



Liebe Köchinnen und Köche

In der Küche steht ein Gastro-Induktionsherd, welcher nicht vergleichbar ist mit dem Induktionsherd zuhause.

Die Leistung des Herdes ist wesentlich höher, deshalb helfe uns Ressourcen zu sparen, den Verschleiss der Pfannen zu minimieren und befolge die Tipps des Profikochs!!!

- **Nie leere Pfannen erhitzen!**
- **Bratpfannen ohne Bratgut** sind maximal auf der **Stufe 6** zu erhitzen. Dies gilt auch wenn Öl oder Butter in der Pfanne erhitzt wird.
- Um Kratzer in teflonbeschichteten Bratpfannen zu minimieren und auszuschliessen bitte beim Rühren oder Wenden des Bratgutes **nur teflonbeschichtetes oder holziges Küchenwerkzeug verwenden.**
- Wenn man eine Pfanne vom Kochfeld entfernt, schaltet der Herd automatisch ab. **Das Kochfeld ist aber erst ausgeschaltet, wenn alle Schalter auf «0» stehen.**
- Kein Backblech auf Kochfelder stellen, wenn diese eingeschaltet sind. **Blech erhitzt sehr stark** und kann die Glaskeramik zerstören.
- Das Kochgut wird innert Sekunden heiss - **nicht unbeaufsichtigt lassen.** Kochzutaten bereithalten!
- Die Kochzonen reagieren sofort auf Veränderung der Heizleistung.
- Pfannen in der Mitte der Kochzone aufsetzen.

Damit der Brandalarm nicht ausgelöst wird, gilt es beim Kochen **immer den Dampfzug einzuschalten.**