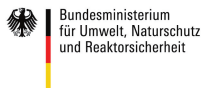


Energiespartipps zum Kochen mit Strom



- Topfgröße an die Platte anpassen, sonst heizt man nur die Luft.
- Topf und Platte so klein wie die Menge wählen, die man kochen will.
- Keine unebenen Töpfe verwenden, da sonst bis zu 30% verschwendet wird.
- So wenig Wasser wie möglich kochen, Gemüse dämpfen statt ertränken.
- Passenden Deckel nutzen, spart bis zu 25%.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und Reaktorsicherheit



Landeshauptstadt



© Copyright by

