

Sauber und sicher: Keine Kompromisse beim Heizen

Geschickter Dreh am Gashernd

Für Profis ist es selbstverständlich: Kochen mit Gas. Die Methode garantiert beste Möglichkeiten für das Essen und die Öko-Bilanz. Sofort mit dem Dreh am Knopf flammt die Wärme auf und vergeht mit dem Abdrehen des Gases. Die Kochstelle verliert keine Energie beim Aufhitzen oder Abkühlen – und die Nutzer schonen neben der Umwelt durch weniger Kohlendioxid auch ihr eigenes Portmonee.



Peter Henzek, Kochschule Ruhrgebiet