



mit Freude kochen!

# ENERGIESPAREN BEIM KOCHEN LEICHT GEMACHT FÜR JEDERMANN!

**AM PULS  
DER ZEIT –  
MIT DEM ELO  
ENERGY-  
SCORE POS**

**ENERGIEEFFIZIENT  
KOCHEN MIT ELO**



**ENERGIEEFFIZIENT  
KOCHEN MIT ELO**

WIR HABEN UNSERE TÖPFE  
VON EINEM UNABHÄNGIGEN  
INSTITUT TESTEN LASSEN

**AUFHEIZZEIT**  
Wie viele Minuten/Sekunden benötigen die Töpfe,  
um zwei Liter Wasser auf einem Individualland mit  
20 °C auf 95 °C zu erhitzen?

**RESTWÄRME**  
Wie wenig Restwärme lassen die Töpfe die Wärme  
bis vor von 95 °C auf 70 °C abgekühlt sind?

BITTE BEACHTEN SIE DAS NUMMER EIN  
DECKSEL ZUM KOCHEN VERBODEN IST  
WIRD OHNE DECKEL BENÖTIGT MAN  
UNTERSCHIEDLICHE, SO VIEL ENERGIE

ERSTUFUNG  
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE  
Ergebnis des Testens für die  
Aufheizzeit absteigend über  
Energieverbrauch bei Nutzung der  
Reinwaage bis 70 °C

**AUSFÜHRLICHE  
INFORMATIONEN ZUM  
TEST UND ERGEBNISSE  
FINDEN SIE UNTER:**

Ab 0,15 kWh	Ab 0,20 kWh	Ab 0,25 kWh	Ab 0,30 kWh	Ab 0,35 kWh	Ab 0,40 kWh
Ab 0,45 kWh	Ab 0,50 kWh	Ab 0,55 kWh	Ab 0,60 kWh	Ab 0,65 kWh	Ab 0,70 kWh

**GALANT**



**TURMALIN**



Aufheizzeit in Minuten/ Sekunden (2 Liter Wasser von 20 °C auf 95 °C)	Restwärme für 2 Liter Wasser nach 10 Minuten (bis 70 °C)	Energieverbrauch bei Nutzung der Reinwaage bis 70 °C	Energieverbrauch bei Nutzung der Induktion bis 70 °C	2021 Energieeffizienzklasse
0,214	0,096 €	51	0,64 €	A
0,255	0,096 €	54	0,74 €	A



# ENERGIEEFFIZIENT KOCHEN MIT ELO

## ÖKONOMISCH KOCHEN SPART ENERGIE UND SCHONT DEN GELDBEUTEL

Auf das Kochen entfallen rund **11 Prozent** der jährlichen Stromkosten in einem durchschnittlichen **3-Personenhaushalt**, laut Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz.

Schaffen sich Verbraucher Elektrogeräte an spielt die Energieeffizienzklasse bei der Kaufentscheidung eine wichtige Rolle.

Doch auch bei der Anschaffung eines passenden Kochgeschirrs sollten einige Aspekte, die zum Energiesparen beitragen, berücksichtigt werden.

Mit dem ELO-Energy-Score geben wir unseren Konsumenten eine richtungweisende Energiesparmöglichkeit und sensibilisieren den Verbraucher gleichzeitig auf ein energiesparendes Kochverhalten.



**ENERGY-SCORE LABEL** auf unseren Verpackungen mit QR-Code zu den ausführlichen Informationen zum Test.

### REGALFAHNE AM POS

mit nützlichen Informationen für den Endverbraucher zum Test



**ELO**  
mit Freude kochen!

## ENERGIEEFFIZIENT KOCHEN MIT ELO

**WIR HABEN UNSERE TÖPFE VON EINEM UNABHÄNGIGEN INSTITUT TESTEN LASSEN**

**AUFHEIZZEIT**  
Wie viele Minuten/Sekunden benötigen die Töpfe, um zwei Liter Wasser auf einem Induktionsherd von 20 °C auf 95 °C zu erhitzen?

**RESTWÄRME**  
Wie lange (Minuten) halten die Töpfe die Wärme bis sie von 95 °C auf 70 °C abgekühlt sind?  
BITTE BEACHTEN SIE DAS IMMER EIN DECKEL ZUM KOCHEN VERWENDET WIRD, OHNE DECKEL BENÖTIGT MAN UMGEFÄHR DREIMAL SO VIEL ENERGIE.

**EINSTUFUNG ENERGIEEFFIZIENZKLASSE**  
Ergebnis aus Kosten für die Aufheizzeit abzüglich der Energieersparnis bei Nutzung der Restwärme bis 70 °C

**AUSFÜHRLICHE INFORMATIONEN ZUM TEST UND ERGEBNISSE FINDEN SIE UNTER:**

Ab 0,55 € = A      Ab 0,20 € = E  
Ab 0,45 € = B      Ab 0,15 € = F  
Ab 0,35 € = C      Ab 0,10 € = G  
Ab 0,25 € = D

**GALANT** 4 JAHRE GARANTIE

**ELO ENERGY-SCORE**

Aufheizzeit in Minuten/ Sekunden (2 Liter Wasser im 24 cm Reichtopf von 20 °C auf 95 °C)	Kosten für Aufheizzeiten	Restwärme in Minuten für Abkühlung von 2 Liter Wasser von 95 °C auf 70 °C bei einer Raumtemperatur von 20 °C	Energieersparnis bei Nutzung der Restwärme (bis 70 °C)	Ergebnis aus Kosten für die Aufheizzeit abzüglich Energieersparnis (Energieeffizienzklasse bei Nutzung der Restwärme bis 70 °C)	Ursprüngliche Energieeffizienzklasse
07:14	0,094 €	51	0,56 €	0,569 €	A

**ELO ENERGY-SCORE**

**ENERGIEEFFIZIENT KOCHEN MIT ELO**

**WIR HABEN UNSERE TÖPFE VON EINEM UNABHÄNGIGEN INSTITUT TESTEN LASSEN**

**AUFHEIZZEIT**  
Wie viele Minuten/Sekunden benötigen die Töpfe, um zwei Liter Wasser auf einem Induktionsherd von 20 °C auf 95 °C zu erhitzen?

**RESTWÄRME**  
Wie lange (Minuten) halten die Töpfe die Wärme bis sie von 95 °C auf 70 °C abgekühlt sind?  
BITTE BEACHTEN SIE DAS IMMER EIN DECKEL ZUM KOCHEN VERWENDET WIRD, OHNE DECKEL BENÖTIGT MAN UMGEFÄHR DREIMAL SO VIEL ENERGIE.

**EINSTUFUNG ENERGIEEFFIZIENZKLASSE**  
Ergebnis aus Kosten für die Aufheizzeit abzüglich der Energieersparnis bei Nutzung der Restwärme bis 70 °C

**AUSFÜHRLICHE INFORMATIONEN ZUM TEST UND ERGEBNISSE FINDEN SIE UNTER:**

Ab 0,55 € = A      Ab 0,20 € = E  
Ab 0,45 € = B      Ab 0,15 € = F  
Ab 0,35 € = C      Ab 0,10 € = G  
Ab 0,25 € = D

**GALANT**

**TURMALIN**

**BRUNO**



# WIR HABEN UNSERE TÖPFE VON EINEM UNABHÄNGIGEN INSTITUT TESTEN LASSEN

Das Prüfinstitut QIMA (HR B 29 739 AG Hamburg) <https://qima.de.com> hat, in unserem Auftrag, das **Aufheizverhalten** und die **Restwärme** von **Fleischtöpfen** mit einem Durchmesser von 20 cm und **Kochtöpfen** mit einem Durchmesser von 24 cm getestet. Dafür wurden zwei Liter Wasser auf einer Induktionsplatte mit 2000 kWh (CASO Comfort C2000, Modell MC-STW2020, Art. Nr. 2006) von 20 °C auf 95 °C erhitzt.

## AUFHEIZZEIT

Wie viele Minuten/Sekunden benötigen die Töpfe mit aufgelegtem Deckel, um zwei Liter Wasser auf einem Induktionsherd von 20 °C auf 95 °C zu erhitzen?

## RESTWÄRME

Wie lange (Minuten) halten die Töpfe mit aufgelegtem Deckel die Wärme bei einer Raumtemperatur von 20 °C bis sie von 95 °C auf 70 °C abgekühlt sind?

Bei einem Elektroherd/Induktionsherd lohnt es sich immer, die Herdplatte einige Minuten vor Ende der Kochzeit auszuschalten, weil **mit der Restwärme (bis 70 °C) der Kochvorgang ohne Energieverbrauch eine Zeit lang fortgesetzt werden kann. Je länger der Topf die Wärme hält, desto mehr** kann man die Energiezufuhr am Herd reduzieren und Energie sparen. Anhand **der Energiekosten für die Aufheizzeiten** und **der Summe für die Energieersparnis** bei Nutzung der **Restwärme**, haben wir die Energieeffizienzklassen ermittelt und bewertet.



*mit Freude kochen!*



**AUSFÜHRLICHE  
INFORMATIONEN  
ZUM TEST, ERGEBNISSE  
UND ENERGIESPAR-  
TIPPS FINDEN SIE AUF  
UNSERER WEBSEITE!**



<https://www.elo.de/de/elo-erleben/energieeffizient-kochen-mit-elo>

# ENERGIESPARTÖPFE **PLUS**

GELD UND ZEIT SPAREN MIT DEN  
ENERGIESPARTÖPFEN VON ELO



INFOVIDEO  
ENERGIESPARTOPF



Praktika Plus XS



ZEITERSPARNIS  
BIS ZU **70%**!



Energiespartopf



ZEITERSPARNIS  
BIS ZU **30%**!



## PRAKTIKA PLUS XS

Hier trifft unser hoher Anspruch an Funktionalität auf unseren ebenso hohen Anspruch an Sicherheit, kombiniert mit edel zurückhaltendem Design. ELO Praktika Plus sind wahre Hightech-Geräte mit Stil.

- Edelstahl 18/10
- Automatisches Druckregelsystem mit zwei Kocheinstellungen zum schonenden, sanften Garen mit wenig Wasser, erhält Vitamine, Mineralien und Aromastoffe
- Extra starker ELO-Therm-Speicherboden
- Mit neuem Sicherheitsmechanismus
- Für alle Herdarten geeignet

Praktika Plus XS 18 cm Ø | Art.-Nr. 99388



## ENERGIESPARTOPF

Der ELO-Energiespartopf gart **sehr schnell und energiesparend** und – **dank der Druckausgleichs-Technik** – kann trotzdem **zwischen durch der Deckel geöffnet werden!** Sei es aus Neugierde und freudiger Erwartung, oder ganz praktisch zum Nachwürzen und Abschmecken... Ziemlich genial, nicht wahr?

- Aluguss
- Hochwertige Antihaftversiegelung
- Deckel kann während des Kochvorgangs geöffnet werden, kein Überdruck!
- Optimal für den fettarmen, fettfreien Einsatz
- Ideale Wärmeleitung
- Stoßfester Glasdeckel
- Für alle Herdarten geeignet

Energiespartopf 24 cm Ø | Art.-Nr. 90706

