

Comeback eines Klassikers unter den Küchengeräten

15. Februar 2022

## TÜV SÜD sorgt für Sicherheit bei Schnellkochtöpfen

München. Das Prinzip ist seit Jahrzehnten bewährt: Wer mit Dampfdruck kocht, bereitet seine Nahrungsmittel schonend zu, spart Zeit – daher auch der gebräuchliche Name *Schnellkochtopf* – und Energie. Dennoch hat sich in den letzten Jahren viel getan. Die neuen Modelle bieten nicht nur praktische Features oder variabelere Einsätze, sondern sind gerade in Hinblick auf Anwenderfreundlichkeit und Sicherheit ihren Vorgängern klar überlegen. Was die aktuellen Geräte auszeichnet und worauf die Produkttester besonders achten, erklärt TÜV SÜD-Experte Christian Kästl.

### Kochen mit mehr als 100 Grad Celsius



Bei allen modernen elektrischen Dampfdrucktöpfen gart der Inhalt nicht im Wasser, sondern im Dampf. Dadurch bleiben Vitamine und Nährstoffe fast vollständig erhalten; die Lebensmittel verlieren weniger Aromen und schmecken natürlicher. Christian Kästl erklärt: „Die Lebensmittel werden in Einsätze gelegt

und der Topf mit nur wenig Wasser gefüllt. Sobald der Deckel geschlossen ist, kann keine Luft mehr entweichen. Die geringe Menge an Flüssigkeit wird schnell erhitzt und wenn sie verdunstet, steigt der Druck immer weiter an. Wasser siedet unter normalen Umständen bei 100 Grad Celsius. Wird der Luftdruck wie hier durch die hermetische Abriegelung erhöht, steigt die Siedetemperatur. Moderne Schnellkochtöpfe erreichen bis zu 116 Grad und garen so die verschiedenen Zutaten schnell und zugleich schonend. Dabei reduzieren sie den Energieverbrauch auf etwa die Hälfte und können bis zu 70 Prozent der Zeit einsparen.“

### **Entscheidende Bauteile: Deckel, Dichtungsring, Sicherheitsventil**

Topf und Deckel sind über einen Verschlussmechanismus und einen Dichtungsring fest verschlossen. Dieser Dichtungsring hat eine doppelte Funktion: Er sorgt nicht nur für die erforderliche Abdichtung, um den hohen Wirkungsgrad zu erreichen, sondern ist zugleich Teil des Sicherungssystems. Der Wasserdampf komprimiert die Luft zunächst immer mehr, bis ein Entlüftungsventil den Druck reguliert und den für Vitamine und Mineralstoffe schädlichen Sauerstoff nach draußen ablässt. Christian Kästl erläutert die Rolle von TÜV SÜD: „Die Sicherheit steht beim Kochen mit Dampfdruck an erster Stelle. Daher durchlaufen Geräte, die wir mit unserem Siegel auszeichnen, umfangreiche Prüfungen: Arbeitet das Sicherheitsventil auch nach vielen Anwendungen noch zuverlässig? Wie ist die Qualität des Dichtungsringes? Ist ausgeschlossen, dass der Deckel vor dem Druckausgleich geöffnet werden kann? Viele von uns erinnern sich noch an die gefährlich zischenden Modelle, die unsere Eltern und Großeltern im Einsatz hatten. Moderne elektrische Schnellkochtöpfe haben damit wenig zu tun. Mein Tipp beim Kauf: Auf das GS-Zeichen und das blaue TÜV SÜD-Oktagon achten, dann kann man sich auf geprüfte Sicherheit verlassen.“

### **Schnellkochtöpfe für jede Anforderung**

Die Produktpalette am Markt ist groß. Das Fassungsvermögen der Töpfe liegt zwischen zweieinhalb und zehn Litern; sechs Liter sind eine übliche Größe. Hochwertige Produkte sind aus Edelstahl gefertigt, verfügen über mehrere Garstufen und digitale Anzeigen oder eine computergesteuerte Rezeptauswahl. Je nach Anbieter sind verschiedene Komponenten spülmaschinene geeignet, wobei der Deckel üblicherweise auseinander gebaut werden muss und Kochkronen, Stiel und Dichtungsring von Hand gereinigt werden müssen. Es können mehrere Einsätze gleichzeitig verwendet werden, wobei sich der Lieferumfang der Grundausstattung von Modell zu Modell deutlich unterscheidet. Einige Hersteller garantieren, Ersatzteile zehn Jahre oder sogar länger zu liefern. Dichtungsringe sollten übrigens circa alle zwei Jahre ausgetauscht werden; hier lohnt es sich also, auf die Kosten für diesen Verschleißartikel zu achten. Christian Kästl rät dazu, sich vor dem Kauf die eigenen Anforderungen genau zu überlegen: „Wer beispielsweise auf Programmierbarkeit oder verschiedene Garstufen

verzichtet, kann viel Geld sparen. Heute gibt es gute, sichere Produkte für jeden Geldbeutel.“

Weitere Informationen gibt es unter <https://www.tuvsud.com/de-de/branchen/konsumgueter-und-handel/elektrik-und-elektronik/pruefung-haushaltsgeraete>.

**Hinweis für Redaktionen:** Die Pressemeldung und das Bild in reprofähiger Auflösung gibt es im Internet unter [www.tuvsud.com/presse](http://www.tuvsud.com/presse).

**Pressekontakt:**

Dirk Moser-Delarami TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail <a href="mailto:dirk.moser-delarami@tuvsud.com">dirk.moser-delarami@tuvsud.com</a> Internet <a href="http://www.tuvsud.com/de">www.tuvsud.com/de</a>
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. [www.tuvsud.com/de](http://www.tuvsud.com/de)