



Fachverband Elektroapparate für Haushalt und Gewerbe Schweiz
Association Suisse des Fabricants et Fournisseurs d'Appareils électrodomestiques

PRESSEMITTEILUNG 2/2014 (32 Zeilen, 1'829 Zeichen)

Kochen mit Induktion ist für die Gesundheit unbedenklich

In modernen Küchen gehören die energieeffizienten Induktionskochfelder mittlerweile zum Standard. Eine Studie des Bundesamts für Gesundheit BAG räumt mit Vorurteilen gegen die moderne Technologie auf: Kochen mit Induktion ist sicher.

Die Funktionsweise von Induktionskochfeldern basiert auf einem elektromagnetischen Wechselfeld unterhalb der Kochfläche, welches sich auf den Boden des Kochgeschirrs überträgt und in Wärme umgewandelt wird. Das präzise und reaktionsschnelle Regelverhalten ist mit einem Gasherd vergleichbar. Die Kochzone selbst erwärmt sich nur über den Pfannenboden und kühlt rasch ab, weshalb das System sehr energieeffizient arbeitet. Dank automatischer Topferkennung ist ein Heizen ohne Topf nicht möglich, was die Brandgefahr minimiert.

Die der Induktionstechnik zugrundeliegenden elektromagnetischen Felder kommen überall in der Umwelt aus natürlicher und künstlicher Quelle vor. Die Wissenschaft konnte bis heute trotz zahlreicher Studien nicht nachweisen, dass elektromagnetische Felder für die Natur und die Gesundheit des Menschen schädlich sind. Dennoch bestehen auch für Induktionskochfelder Grenzwerte, deren Einhaltung vom Bundesamt für Gesundheit BAG überwacht wird. Messungen des BAG nach den aktuell gültigen Normen haben ergeben, dass die heutigen Induktionsherde die Grenzwerte unterschreiten. Für sensible Menschen ist dennoch gut zu wissen, dass mit zunehmendem Abstand zur Quelle die elektromagnetische Feldstärke schnell an Intensität verliert. Auch ein Vergleich zu anderen Geräten beruhigt. So ist die Feldstärke eines Bildschirms auf die Distanz von 30 cm ebenso hoch wie die eines Induktionskochfelds. Beim Haarfön ist die Feldstärke auf diese Distanz gar 4 Mal höher.