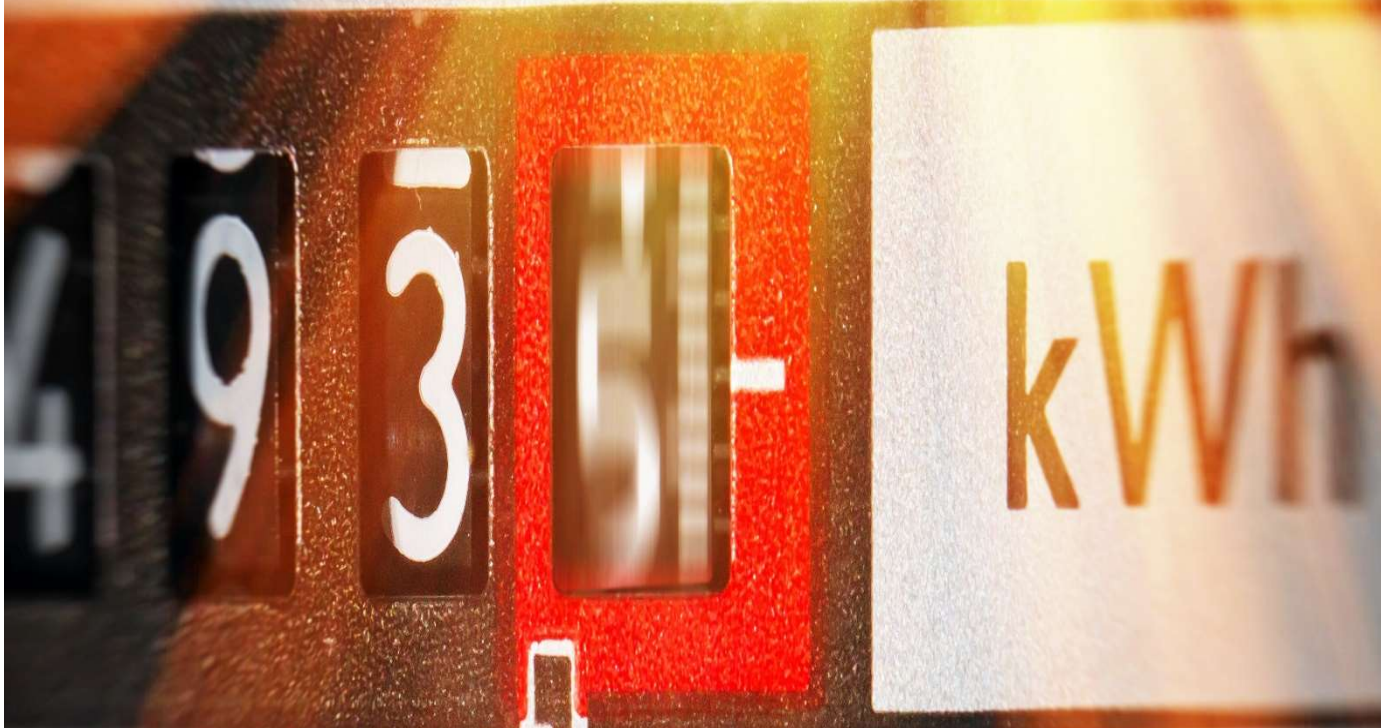


Wussten Sie schon...,



1. **Glaskeramik-Kochfelder (Ceran®):** Diese sind Standard bei Elektroherden. Im Vergleich zu gusseisernen Herdplatten verbrauchen sie etwa 15 % weniger Energie. Die Glaskeramik erwärmt weniger Masse, was zu einer effizienteren Nutzung führt.
2. **Induktions-Kochzonen:** Aktuell sind diese die effizienteste Variante. Bei Induktionsherden wird die Wärme direkt im Topfboden durch elektromagnetische Wechselfelder erzeugt. Das Kochfeld selbst bleibt fast völlig kalt. Induktionsherde haben den geringsten Stromverbrauch – bis zu 40 % weniger als Gussplatten. Weitere Vorteile sind das schnelle Ankochen und die präzise Wärmeregulierung.
3. **Anschaffungskosten und spezielles Kochgeschirr:** Induktionsherde sind zwar effizient, aber auch teurer in der Anschaffung. Außerdem benötigen Sie spezielles Kochgeschirr mit magnetischem Boden. Achten Sie darauf, dass der Topf exakt auf dem Kochfeld platziert ist, um elektromagnetische Strahlung zu minimieren.
4. **Wichtig für bestimmte Personengruppen:** Menschen mit Herzschrittmachern, Insulinpumpen oder ähnlichen medizinischen Geräten sollten vorsichtig sein, da Induktions-Kochzonen elektromagnetische Strahlung erzeugen.

Allen einen schönen Sommer und erholsame Ferien!

Übrigens:

Wir machen keine Sommerpause. Das Team des Stromspar-Checks kommt auch in den Ferien, damit Sie ihre Energiekosten im nächsten Winter im Griff haben.

Stromsparcheck@ksd-sozial.de



02381-9245136

Ein Verbundprojekt von:



ea[®]

Bundesverband der
Energie- und Klimaschutzagenturen
Deutschlands e.V.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und nukleare Sicherheit



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages