

Mit dem richtigen Equipment kocht sich´s leicht

Die sorgfältige Zubereitung unserer täglichen Speisen kann gar nicht hoch genug geschätzt werden. Was nützt es, hochwertige Zutaten einzukaufen, wenn beim Garen, Kochen und Braten Vitamine und Polyphenole im Dampf entschwinden. Mit modernen Technologien hergestellte Kochgeräte tragen zum schonenden Kochen bei. Zudem sparen sie Energie, sind pflegeleicht und praktisch in der Handhabung. Nicht zuletzt gelingt es mit den richtigen Haushaltsgeräten liebevoll Gekochtes ansprechend in Szene zu setzen.

Gute Töpfe und Pfannen gehören zur Grundausstattung

Töpfe mit unebenen Böden und Henkeln, die heiß werden, gehören konsequent aussortiert. Ebenso sollten Deckel, die nicht perfekt schließen, in der Küche keinen Platz finden. Bekannte Hersteller wie etwa www.haushaltsparadies.at bieten ideale Kochutensilien an, die nicht nur optisch etwas hermachen, sondern auch technisch durchdacht sind. Besonders Topfböden spielen eine wichtige Rolle. Sie sollen die Wärme gleichmäßig verteilen und lange speichern. Mit ihrer Hilfe kann oft schon nach wenigen Minuten der Herd zurückgeschaltet werden. Bei [Pfannen](#) unterscheidet man zwischen Böden zum scharfen Anbraten von Fleisch und solchen, die Speisen mit wenig Fett sanft dünsten. Unbeschichtete Böden nehmen eine Behandlung mit Metallbesteck und Pfannenkratzern nicht übel. Beschichtete Töpfe und Pfannen sind nach kurzer Einweichzeit leicht zu reinigen. Vorteilhaft



sind Glasdeckel. Ohne öffnen zu müssen, bleibt das Gargut sichtbar. Gute Griffe bleiben kühl, sind sicher zu greifen und eventuell abnehmbar um eine Pfanne bei Bedarf in den Backofen stellen zu können.

Funktionelles Kochbesteck und Schneidebretter erleichtern die Arbeit

[Hochwertige Messer](#) mit scharfer Schneide und Sicherheitsgriff sind für Laien genauso unentbehrlich wie für Profiköche. Gemüse in Streifen oder Würfel zu schneiden ohne es zu zerquetschen, Fleisch für Gazpacho in feine Scheiben zu zerlegen, filetieren oder Einschnitte für Füllungen vorzunehmen gelingt nur mit der richtigen Kochausrüstung. Für jedes Lebensmittel gibt es Messer mit speziell geschliffenen Schneiden. Brotmesser, Fleischmesser oder ganze Messersets stehen stets übersichtlich und aufgeräumt im Messerblock parat. Wetzsteine bringen immer wieder die nötige Schärfe zurück. Natürlich gehört zum perfekten Schneidwerkzeug auch eine hygienische Unterlage. Schneidebretter aus Holz schonen die wertvollen Arbeitsflächen der Küche und sind schnell zu reinigen. Umlaufende [Saftrillen](#) ermöglichen sauberes Arbeiten ohne Kleckerei.

Ordnung im Kochbereich spart Zeit und trägt zum Gelingen bei

Aufbewahrungs- und Vorratsdosen bringen den notwendigen Überblick, wenn es schnell gehen muss. Reis, Nudeln, Zucker, Mehl und viele täglich genutzte Zutaten bieten in formschönen Dosen mit transparenten Seitenwänden nicht nur eine schöne Optik, sie sind gut zu halten und haben bequeme Schüttränder. Für Lebensmittel mit kürzerer Haltbarkeit gibt es stapelbare Frischhaltesysteme, die im Kühlschrank Platz sparen.

Zahlreiche kleine Helfer, die völlig zu Unrecht kaum beachtet werden, sind auch Gewürzmühlen, Streuer, Dosen- und Flaschenöffner, Mörser und Zangen. Sie alle tragen zum Erfolg

beim Kochen bei und gestalten die Arbeit in der Küche stressfrei.