

Gas in der Küche

Autor(en): **Stadelmann, M.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **47 (1972)**

Heft 11

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-104148>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

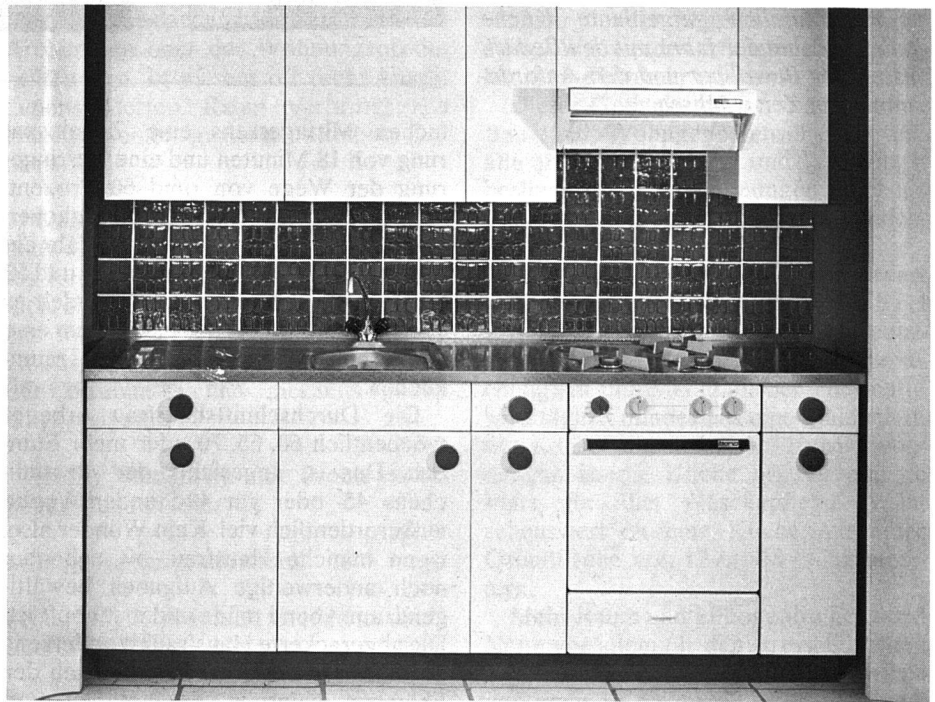
Der steigende Lebensstandard bringt es mit sich, dass die Ansprüche der Mieter an eine Wohnung ständig wachsen. Nebst der Grösse der Räume, der Schallisolierung usw., gehören zum Wohnkomfort vor allem die technischen Einrichtungen, die dazu beitragen, den Mietern das Leben so angenehm und leicht wie möglich zu machen. Die zunehmende Integration bzw. Reintegration der verheirateten Frauen ins Berufsleben erfordert ebenfalls eine rationelle Einrichtung des Haushalts.

Die Hauptfunktionen des Haushalts bestehen im wesentlichen aus Einkaufen und Vorratshaltung, Kochen, Backen, Braten, Grillieren, Waschen, Bügeln und Putzen.

Bei näherer Betrachtung stellt man fest, dass der grösste Teil dieser Funktionen vom Wärmeprozess abhängig ist. Eine Ausnahme macht nur das Einkaufen und derjenige Teil der Vorratshaltung, der sich ohne Kühlschrank oder Gefriertruhe vollzieht. Diese Feststellung wird von den Untersuchungen eines deutschen Institutes bestätigt, das errechnet hat, dass 98% des Gesamtenergieverbrauchs einer Wohnung auf die Erzeugung von Wärme entfallen. Nur 2% der Energie werden für Licht und elektromotorische Kraft konsumiert.

Gas ist eine ideale Wärmeenergie. Es liegt deshalb auf der Hand, alle Wärmeenergie-abhängigen Funktionen des Haushalts mit Gas zu betreiben. Das bedeutet Gas-Vollversorgung. Diese bietet nebst den spezifischen Vorzügen, welche die Energie Gas für jede der Tätigkeiten zu bieten hat, auch preisliche Vorteile: Fast alle Gasversorgungsunternehmen können spezielle Vollversorgungstarife anbieten, welche die Verwendung von Gas noch wirtschaftlicher machen. Denn die Gas-Vollversorgung ermöglicht es den Gaswerken, die Winterspitze in der Gasabgabe, die sich als Folge des aussergewöhnlichen Erfolgs der Gasheizung ergeben hat, etwas auszugleichen.

Ein moderner Haushalterd ist der wichtigste Bestandteil einer zweckmässig und perfekt eingerichteten Küche. Bei den Hausfrauen ist der Gasherd beliebt, weil Gas zum Kochen grosse Vorzüge bietet. Nur mit Gas ist die Wärme sofort da, wenn sie gebraucht wird, und sofort weg, wenn sie nicht mehr gebraucht wird. Mit Gas kann man nicht nur kochen, sondern auch köcheln.



Der moderne Gasherd

Die Gasapparate haben in den letzten Jahren mit der technischen Entwicklung Schritt gehalten. Sie wurden aber auch dem modernen ästhetischen Empfinden, dem Bedürfnis nach mehr Komfort und den Tendenzen der heutigen Küchengestaltung angepasst. Einige Verbesserungen und Neuerungen sind besonders hervorzuheben:

Die Einbaugasherde und -rechauds und die dazugehörigen Abdeckungen sind heute genormt. Dadurch wird ihr Einbau in die Küchenkombination stark vereinfacht. Kochstellen und Backöfen können auch getrennt eingebaut werden. In solchen Fällen wird der Backofen in Arbeitshöhe in der Wand installiert und die Kochstellen finden in der Abdeckung ihren Platz.

Die Herdplatte ist bei allen modernen Schweizer Gasherden geschlossen und weist nur kleine Öffnungen für die Brenner auf. Brenner und Pfannenträger können ohne weiteres entfernt und sogar auseinandergenommen werden; eine Erleichterung für Pflege und Unterhalt.

Statt Einzelpfannenträgern können durchgehende, wegnehmbare Pfannengroste geliefert werden. Diese Tragroste können ein- oder zweiteilig sein und sind in jedem Falle aufklappbar. Sie gestatten das mühelose Hin- und Herschieben der Pfannen, was beim Kochen von grösseren Quantitäten besonders geschätzt wird.

Alle modernen Gasherde haben gesicherte Bedienungsriffe; diese verlangen zuerst einen kurzen Druck, bevor sie gedreht werden können. Die in der Schweiz verkauften Gasapparate werden vom Schweizerischen Verein von Gas- und Wasserfachmännern geprüft, bevor sie auf den Markt kommen. Sein Prüfzeichen bietet Gewähr dafür, dass die Apparate einwandfrei funktionieren.

Verschiedene Modelle sind mit automatischer Zündsicherung für den Backofen ausgerüstet. Diese unterbricht die Gaszufuhr automatisch, wenn einmal die Flamme des Backofens oder des Infrarot-Grills erlöschen sollte. Ein Sicherheitssystem für die Kochstellen verhindert ein Auslösen (Abheben) der

Flamme (auch bei Kleinststellung) bei Luftzug.

Einzelne Luxusherde haben eine automatische Zündvorrichtung für die Brenner. Man dreht den Bedienungsriff der gewünschten Brennstelle (Kochstellen, Backofen oder Grill), drückt auf den Zündknopf - und die Flamme brennt.

Ein grosser Vorteil in der Gasküche ist heute der flexible Anschluss des Gasherdes. Dadurch kann der Herd nach Bedarf (Reinigungszwecke) mühelos von der Wand verschoben werden. Der Haupthahn wird an der Gasleitung in der Wand fest installiert und die Verbindung zum Apparat übernimmt ein Sicherheitsschlauch.

Im Hinblick auf die Verwendung von Erdgas sind in den letzten Jahren die Gasherde mit speziellen, sog. «Allgasbrennern» ausgerüstet worden. Bei einer Umstellung auf Erdgas lassen sich diese mühelos für die Verbrennung dieses neuen Gases (Erdgas = doppelter Heizwert von Stadtgas und etwas andere Brenneigenschaften) einregulieren. Ältere, nicht mehr «umbauwürdige» Gasapparate müssen beim Übergang auf Erdgas gegen neuere Apparate ausgetauscht werden.

druck brennt die Flamme des Backofens oder Grills. Die gewünschte Zeit kann durch den Minuteur so eingestellt werden, dass die Flamme nach deren Ablauf automatisch erlischt.

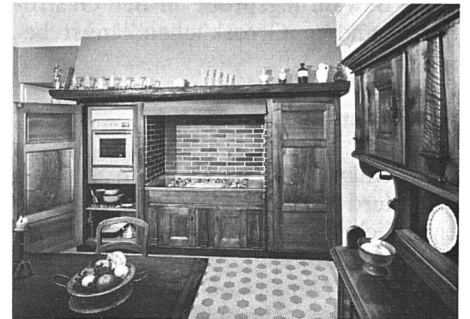
Die Küchenplaner gehen immer mehr dazu über, die Backöfen separat auf idealer Arbeitshöhe zu installieren. Das erspart der Hausfrau den «Kniefall» vor dem Kuchen oder Braten und ermöglicht auch, besonders bei Geräten mit Schauglas, eine einfachere Kontrolle des Backens oder Grillierens. Die Gasapparatfabrikanten produzieren deshalb Standard- und Luxusmodelle von Einbaubacköfen, welche in der Küche separat plaziert werden können. Diese werden ergänzt durch ein entsprechendes Angebot an Einbau-Gasrechauds.

Unsere Bilder:

Auf der gegenüberliegenden Seite eine moderne Küchenkombination mit einem dreiflammigen Gasherd.

Unten:

Eine nicht alltägliche Wohnküche in einem Einfamilienhaus in Clarens VD: Im Schrank links befindet sich der selbstreinigende Gasbackofen auf idealer Arbeitshöhe. In der Mitte sind auf einer Chromstahlplatte sechs Gasbrenner angeordnet; darüber befindet sich eine Dunstabzughaube.



Der neuzeitliche Gasbackofen

Eine besondere Neuerung stellt der «selbstreinigende» Gasbackofen dar. Beim katalytischen System reinigen sich die mit einem speziellen Belag beschichteten Wände während des normalen Brat- oder Backvorganges von selbst und zwar ohne jegliche Überhitzung des Ofens.

Einzelne Modelle haben, einem besonderen Bedürfnis entsprechend, grossdimensionierte Backöfen. Je nach Fabrikat sind die Wärmeabstufungen im Regler in 1-8 und in 1-10 Stellungen angegeben. Neuerdings ist man auch auf die Bezeichnung in Grad Celsius übergegangen.

Jeder Gasbackofen besitzt einen Temperaturregler. Die Ober- und Unterhitze ist sehr gut verteilt. Verschiedene Modelle sind erhältlich mit Zusatzeinrichtungen wie: Schauglas in der Ofentüre, Innenbeleuchtung, Infrarotgrill und Drehspieß. Luxusmodelle sind mit automatischer Zündung und Zeituhr (Minuteur) ausgerüstet. Durch Öffnen des Hahns mit gleichzeitigem Knopf-

Gemeinnützige Wohnbaugenossenschaft mittlerer Grösse sucht wegen Erreichens der Altersgrenze des bisherigen Stelleninhabers eine tüchtige, zu selbständiger Arbeit befähigte Persönlichkeit als

Verwalter

Wir wünschen:

Der Bewerber sollte ein guter Administrator und Organisator sein, über ausreichende Kenntnisse und Erfahrungen auf den Gebieten der Liegenschaftsverwaltung, des Buchhaltungs- und Finanzierungswesens verfügen und fähig sein, einen kleineren Mitarbeiterstab zu führen.

Wir bieten:

Interessante, vielseitige Tätigkeit, den Anforderungen und Fähigkeiten entsprechende Besoldung, Personalfürsorgestiftung. Der bisherige Verwalter könnte seinem Nachfolger noch während einer gewissen Einführungszeit zur Seite stehen.

Eintritt nach Übereinkunft.

Bewerbungen mit üblichen Angaben und Beilagen sind erbeten an den Präsidenten der Siedlungs- und Baugenossenschaft «Waidmatt» Regulastr. 51, 8046 Zürich