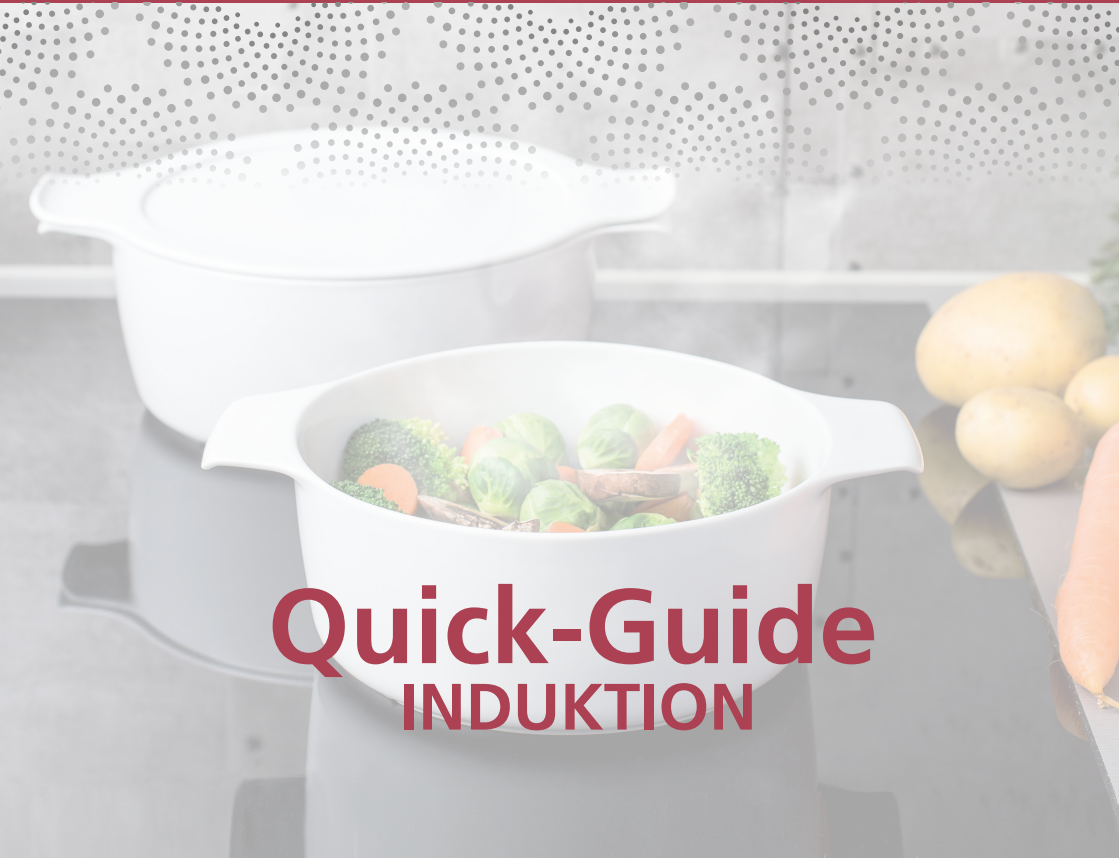


ESCHENBACH
MADE IN GERMANY



Der Porzellankochtopf

COOK & SERVE von ESCHENBACH



Quick-Guide
INDUKTION





Inhalt

Welche Herdarten gibt es?	4
Was unterscheidet Induktion von Gas und Ceran?	4
Wie funktioniert Induktion?	4
Konsequenz für den Umgang mit COOK & SERVE bei den 3 unterschiedlichen Kocharten.....	5
Welche unterschiedlichen Bauarten von Induktionskochfeldern gibt es?	6
Arten induktionsfähigen Kochgeschirrs	7
Hinweise für die Erkennung von COOK & SERVE auf Induktionskochfeldern	8
Induktionskochfeld(IKF)-Hersteller mit speziellen Anforderungen an Kochgeschirr.....	9
Induktionskochfeld(IKF)-Tabellen.....	10

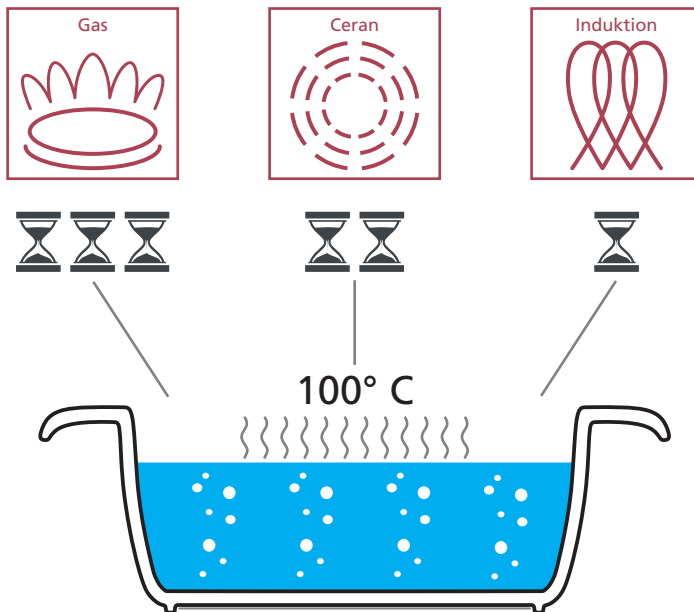


Welche Herdarten gibt es?

- » Gasherd
- » Elektroherd
- » Cerankochfeld
- » Induktionskochfeld

Was unterscheidet Induktion von Gas und Ceran?

Induktion ist die derzeit effizienteste und schnellste Art Speisen zu erwärmen. Das bedeutet, dass sich der Topfboden schneller erhitzt als bei Ceran und noch schneller als bei Gas.

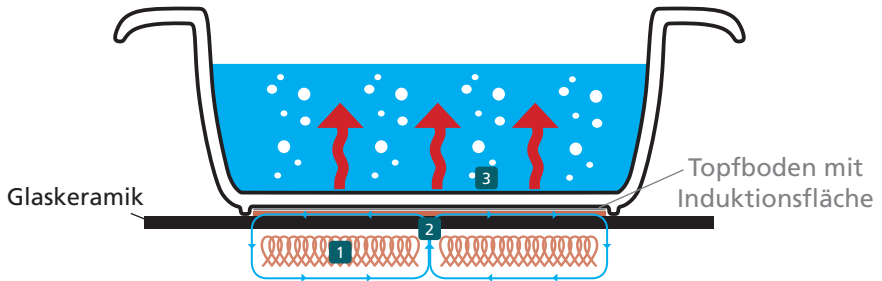


Wie funktioniert Induktion?

Im Gegensatz zu konventionellen Kochtechnologien wird die Hitze bei Induktion direkt im Topfboden erzeugt. Beheizte Kochplatten oder offene Flammen sind nicht notwendig. Somit geht viel weniger Energie verloren.



Beim Kochen mit Induktion wird unter der Glaskeramik elektrischer Strom durch eine Kupferspule geleitet (1). Auf diese Weise wird ein sich schnell änderndes elektromagnetisches Feld erzeugt (2), das auch den Topfboden durchsetzt und Wirbelströme im Topf (3) verursacht. Diese Wirbelströme erwärmen den Topfboden sehr schnell und somit auch das Kochgut.



Konsequenz für den Umgang mit COOK & SERVE bei den 3 unterschiedlichen Kocharten

Die Verwendung des COOK & SERVE Porzellankochtopfs auf Induktion ist trotz des Hochleistungsporzellans inducTHERM® die sensibelste Verwendungsart.

Der COOK & SERVE Porzellankochtopf unterliegt durch den extrem schnellen Wärmeeintrag bei der Verwendung auf Induktion den gravierendsten Temperaturdifferenzen von allen. D.h. während der Topfboden schon heiß ist, ist der Rest des Topfes noch kalt. Dabei wird der Topf im Gegensatz zur Gas-/Cerankochstelle nicht durch die Wärmestrahlung der Flamme bzw. des Kochfelds mit erwärmt. Dies soll den Kunden nicht verunsichern, da bei unserer Produktentwicklung hohe Sicherheitsfaktoren einberechnet wurden. Dennoch möchten wir dafür sensibilisieren, dass die Induktion eine sich von Gas und Ceran völlig absetzende Kochart ist.

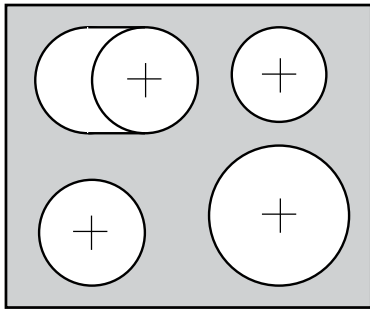
Ausführliche Hinweise zum Kochen mit COOK & SERVE - Der Porzellankochtopf auf Induktionskochfeldern finden Sie in den Waren- und Nutzungshinweisen unter:

www.eschenbachporzellan.com oder www.porzellankochtopf.de



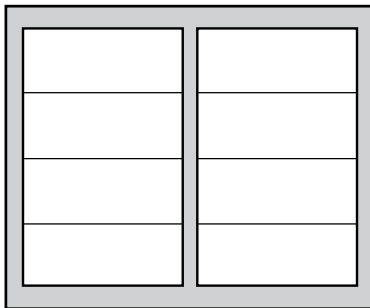
Welche unterschiedlichen Bauarten von Induktionskochfeldern gibt es?

Grundsätzlich kann in 2 Bauarten unterschieden werden: Die klassischen runden Kochzonen und die Flächeninduktion. Bei manchen Fabrikaten werden beide Bauarten kombiniert.



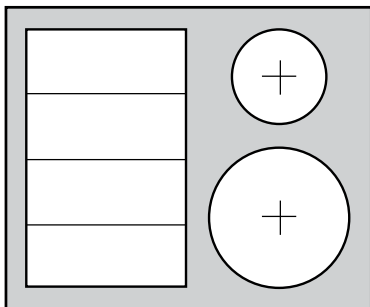
Klassisch runde Kochzone

- **fixe** Kochzonen
- Induktion wird in den vorgegeben Kochzonen erzeugt
- Positionierung des Kochgeschirrs auf passender Kochzone notwendig



Flächeninduktion

- **flexible** Kochzonen
- einzelne Kochzonen können zusammen geschaltet werden
- freie Positionierung des Kochgeschirrs



Kombiniertes Kochfeld

- Kombination aus **fixen** und **variablen** Kochzonen



Arten induktionsfähigen Kochgeschirrs

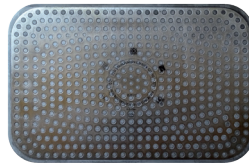
Grundsätzlich kann in Kochgeschirre mit einem Boden, der komplett induktionsfähig ist und Kochgeschirre, deren Boden nicht komplett induktionsfähig (teilinduktionsfähig) ist, unterschieden werden.

Arten induktionsfähigen Kochgeschirrs

Boden komplett
induktionsfähig



Boden nicht komplett
induktionsfähig
= teilinduktionsfähig



Zu den Kochgeschirren mit teilinduktionsfähigem
Boden zählt auch COOK & SERVE.

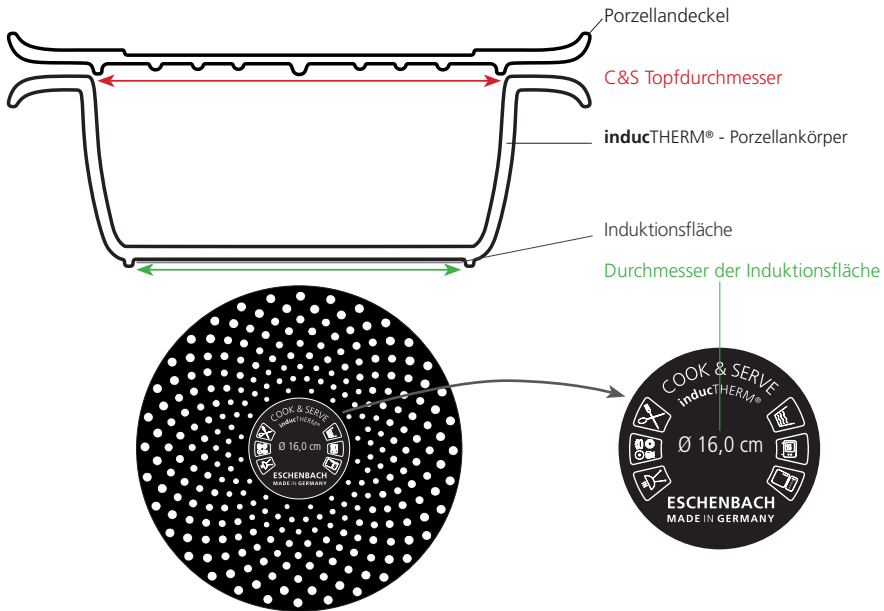
Warum ist diese Unterteilung für Sie von Relevanz?

Einige Hersteller von Induktionskochfeldern stellen unterschiedliche Bedingungen an die erforderlichen Minstdurchmesser der Kochgeschirre je Kochgeschirrart und Kochzone, dass diese erkannt werden. Informationen hierzu sind gewöhnlich in der Gebrauchsanweisung Ihres Induktionskochfeld hinterlegt.



Hinweise für die Erkennung von COOK & SERVE auf Induktionskochfeldern

Beispiel: Topf 20 cm | 2 l



Hinweis:

Der Magnettest greift bei der innovativen Induktionstechnologie von COOK & SERVE nicht. Seien Sie davon bitte nicht irritiert. Sollte es zu einem Problem mit dem Produkt kommen, ist dies nicht ursächlich.

Wenden Sie sich dann bitte direkt an unseren Kundenservice.

Bitte beachten Sie die Angaben zu geeigneten Kochgeschirrdurchmessern für Ihr Induktionskochfeld. Diese finden Sie in der Gebrauchsanweisung Ihres Induktionskochfeldes.

WICHTIG: Es ist **nicht** der Durchmesser des Kochgeschirrs selbst, sondern der Durchmesser der Induktionsfläche entscheidend! Dies gilt für alle Kochgeschirre mit teilinduktionsfähigem Boden. Hierzu zählt COOK & SERVE. Der Durchmesser ist auf der Topfunterseite aufgedruckt (siehe Tabelle S. 9)



Ø COOK & SERVE	Ø Induktionsfläche
Topf 16 cm	12,3 cm
Topf 18 cm	13,7 cm
Topf 20 cm	16,0 cm
Topf 24 cm	19,3 cm
Topf flach 16 cm	12,3 cm
Topf flach 18 cm	13,7 cm
Topf flach 24 cm	19,3 cm
Kasserolle 16 cm	12,3 cm

Sollte Sie die Angaben in Ihrer Gebrauchsanweisung nicht hinterlegt sein und/oder Ihr Induktionskochfeld über eine Geschirrtestfunktion verfügen, so schauen Sie bitte in der beigefügten **Induktionskochfeld(IKF)**-Tabelle (siehe S. 10) nach. Ist Ihr Hersteller nicht dabei? Oder haben Sie Fragen, so wenden Sie sich bitte direkt an den Kundenservice des Herdherstellers.

Induktionskochfeld(IKF)-Hersteller mit speziellen Anforderungen an Kochgeschirr

Diese Hilfestellung ist allgemeingültig für alle induktionsfähigen Kochgeschirre. **Es handelt sich hierbei um kein COOK & SERVE spezifisches Problem.** Sie können die nachstehenden Tabellen allgemeingültig nutzen.

Vergleichen Sie bitte hierzu zunächst die Kochfeldoberfläche mit der Grafik auf Seite 6 oder lesen Sie in der Gebrauchsanweisung des Fabrikats nach, ob es sich beim entsprechenden Induktionskochfeld um eines mit klassischen oder flexiblen Kochzonen (Flächeninduktion) handelt.

In einem zweiten Schritt überprüfen Sie bitte, wie groß die Kochzone ist. Die Informationen finden Sie ebenfalls in der Gebrauchsanleitung Ihres Induktionskochfelds. Anderenfalls können Sie sie auch ausmessen oder sich an den Hersteller wenden.



Mit den 2 Informationen können Sie nun aus den Tabellen entnehmen, wo Sie den COOK & SERVE Porzellankochtopf für eine optimale Topferkennung positionieren.

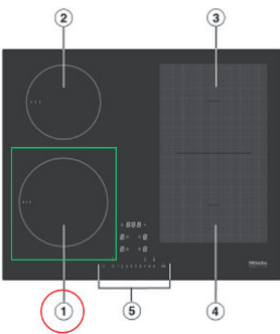
Zu den meist verbauten Induktionskochfeldern gehören die, der Marken Miele und der BSH-Gruppe (Siemens,Bosch, Neff; Gaggenau). Aus diesem Grund sind diese hier ausführlich aufgeführt.

Induktionskochfeld(IKF)-Tabellen

Miele				
	Abmessung ² der Kochzone		Verwendbarer Ø - Kochgeschirr	
Kochzonenart	Ø [cm]	 [cm]	Ø¹ [cm]	COOK & SERVE Topf-Ø [cm]
Klassisch rund	14,5		10 - 16	16er,18er, 20er
Klassisch rund	18		14 - 20	20er, 24er
Klassisch rund	21		16 - 23	20er*, 24er
Klassisch rund	26		18 - 28	24er
Flächeninduktion		19 x 23	15 - 23	20er, 24er
Flächeninduktion		23 x 39	22 - 23	24er

* Der Durchmesser der Induktionsfläche des 20er Topfs beträgt 16 cm (siehe Tabelle S. 9).
Damit entspricht die Größe der Induktionsfläche **exakt** dem seitens des Herstellers geforderten Mindestdurchmessers. Sie müssen also den Topf genau mittig positionieren. Dies ist in der Praxis oft schwer umsetzbar. Sollte es Ihnen nicht gelingen, so verwenden Sie sich bitte eine kleinere Kochzone.

¹ Verfügbare Angabe in den Miele Gebrauchsanweisungen. Unser Tipp zum Handling:



Darstellungsart 1
Numerierung

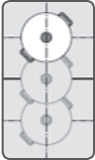
Kochzone	Größe in cm	
	Ø¹	
①	14-19	-
⋮	⋮	⋮
④	15-23	19x23

Darstellungsart 2
Position

Kochzone		Ø in cm*
①		16-23

² Sollten Sie die Miele Gebrauchsanweisung nicht zur Hand haben, können Sie sich an denen von uns ergänzten Kochzonenabmessungen orientieren. Diese können Sie einfach ausmessen und mit der Tabelle vergleichen.



Bosch, Siemens, Neff, Gaggenau (BSH-Gruppe)				
	Abmessung der Kochzone		Verwendbarer Ø - Kochgeschirr + Positionierungshilfe für Flächeninduktion	
Kochzonenart	Ø [cm]	 [cm]	Positionierungshilfe	COOK & SERVE Topf-Ø [cm]
Klassisch rund	14,5			16er, 18er, 20er
Klassisch rund	18			20er, 24er
Klassisch rund	21			20er*, 24er
Klassisch rund	28			24er
Flächeninduktion		40 x 24		16er, 18er, 20er
				20er**, 24er

* Der Durchmesser der Induktionsfläche des 20er Topfs beträgt 16 cm (siehe Tabelle S. 9).
Damit entspricht die Größe der Induktionsfläche **exakt** dem seitens des Herstellers geforderten Mindestdurchmessers. Sie müssen also den Topf genau mittig positionieren. Dies ist in der Praxis oft schwer umsetzbar. Sollte es Ihnen nicht gelingen, so verwenden Sie sich bitte eine kleinere Kochzone.

** Der Durchmesser der Induktionsfläche des 20er Topfs beträgt 16 cm (siehe Tabelle S. 9).
Damit entspricht die Größe der Induktionsfläche **exakt** dem seitens des Herstellers geforderten Mindestdurchmessers für die Positionierung zentral in der Kochzone. Sie müssen also den Topf genau mittig positionieren. Dies ist in der Praxis oft schwer umsetzbar. Sollte es Ihnen nicht gelingen, so orientieren Sie sich bitte an der Positionierung analog zu den 16er und 18er Töpfen.

Bei weiteren Fragen, ziehen Sie bitte unseren Kundenservice zu Rate:

ESCHENBACH PORZELLAN GROUP

Neue Porzellanfabrik Triptis GmbH

Geraer Str. 51

D-07819 Triptis

Telefon: +49 36482/82-0

E-Mail: vertrieb@eschenbachporzellan.com



www.porzellankochtopf.de



Stand: 11_2019