

Energiespartipps zum Kochen mit Strom



- Kochgeschirr aus Chrom ist sparsamer als Guss, weniger Abstrahlverluste.
- Nachwärme nutzen: Zeit vorher einkalkulieren, rechtzeitig abdrehen.
- Wasserkocher sind sparsamer als Elektroplatten.
- Glaskeramikkochfelder (Ceran) sind 10% sparsamer als Gussplatten.
- Induktionskochfelder sind 20% sparsamer als Gussplatten, benötigen aber spezielle Töpfe und Pfannen.

Gefördert durch:



Landeshauptstadt



© Copyright by