

# Energiesparen im Alltag – Tipp 12

## Große Töpfe – kleine Töpfe



### Wie kann ich sparen?

Beim Kochen sollte man darauf achten, dass man mit geschlossenen Töpfen kocht. Die Deckel sollten gut schließen und die Töpfe und Pfannen sollten einen sauberen und graden Boden haben um die Energie ideal auszunutzen. Es ist zu empfehlen, dass bei langen Garzeiten ein Schnellkochtopf verwendet wird. Dies spart bis zu 70% Garzeit und auch einen erheblichen Anteil Energie.



Sehr wichtig ist es auch, dass die richtigen Töpfe/Pfannen auf den richtigen Kochstellen verwendet werden. Also kleine Töpfe auf kleine Kochstellen und große Töpfe auf große Kochstellen.

Auch sollte man die Nachwärme beim Kochen nutzen. Also besser schon früher abschalten.

### Wieviel kann ich sparen?

Durch die Verwendung eines Schnellkochtopfes kann bis zu 50% Energie gespart werden. Die weitere Einsparung hängt stark von Herdart und Kochverhalten ab.

Maßnahme aus dem ILEK-Achental. Gefördert durch das Amt für Ländliche Entwicklung mit den Mitteln der Europäischen Union.

