

Warum Kupfer?

In vergangenen Zeiten galt das Kochen in Kupfer als selbstverständlich. Mittlerweile wächst das Vertrauen in dieses Material wieder und Kupferkochgeschirr erobert die Küchen.

Das Hauptargument für Kupferkochgeschirr ist und bleibt seine Wärmeleitfähigkeit. Aber auch die Hygiene ist ein wichtiges Argument bei der Verwendung von Kupferkochgeschirr, denn Kupfer wirkt antibakteriell. Die Annahme, dass Kupfer gesundheitsschädlich sei hat sich unlängst als falsch erwiesen. Der richtige Umgang mit Kupfer ist hier entscheidend.

Umgang mit Kupfer:

Experten empfehlen die Verwendung von hochwertigem Kupferkochgeschirr. Beim Gebrauch von billigen Massenartikeln kann ein Gesundheitsrisiko entstehen. Desweiteren muss Kupfer immer mit Inhalt erwärmt werden. Bei der inhaltslosen Erwärmung kann das Kupfer überhitzen und der Topf reißen. Zudem wird die Verwendung von Topflappen, etc. empfohlen. Durch die große Wärmeleitfähigkeit entstehen schnell hohe Temperaturen, welche zu Verbrennungen führen kann. In Kombination mit Feuchtigkeit kann grüngefärbtes Kupferacetat entstehen, welches sich als schädlich erwiesen hat. Sollten die grünen Flecken an dem Kochgeschirr auftreten können diese vor dem Gebrauch wegpoliert werden. Die Aufbewahrung der Kupferkochgeschirrs sollte an trockenen Orten erfolgen.