



# ”Boden”-Wissen

**Wussten Sie, dass die richtige Bodenform die wohl wichtigste Eigenschaft von Töpfen ist?**



Der Boden sollte ca. 6 mm dick sein.\*  
 Er sollte eine konkave Wölbung haben.  
 Kleinere Partikel sollten absorbiert werden können –  
 Größere Partikel sollten nicht festkleben.

(\*Quelle: Konsumentverket - Gusseisen)

**FAKTEN:** Beim Kochen ist eine gleichmäßige Wärmeverteilung ideal. Schon aus Sicherheitsgründen muss ein Topf bei allen Herdtypen ruhig auf der Platte stehen. Darum muss der Topfboden dick genug sein und eine konkave Wölbung haben. Das ist heute besonders wichtig, da die meisten Herde so genannte Keramikplatten (Glasplatten) haben.

Wenn sie im Kaltzustand nicht konkav sind, wölben sie sich bei Erwärmung und verlieren ihre Bodenhaftung auf der Platte. Die Folge: eine schlechte Wärmeverteilung und eine erhöhte Unfall- und Verletzungsgefahr. Der Boden sollte so geformt sein, dass kleinere Partikel in der Bodenstruktur ”verschwinden”, größere Partikel wie Salzkörner aber nicht an ihm haften bleiben. Ein Salzkorn, das über eine Herdplatte gezogen wird, kann Schäden verursachen.

EIGENSCHAFT	ÜBERPRÜFUNG	RESULTAT	
<b>Dicke</b>	Ein Ein-Euro-Stück ist ca. 2 mm dick. Zwischen Zeigefinger und Daumen 2 Ein-Euro-Stücke fühlen. Mit Topfboden vergleichen.	Fühlt sich dünner an	
		Fühlt sich gleich an.	
<b>Konkav</b>	Ein Lineal an Topfboden anlegen Wenn Topf konkav ist, müssen Sie einen kleinen Zwischenraum sehen. 	Kein Zwischenraum	
		Zwischenraum	
<b>Bodenstruktur</b>	Fühlen mit einem Nagel entlangfahren.	Grobe Rillen Völlig glatte Oberfläche	
		Feine Rillen	

**SKEPPSHULT** Produkte haben alle diese Eigenschaften. Unsere Topfböden sind von führenden Herdherstellern und Spitzenköchen getestet.