

# Doppelwandvakuum-Kochgeschirr

Ein echter **Stromsparer** und vieles mehr...



## Die neue Generation von Kochgeschirren!

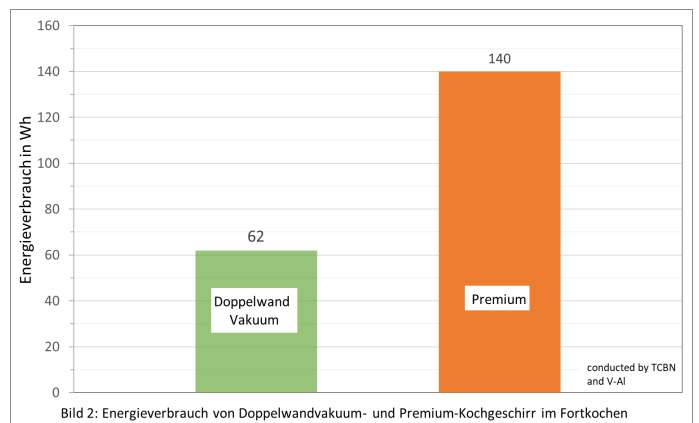
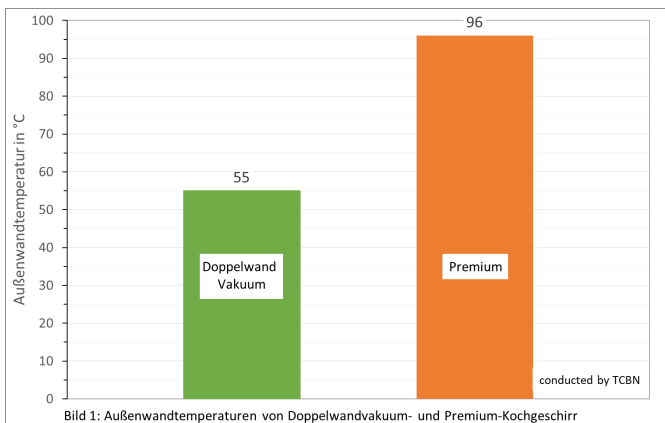
Sie ist die Antwort darauf, was alles von einem Kochgeschirr erwartet wird:

1. Energiesparen mit Beitrag zu Klima und Umwelt
2. Sicherheit erhöhen – keine Verbrennungsgefahr mehr
3. bequemes, leises und langlebiges Kochen.

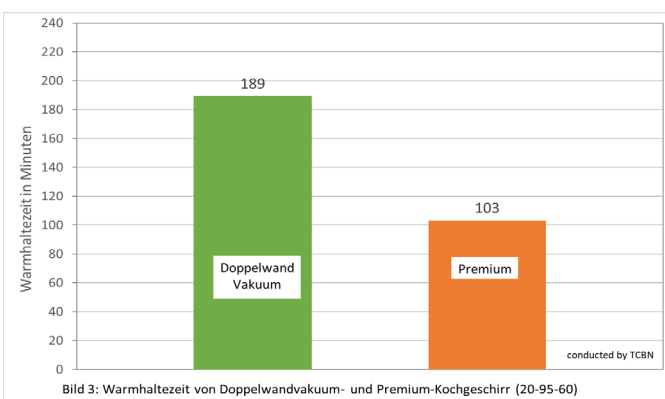
**Doppelwandvakuum-Kochgeschirre erfüllt alle diese Erwartungen exzellent.**

Die patentierte Konstruktion (EP 3 463 001) basiert auf einem Topf-In-Topf Ansatz.

Im Zwischenraum ist Vakuum, was an eine Thermosflasche erinnert. Die Außenwand ist wesentlich kühler als bei allen marktgängigen Kochgeschirren. (Bild 1) Der Wärmeverlust wird dadurch geringer und somit auch die Fortkochleistung. Daraus folgt, dass man mit weniger Energie weiterkochen kann. (Bild 2)



Fertige zubereitete Speisen können über eine sehr lange Zeit warmgehalten werden. (Bild 3)



Die Versuche wurden analog den Stiftung Warentest Prüfbedingungen durchgeführt. (Test Heft 3/2022)

Allgemeine Versuchsbedingungen:

Kochfeld: Induktion mit 1800 W

Wassermenge = 3 Liter

Fortkochzeit = 30 min

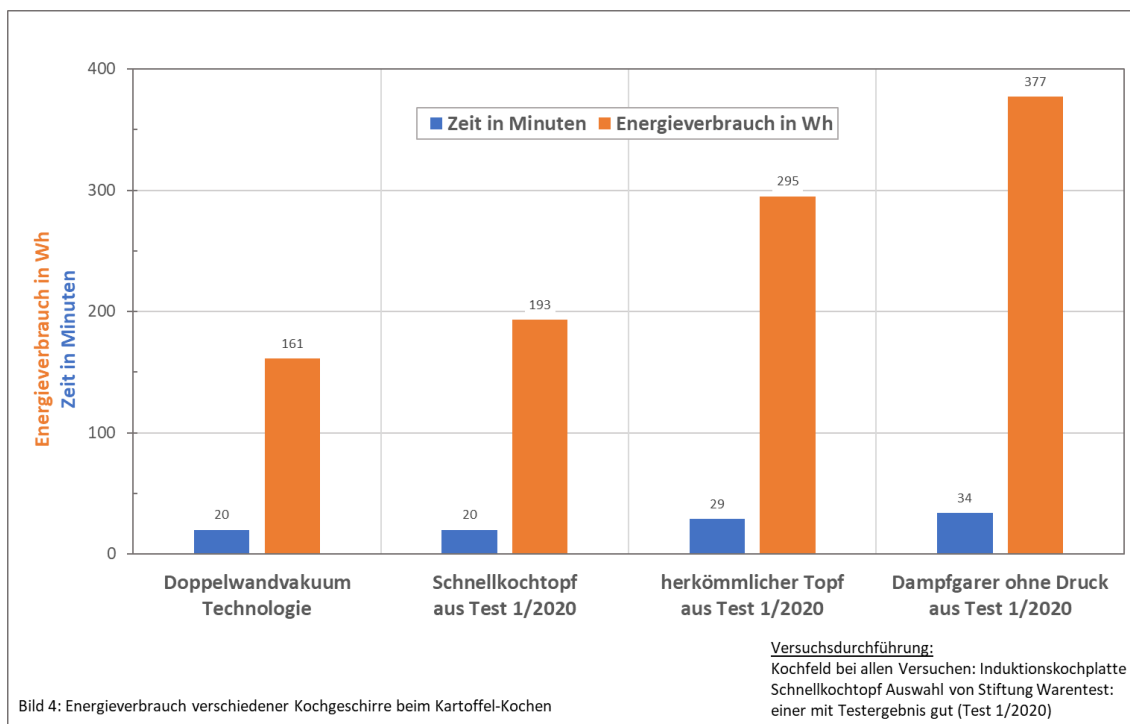
Kochgeschirr  $\varnothing$  = 240 mm

Doppelwandvakuum-Kochgeschirre sind backofentauglich und können nicht einmal beim Kochen mit Gas mit maximaler Gasflamme zerstört werden. Im Boden des Kochgeschirrs sorgt eine leichte Platte aus Graphit, einem High Tech Material mit hoher Wärmeleitfähigkeit, für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Topfboden. Angesichts seiner Konstruktion und der verwendeten Materialien ist eine lange Gebrauchsdauer des Doppelwandvakuum-Kochgeschirrs zu erwarten.

Weiterhin entfällt das lästige, durch den Boden verursachte Brummen bei Induktion gänzlich.

Das Energiesparen ist die eine Seite der Medaille, die Senkung des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes die andere. Der energetische Fußabdruck (Umweltverträglichkeit) dieses neuen Kochgeschirrs ist deutlich geringer als bei marktgängigen Kochgeschirren.

Praxisnahe Vergleichsuntersuchungen, dem Kochen von Kartoffeln in verschiedenen Kochgeschirren incl. Schnellkochtöpfen, haben das große Einsparpotential des Doppelwandvakuum-Kochgeschirres gezeigt. (siehe Bild 4)



### Quantitative Ergebnisse:

**Topf-Außentemperatur:** Doppelwandvakuum ca. 55°C; Premium Kochgeschirr über 90°C  
Konsequenz: es gibt keine Verbrennungsgefahr mehr!

**Warmhaltezeit** bei Doppelwandvakuum über 3h (ca. 80% länger als beim Wettbewerb)

**Energieverbrauch** im Fortkochen ist um 50 % geringer als bei einem Premium Kochgeschirr

**Gesamtenergieverbrauch** (Bild 4) mit Doppelwandvakuum-Technologie ist wesentlich geringer (ca. 45%) als bei einem herkömmlichen Topf und liegt bei gleicher Kochdauer sogar deutlich (ca. 16%) unterhalb dem eines Schnellkochtopfes