

WIE FUNKTIONIERT DAS? KOCHFELDER

Die Kochfelder wurden so entwickelt, um Ihnen Freude am kulinarischen Kochen in Ihrem Wohnwagen oder -mobile bieten zu können



Kochfelder

Die Kochfelder verfügen über ein speziell entwickeltes Layout, um den besten Kochkomfort im Wohnwagen oder Wohnmobil zu bieten. Sie wurden so entwickelt, um alle Vibrationen während der Fahrt zu absorbieren. Die Kochfelder sind in verschiedenen Betriebsarten erhältlich, darunter Gas, Induktion, elektrische Kochplatte oder kombiniert als Hybrid.

Neben den verschiedenen Formen und Größen wurden sie konzipiert, um Ihre Anforderungen perfekt zu erfüllen.



Tipps

- Ein Hybrid – Kochfeld bietet viel Flexibilität. Mit Gas können Sie an jedem Ort Ihrer Wahl kochen, auf dem Campingplatz dann mit der praktischen elektrischen Kochplatte oder dem Induktionskochfeld. Induktion ist die schnellste und sicherste Art des Kochens. Somit hat der Koch eine Auswahl von verschiedenen Betriebsarten!
- Es wird empfohlen, die Installation und jährliche Überprüfung oder Instandhaltung von einem zugelassenen Servicezentrum ausführen zu lassen.
- Das Gerät und seine zugänglichen Bauteile werden bei der Verwendung heiß. Die Berührung dieser Elemente während und nach der Verwendung ist möglichst zu vermeiden, bis es abgekühlt ist.
- Entfernen Sie verschüttete Speisereste und reinigen Sie das Kochfeld sobald wie möglich mit Seife und warmem Wasser.



Mehr Tipps und Tricks von Thetford?
Werden Sie jetzt ein Thetford Friend.



① Energiequellen

Das Kochfeld kann eine oder mehrere Kochstellen enthalten, hier stehen verschiedene Ausführungen zur Auswahl, darunter Gas, elektrische Kochplatte, Induktion oder eine Kombination hieraus.

Gasbrenner



- Kochen mit Gas ist schnell und präzise.
- Die Größe oder Stärke der Flamme kann präzise über den Bedienknopf geregelt werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Flüssiggas. Damit sind Propan oder Butan gemeint. Wir ziehen Propan gegenüber Butan vor, da Butan weniger geeignet für die Verwendung bei kühleren Temperaturen ist (z. B. unter 10 °C).

Zündvarianten:



Manuelle Zündung:

Starten Sie die Flamme mit einem Streichholz oder Feuerzeug.



Elektrische Zündung (12 V):

Starten Sie die Flamme durch Betätigen des elektrischen Zünders.

Kochplatte



- Je nach Modelausführung ist eine elektrische Kochplatte integriert.
- Je mehr Leistung (Watt) die Kochplatte hat, desto schneller heizt sie auf.
- Häufig ist der Strom in der Campingplatzgebühr enthalten, so dass das Kochen in diesem Fall mit der elektrischen Kochplatte oder dem Induktionskochfeld von Vorteil ist.

Induktion



- Induktion ist sehr schnell, effizient und sicher.
- Ein Induktionskochfeld arbeitet mit starken Elektromagneten, die sich unter der Glasoberfläche befinden. Wenn Sie einen aus magnetischem Material bestehenden Topf direkt über den Elektromagneten platzieren, wird Energie im Metall des Topfes erzeugt.
- Induktion erwärmt den Topfboden, wodurch wiederum die Speise im Topf erwärmt wird.
- Die Glasoberfläche wird durch den Topf erwärmt, in dem gekocht wird. Der Topf wird hierbei am Boden sehr heiß, abgesehen davon bleibt die Oberfläche auf der gekocht wird relativ kühl. Nach dem Kochen kühlt diese sehr rasch komplett ab.

② Glasdeckel

Kochfelder sind mit und ohne Glasdeckel erhältlich. Dies ist abhängig vom Design und Layout. Eingelassene Kochfelder sind üblicherweise mit einem Glasdeckel ausgestattet, um eine eventuelle Abdeckung zu ermöglichen.



- Ein geschlossener Glasdeckel sorgt für eine aufgeräumte Optik und schafft Arbeitsfläche. Dennoch empfehlen wir, den Glasdeckel nicht als Ablage zu verwenden.
- Der Deckel wirkt als Hitzeschild, um bei Verwendung des Kochfeldes alles zu schützen, was dahinter ist, z. B. Vorhänge, Wände usw.
- Lassen Sie den Glasdeckel offen, wenn die Brenner eingeschaltet oder noch warm sind.
- Entfernen Sie vor dem Öffnen, alle Gegenstände und Reste von dem Glasdeckel.

③ Wissenswertes rund um die Töpfe

Die Verwendung der passenden Topfgröße unterstützt das effiziente Kochen und bietet ein optimales Kocherlebnis.

Hierzu einige Tipps:

- Achten Sie darauf, dass zwischen den Töpfen und dem Rand des Kochfeldes ein Mindestabstand von 10mm nicht unterschritten wird.
- Schalten Sie den Brenner nach dem Kochen aus bzw. wenn Sie den Topf von der Kochstelle entfernen.
- Achten Sie darauf, dass die Töpfe und Pfannen während des Kochens stabil stehen.
- Vermeiden Sie ein Überkochen.

Gasbrenner



- Die Töpfe und Pfannen sollten groß genug sein, um die Flamme zu bedecken, so dass die Flamme nicht am Topf oder der Pfanne seitlich hochschlagen kann.

Kochplatte



- Für maximale Effizienz sollte ein Topf der korrekten Größe mit flacher, schwerer Standfläche verwendet werden. Die Topfgröße sollte der Größe der Kochplatte entsprechen oder diese leicht überschreiten (bis zu 2,5 cm Übergroße).

Induktion



- Verwenden Sie nur Töpfe, die speziell für Induktion geeignet sind. Hilfreich bei der Auswahl der Töpfe ist das Symbol „Induktionsklasse“.
- Überprüfen Sie auf einfache Weise, ob Sie den richtigen Topf ausgewählt haben. Wenn der Magnet an der Unterseite haften bleibt, sollte der Topf für Induktionskochen geeignet sein.
- Achten Sie darauf, dass der Boden des Topfes eben und glatt ist, damit das Glas nicht verkratzt und um ein effizientes Garen zu gewährleisten.
- Die Topfgröße sollte mindestens 10 cm betragen bzw. so groß sein, wie der auf dem Glas dargestellte Induktionsbereich.