



Österreichischer Email Verband

EMAIL & Haushalt — Kochgeschirr

Email ist nicht nur ein technischer Begriff, den Hausfrauen als glasartiger Überzug von Kochtöpfen und Haushaltsgeschirren aller Art geläufig, sondern er ist in der Tat ein Stück Kulturgeschichte.

Man kennt den "spiegelnden Glanz auf metallendem Grund" schon seit Jahrtausenden, die ersten Emailarbeiten liegen bereits als Grabfunde aus Ägypten und sogar aus noch früheren Epochen vor.

Besonders auffallend sind die vielen verschiedenen schönen Dekore, die sich mit emaillierten Geschirren verwirklichen lassen. Trotz unterschiedlicher Firmenbezeichnungen für den Überzug handelt es sich in allen Fällen um eine Glasur aus "Echtem Email".

Zur Verwendung auf Elektroherden sind die sogenannten Elektrokochgeschirre bestimmt, die auf der Elektrokochplatte eine einwandfreie Wärmeübertragung sichern. Die vielen Vorteile von Email-Geschirr erklären sich aus den hierzu verwendeten Grundstoffen, Glas und Stahlblech. Durch die antiallergischen Eigenschaften kocht man unter dem Motto: gesund kochen.

Emaillierter Stahl besitzt eine kaum zu übertreffende Oberflächenhärte, ist beständig gegen alle im Haushalt vorkommenden Säuren und Laugen, ist temperaturbeständig und temperaturelastisch, farbstabil, abriebfest, einfach zu reinigen und dabei preiswert. Er verbindet ästhetisches Aussehen mit Korrosionsschutz und Hygiene. Emaillierte Behälter, in denen Lebensmittel aufbewahrt oder zubereitet werden (Geschirre, Töpfe oder Pfannen) enthalten keinerlei bedenkliche Stoffe. Lebensmittel behalten ihren eigenen Geschmack schmecken nicht metallisch und sind besonders für Nickelallergiker geeignet. Emaillierungen für diese Einsatzzwecke sind deshalb physiologisch unbedenklich. Ganz wichtig ist noch die Geschmacksneutralität! Sie kennen sicher den unangenehmen metallischen Geschmack in nicht emaillierten Gefäßen.

Im Zug der Festlegung der Qualitätsmerkmale wurde auch bestimmt, dass die Begriffe "Email" und "emailliert" lediglich dem auf Metall aufgeschmolzenen Glasfluss zustehen. Ähnlich aussehende Überzüge dürfen dagegen weder mit "Email" noch mit angelehnter Phantasie Bezeichnung benannt werden.

Kochen mit Induktion—Sicher?

Induktion ist sicher: Erstens gibt es fast keine Restwärme auf dem Kochfeld und zweitens wird das Induktionsfeld nur wirksam, wenn ein Topf auf der Fläche steht.

Schnell

Beim Induktionskochen wird die Herdplatte nur warm. Denn nach dem Einschalten glühen weder Heizdrähte, noch wird das Glaskeramikfeld erhitzt. Das ändert sich erst, wenn man einen Topf auf die Platte stellt. Die Hitze wird dort erzeugt, wo sie wirklich gebraucht wird - im Topfboden. Das Kochfeld dient nur als Standfläche. Die Funktionsweise der Induktion ist relativ einfach: Unter der Glaskeramikplatte befindet sich eine Induktionsspule, die

elektromagnetische Wellen erzeugt. Auf diese Weise entstehen im Topfboden sogenannte Wirbelströme.

Und die sorgen für schnelle Erwärmung. Durch die fast direkte Energieübertragung auf das Gargut durch den Topfboden ist die Ankochzeit extrem kurz und der Garvorgang insgesamt sehr schnell (zweimal so schnell wie Gas). Kochtöpfe für Induktionskochen müssen magnetisch sein (Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Edelstahl unter gewissen Voraussetzungen) - kein Alu oder Glas.