

# Kochfeld

## Impressum

Redaktion: Abteilung Haushaltstechnik  
Agrarbildungszentrum des Bezirks Oberbayern

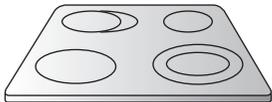


Agrarbildungszentrum  
Landsberg am Lech



bezirk  oberbayern

# Kochfeld



**Kochzonen**  
(die beheizten Flächen eines Kochfeldes)

Es gibt Ein-, Zwei-, Dreikreis-, Bräter- und Warmhaltezonen von 10 bis 28 cm Durchmesser.

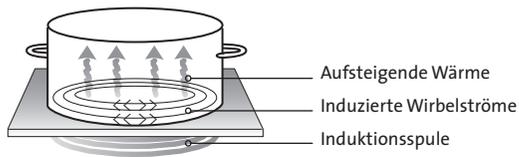
Flexizonen (bei Induktion)

Flächeninduktion

**Beheizung**

Bandheizkörper (Highlight)  
Strahlungsbeheizung

Induktion: Wärme entsteht im Topf, dieser muss magnetisierbar sein.  
+ kurze Ankochzeiten, schnelle Reaktion bei Leistungsregelung  
+ Glaskeramik erhitzt sich geringer (Abwärme vom Topf)



**Ausstattung**

Topf-/Topfgrößenerkennung (bei Induktion)

Power-/Boosterfunktion (bei Induktion)

PowerFlex-Zone (Induktion)

Timer: Zeitschaltuhr mit Abschaltautomatik

Wischschutzfunktion: Durch Tastendruck werden alle Funktionen am Kochfeld für 20 Sekunden gesperrt.

Pausenfunktion: Heizvorgang kurzzeitig unterbrechen "Stop and Go"

Ankochautomatik: schaltet selbständig vom Ankoch- auf Fortkochvorgang um

Kochassistent und Bratsensor: messen und regeln die Temperatur in Topf oder Pfanne

Warmhaltezone

Programmautomatik

vernetzte Hausgeräte:  
• "con@activity"

**Bedienung**  
(bei autarken Kochfeldern)

Sensortaste

Touch Slider

Touch Display – TFT

Tipp-Pad

Dreheschalter

**Sicherheit**

Restwärmeanzeige

Sicherheitsausschaltung  
Inbetriebnahmesperre

Überhitzungsschutz (bei Bandheizkörper)

Fehlerüberwachung (bei Sensorbedienung)

**Rahmen**

Flachrahmen

ohne Rahmen

Facettenschliff

**Bauformen**

Kombinationskochfeld zum Herd

Autarke Kochfelder/Kochstellen

Panorama Kochfeld

Kochfeld mit integriertem Wrasenabzug

Combisets mit

- Einzelkochplatten
- Dampfgarer
- Teppan yaki
- Induktionswok
- Salamander
- Friteuse

