zählen drei weitere Gaskochfelder in unterschiedlicher Breite: z. B. das 122 cm breite Modell „D/EVGRT480“ (UVP: ab 6040,- €), das 91er-Gerät „D/EVGRT360-6B“ (UVP: ab 4800,- €) sowie das 76 cm breite Kochfeld „D/EVGRT300“ (UVP: ab 3900,- €). Sämtliche Kochstellen verfügen über Gitter aus emailliertem Gusseisen, Schalen und Platten aus robustem Emaille sowie die berühmten Viking-Brenner aus Edelstahl mit abnehmbaren Deckeln aus emailliertem Gusseisen. Alle Brenner haben die gleiche Größe. Das „VariSimmer™“-Modell auf jedem Brenner sorgt für ein gleichmäßiges und sanftes Garen mit einer Einstellung von 0,12 kW bis 4,4 kW, egal wie groß das Kochgeschirr ist. Die Kochfelder sind mit einem System zum automatischen Neuzünden, auch auf niedrigster Einstellung, oder

Wer ist Viking?

Das amerikanische Unternehmen Viking ist seit April 2007 mit der neuen Vertriebsgesellschaft AFG auf dem deutschen Markt präsent (AFG GmbH, Ensinger Straße 26, D-75428 Illingen, Tel. 07082-415 294, Email: administration@afg-deutschland.de). Die oben genannten neuen Gaskochfelder wurden gegen Mitte des letzten Jahres zum ersten Mal in Deutschland vorgestellt. In diesem Jahr wird es nach eigenen Angaben voraussichtlich frühestens zum Jahresende eine Neuerung bei Gaskochfeldern geben.

Weitere Informationen über Viking in Deutschland s. „eh“ 11/07, S. 8)



Das „XLP 90 F“ ist ein 90 cm breites Gas-Einbaukochfeld von Ilve. In der Mitte: das praktische „Fry-Top“ zum Garen von Fisch, Fleisch und Gemüse



Unter den drei Neuen von Küppersbusch: Die 90 cm breite Gas-Kochfläche mit Wok „GKS 954.1M“, und das 30er Gas-Kochmodul „324.1M“. Alle Kochfelder sind sofort lieferbar



FOTOS: ILVE, KÜPPERSBUSCH

mit einem Thermoelementsistem ohne Neuzünden ausgestattet.

Neues zum Thema von Ilve

Modell „XLP 90 F“ (UVP: 1895,- €) ist, wie die Produktbezeichnung schon vermuten lässt, ein 90 cm breites und 60 cm tiefes Gas-Einbaukochfeld, das ein problemloses Kochen selbst mit zwei großen Töpfen gleichzeitig auf einer Ebene ermöglicht. Es ist mit einem Dreifachringbrenner/Wokbrenner mit 4,3 kW, zwei Normalbrennern und einem Kleinbrenner sowie einem „Fry-Top“ (geeignet zum Grillen und schonenden Zubereiten von Fleisch, Fisch und Gemüse) ausgestattet. Alternativ kann das „Fry-Top“ gegen einen Topfträger ausgetauscht werden. Dann lässt sich das Kochfeld für einen großen Topf oder Bräter nutzen. Die 90cm-Einbaumulde ist auf Wunsch auch mit Nostalgieknebeln erhältlich und fügt sich damit besonders gut in Landhausküchen ein.

Vertrieb über die TriloG Thermotechnik GmbH, Allerbachstr. 29, 37586 Dassel, Tel. 05562/940212, Fax 05562/940216, www.ilve.de

Küppersbusch: In drei attraktiven Breiten

Gleich drei neue Gas-Kochfelder gibt's bei Küppersbusch: Die 90 cm breite Gas-Kochfläche mit Wok-Kochstelle „GKS 954.1M“ (UVP: 1870,- €), die 60er Gaskochfläche „GKS 644.1M“ (UVP: 1195,- €) und das 30 cm breite Gas-Kochmodul „324.1M“ (UVP: 750,- €) – alle mit einem Metallic-Rahmen im Edelstahl-Look. Das 90er Gas-Wok-Kochfeld hat einen Starkbrenner (3,0 kW), zwei Normalbrenner (je 1,65 kW), einen Garbrenner (1,0 kW) und einen starken Wok-Brenner mit 6,0 kW. Die 60 cm breite Gas-Kochfläche „GKS 954.1“ ist bis auf den Wok-Brenner mit den zuvor genannten Brennern ausgestattet. Über zwei Brenner dagegen verfügt das 30 cm schmale Gas-Kochmodul „324.1“ – einem Starkbrenner mit 3,0 kW und einem Normalbrenner mit 1,65 kW. Alle drei neuen Gaskochflächen, die sofort lieferbar sind, haben eine Vollsicherung (automatische Wiederzündung sowie Zündsicherung). Die Brennerdeckel sind aus emailliertem Gusseisen gefertigt.

Modulares von Termikel

In einem eleganten „Slim-Line“-Rahmen präsentieren sich die neuen Domino-Kochfelder des westfälischen Anbieters Termikel. Der Vorteil der 30 cm breiten, modu-

laren Kochfelder ist ihre Vielfalt an Kombinationsmöglichkeiten. Aufgrund des Designs passen die Kochmodule perfekt zusammen und bieten so eine optische Einheit. Das neue Domino-Wok-Glaskeramik-Kochfeld „KFDG 3330 Slim Line“ (UVP: 599,- €) lässt sich beispielsweise mit dem Glaskeramik-Kochfeld-Grill, dem 2-Brenner-Gas-Kochfeld oder dem Glaskeramik-Kochfeld-Induktion aus der Domino-Reihe kombinieren, was Kunden volle Flexibilität und Kreativität bei der Zubereitung der Speisen bietet.

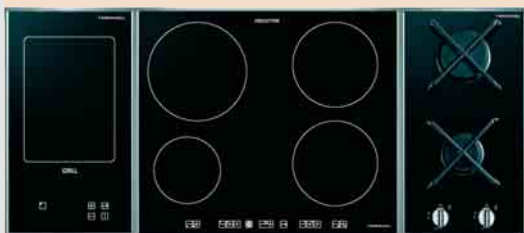
Neu ist auch das 30 cm breite Domino-Wok-Glaskeramik-Kochfeld „KFDW 3311 FR“ (UVP: 699,- €) im rahmenlosen Facettenschliff. Es ist mit einem Profi-Wok-Brenner mit 5500 W Powerleistung ausgerüstet. Hinzu kommen Design-Schwertknebel, eine automatische Zündung über den Bedienknopf, Sicherheitsventil, Timer und rutschfeste Gussroste.

Mit dem Modell „KFGC 7311 FR“ (UVP: 1099,- €) stellt Termikel auch ein neues Glaskeramik-Gaskochfeld in 79 cm Breite vor. Dieses Kochfeld wird ebenfalls im rahmenlosen Facettenschliff angeboten. Es hat fünf Brennstellen (einen Zusatzbrenner mit 1000 W, einen halbschnellen Gasbrenner mit 1650 W, einen schnellen Gasbrenner mit 3000 W sowie einen Profi-Wok-Brenner mit 5500 W Leistung).

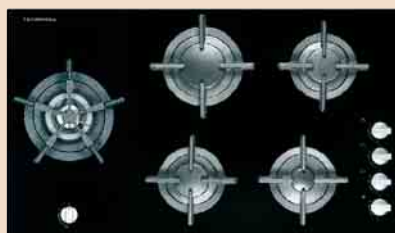
Leider nichts Neues

„eh“ hatte natürlich auch bei anderen Anbietern, wie der BSH-Gruppe, der Electrolux-Gruppe, Bauknecht/Whirlpool und Bau-matic nachgefragt. Diese Anbieter führen ältere, jedoch keine neuen Gaskochfelder aus dem 2. Halbjahr 2007 in ihrem Programm. Für 2008 ist derzeit nichts in Vorbereitung, wie die Unternehmen mitteilten. Nur die Edelmarke Gaggenau aus der BSH-Gruppe bereitet etwas zum Thema „Kochen mit Gas“ vor, das noch in diesem Jahr auf den Markt kommen wird. Details wurden leider noch nicht verraten. Man darf gespannt sein.

Angela Grond



Das neue Termikel „Domino-Wok-Gas-Kochfeld“ im „Slim-Line“-Rahmen



79 cm ist das neue Termikel-Glaskeramik-Gaskochfeld „KFGC 7311 FR“ breit

FOTOS: TERMIKEL