

Energiespartipp Engelberg 2021

Wasserkocher: Zeit- und energiesparend

Wenn beim Wasserkochen neben dem Wasser auch die Umgebung mitgeheizt wird, geht unnötig Energie verloren. Wenn man das Wasser auf der Kochplatte erhitzt, braucht es nur schon einiges an Strom, bis die Kochplatte und Pfanne erhitzt sind. Das braucht auch deutlich mehr Zeit, wodurch die Energieverluste zusätzlich ansteigen.

- *Nur so viel heisses Wasser wie nötig:*
Erwärmen sie nur so viel Wasser wie nötig. Der Wasserkocher muss nicht bis oben gefüllt werden. Auch bereits zwei Tassen Kaffee werden im Kocher mit der minimalen Energiemenge erhitzt.
- *So kocht man Spaghetti:*
Einen kleinen Teil des Wassers füllen Sie in die Pfanne, den grossen Rest in den Wasserkocher. Sobald das Wasser kocht, kann es in die Pfanne umgefüllt und die Spaghetti können beigefügt werden.
- *Kochplatte rechtzeitig ausschalten:*
Wenn das Wasser mal kocht, gehört immer ein Deckel darauf. So kann die Hitze um zwei bis drei Stufen reduziert werden. Die Platte kann übrigens ausgeschaltet werden, bevor der Kochprozess abgeschlossen ist. Es ist noch genügend Hitze für einige Minuten vorhanden.

Hinweis:

Die Energieetiketten werden/wurden per März 2021 angepasst. Mehr zu diesem Thema finden Sie unter www.energieregion-obwalden.ch