

| | | | |
|--------|--|---------|-------------|
| Name: | Fach: Hauswirtschaftslehre | | LOS! |
| Datum: | Thema: Vor- und Nachteile eines Elektroherdes | Klasse: | Blatt-Nr.: |

Vorteile eines Elektroherdes

Ein Elektroherd ist aus einer modernen Küche einfach nicht mehr wegzudenken. Dabei sind es weniger die Geräte mit Kochplatten, die hier runter fallen, denn am weitesten verbreitet sind doch die **Elektroherde mit Ceranfeld**.



5

Ein Elektroherd ist sehr leicht zu reinigen. Selbst Eingebrauntes lässt sich im Vergleich zu einem Gasherd sehr schnell und auch sehr einfach entfernen.

10 Natürlich werden die Kochplatten bei einem Elektroherd genauso heiß, wie bei einem Gasherd, aber dennoch ist die Wärmeentwicklung im gesamten Raum viel geringer. Das wissen Hobbyköche vor allem im Sommer zu schätzen, wenn es ohnehin schon sehr warm im Haus ist.

15 Dass die Wärme beim Kochen eher direkt in den Topf bzw. in die Pfanne geht, macht sich an den Griffen bemerkbar. Hier müssen Sie nicht mit Topflappen hantieren. Beim Benutzen von billigen Töpfen werden aber auch die Griffe heiß.

Im Vergleich zum Gasherd bietet der elektrische Backofen den Vorteil, dass Speisen durch die Ober- und Unterhitze von beiden Seiten gleichzeitig gar werden. Zwar hat ein Gasherd auch eine Umluftfunktion, aber bei einem Elektroherd ist die Wärmeverteilung meist besser, weil gleichmäßiger.

20 Nicht alle Haushalte verfügen über einen Gasanschluss, dafür aber über einen Stromanschluss. Einen Elektroherd kann sich also jeder in die Küche stellen.

Quelle: <http://www.haushaltstipps.net/tipps/gasherd-und-elektroherd-im-vergleich-welcher-herd-ist-besser.html#ixzz3yjdTIOUw>

25 **Aufgabe: Lesen Sie den Text aufmerksam und benennen Sie fünf Vorteile des Elektroherdes.**

| | |
|-----------------|----|
| Vorteile | 1. |
| | 2. |
| | 3. |
| | 4. |
| | 5. |