

STROM SPAREN – AUCH BEIM KOCHEN

DAS VAKUMIN-KOCHGESCHIRR

Dieses neue, revolutionäre «VAKUMIN»-Kochgeschirr ist das erfreuliche Resultat der aktuellsten Entwicklung in der Kochgeschirr-Branche und basiert auf einem neuartigen Topf-In-Topf-Ansatz (TIT). Die doppelwandige Konstruktion ist in 22 EU-Ländern, China, Japan und Südkorea (Stand April 2022) patentiert.



Äusserlich ist kein Unterschied zu einem konventionellen, marktgängigen Kochgeschirr erkennbar. Bei diesem Produkt sorgt ein Vakuum in der Doppelwand von Topf und Deckel für eine sehr gute Wärmeisolation des Kochguts nach aussen. Damit wird die Aussentemperatur des Topfes deutlich niedriger, was zu weniger Energieabstrahlung sowie reduzierter Verbrennungs- und Brandgefahr führt. Auch das Warmhaltevermögen wird auf bis zu drei Stunden erhöht. «VAKUMIN»-Töpfe können deshalb – auch ohne Zusatzheizung – als Serviergefässe benutzt werden.

Der speziell konstruierte Sandwichboden des «VAKUMIN»-Geschirrs sorgt zudem für einen hocheffizienten Wärmeübergang von der Herdplatte in den Topf. Eine nachhaltige Herstellungstechnologie – im Wesentli-

chen mit energiearmen Kaltprozessen und Vakuum – ergeben ein klimafreundliches Produkt. Den geringen Energieverbrauch erzielt man hauptsächlich in der Fortkochphase. Man kocht einfach mit einer reduzierten Leistung. Mehr braucht es dazu nicht. Der Energieverbrauch lässt sich da-

mit – ohne irgendeine Änderung der Kochgewohnheiten – auf bis zur Hälfte reduzieren. Im Prinzip ist es eine Verbesserung des «Durotherm»-Kochtopfes von Kuhn Rikon. Die Technologie geht auf eine Doppelwandkonstruktion zurück. Einfach mit dem entscheidenden Unterschied, dass sich in der Doppelwand Vakuum und bei Kuhn Rikon atmosphärische Luft befindet. Damit wurde die Gefahr von Explosionen eliminiert (bei Durotherm übrigens inzwischen auch).

Vier wesentliche Vorteile von «VAKUMIN»

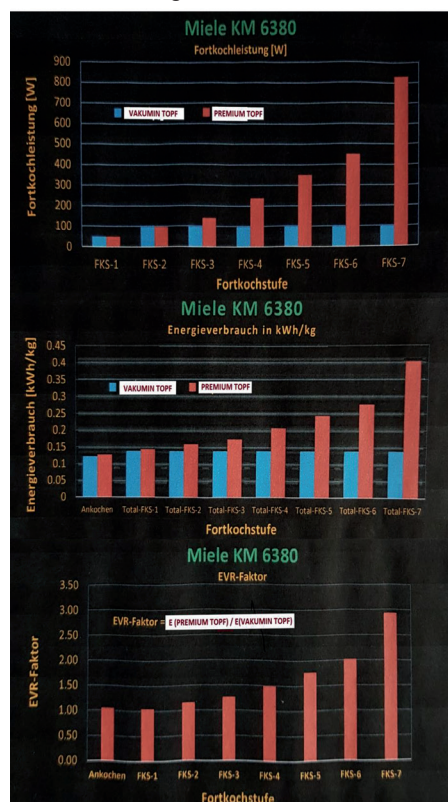
- Universell einsetzbar (auf allen Herdsystemen und im Backofen)
- Hohe Energieeffizienz (klimafreundlich, kostengünstiger)
- Sicher wegen geringer Temperatur (keine Verbrennungen, keine Küchenbrände)
- Bequem (langes Warmhaltevermögen bis drei Stunden)

Fazit

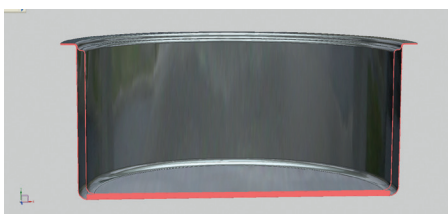
Das Kochen mit «VAKUMIN» wird ökologischer, günstiger, sicherer und bequemer.

Weitere Infos

Condeco Technologies GmbH
Lettenweg 118
CH-4123 Allschwil
www.vakumin.com



Das Diagramm zeigt die Messungen an.



Die Konstruktion im Querschnitt. Das Vakuum in der Zwischenwand hält die Bodenscheibe aus Graphit zusammen. Das erinnert an eine modifizierte Thermosflasche. Fazit: Die Wärme aus dem «Innentopf» kann nun schlecht nach aussen gelangen, da darin das Vakuum bekanntlich ein sehr guter Wärmeisolator ist.