

TIPPS ZUM KOCHEN



1

KLEINSTMÖGLICHEN TOPF VERWENDEN

2

PASSENDE HERDPLATTE NUTZEN

(DER RAND DES TOPFES SOLLTE BÜNDIG ZUR HERDPLATTE SEIN)

3

EINEN DECKEL ZUM KOCHEN VERWENDEN

(DURCH EINEN DECKEL WIRD BIS ZU 65% WENIGER ENERGIE VERBRAUCHT)

4

WASSER IM WASSERKOCHER ERHITZEN

(DIESER ERHITZT WASSER SCHNELLER UND MIT GERINGEREM ENERGIEAUFWAND)

5

BEI LANGEN GARZEITEN: EINEN SCHNELLKOCHTOPF VERWENDEN

(ER NUTZT ENERGIE VIEL EFFIZIENTER ALS HERKÖMMLICHE TÖPFE. SO KÖNNEN BIS ZU 50% ENERGIE UND ZEIT GESPART WERDEN)