

Der Suntaste Solarofen



Was ist das?

Der Suntaste ist ein hochinnovativer Solarofen, mit spiegelreflektierendem Glas neuester Technik, eingebettet in ein Gehäuse aus Kork. Mit ihm lassen sich Gerichte für eine ganze Familie kochen, mit der Kraft der Sonne als einzige Energiequelle. Neben der ökologischen und ökonomischen Arbeitsweise bietet er noch dazu ein extrem gesundes und schmackhaftes Essen, ohne die Gefahr des Anbrennens.

Wozu ist er gut?

Der Suntaste ist eine zusätzliche Erweiterung bereits bestehender Kochmöglichkeiten wie Elektroherd, Gasherd, Mikrowelle, Grill usw. Es lassen sich in der Größe „Compact“ Gerichte für 3-4 Personen, in der Größe „Large“ für 5-6 Personen zubereiten und das im Freien, mit nachhaltiger Energie und schonender für die Inhaltsstoffe.

Welche Zubereitungsarten sind möglich?

Verschiedene Arten des Kochens sind möglich: Kochen, Schmoren, Grillen, Backen, auch Sautieren, also kurz anbraten. Einzig Frittieren ist nicht möglich. Im Suntaste zubereitete Gerichte sind geschmackvoller, da die natürlichen Aromen, Inhaltsstoffe und die Feuchtigkeit zu einem höheren Anteil erhalten bleiben. Er kann zusätzlich im Freien zum Dörren und Trocknen von Kräutern, Obst und Gemüse benutzt werden. Im Haus kann man darin Joghurt selbst herstellen, sowie ihn als Koch- und Wärmekiste zum fertig garen nutzen.

Wie funktioniert er?

Er funktioniert nach dem Prinzip eines Treibhauses. Sonnenstrahlen fallen durch die Glasscheibe in den Ofen. Der verspiegelte Deckel verdoppelt diesen Effekt. Im Innern lenken parabolisch ausgerichtete Spiegel die Strahlen auf eine schwarze Absorberplatte, die daraufhin das ganze Ofeninnere und die Kochgefäße gleichmäßig erhitzt.

Welche Arten von Kochgeschirr kann man verwenden ?

Es können, außer den mitgelieferten, auch viele am Markt erhältlichen Kochgefäße Verwendung finden. Am effektivsten ist Geschirr mit schwarzer Außenseite, flachem Boden und dünnen, metallenen Wänden. Glasgefäße sind auch in Ordnung. Kunststoff- und Keramikgefäße bringen keine guten Ergebnisse.

Unter welchen Wetterbedingungen kann man kochen?

Sonneneinstrahlung ist erforderlich. Vereinzelt Wolken sind kein Problem. Warme Temperaturen sind nicht nötig, der Suntaste kann auch im Schnee verwendet werden. Die effektive Wärmeisolierung hält das Essen noch für Stunden nach dem Kochen warm. So kann man Essen abends auch nach Sonnenuntergang noch servieren.



Kann man damit im Haus kochen?

Man kann drinnen kochen, solange der Ofen der Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden kann. Dabei sollte er nicht hinter einer Glasscheibe stehen. Als Koch- oder Wärmekiste verwendet, gart er Speisen fertig, die zuvor auf übliche Art angekocht wurden. Die gute Isolation bewahrt dabei die Hitze.

Wie lange dauert der Kochvorgang?

Als Grundregel kann man sagen, der Suntaste benötigt ungefähr die doppelte Kochzeit wie konventionelle Methoden. Da er aber dabei keine Beaufsichtigung braucht, hat man diese Zeit frei für andere Dinge.

Ist er zerbrechlich?

Es werden Materialien mit hohem Widerstand gegen mechanische Belastung und Temperaturen verwendet, so zum Beispiel gehärtetes Glas und Aluminiumspiegel, die extra für die Verwendung mit solarer Strahlung konzipiert wurden. Kork ist ein Naturmaterial, deshalb verändert sich die Farbe im Laufe der Zeit, unabhängig von dem aufgetragenen Lack auf Wasserbasis als Schutzschicht. Dadurch verliert der Ofen keine seiner Eigenschaften und auch seine Leistung wird nicht beeinträchtigt. Der ganze Ofen ist sehr robust und wurde intensiv unter den schwierigsten Bedingungen getestet. Vorsichtiger Umgang mit den Spiegelflächen, um Beschädigungen durch Kratzer oder Dellen zu vermeiden, und die Vermeidung allen Abriebs an den Korkflächen sorgt für eine lange andauernde Effizienz.

Braucht er irgendeine Spezialbehandlung?

Die Innenseiten des Suntaste sollten nicht berührt werden, solange er heiß ist. Er sollte in stabiler Position auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden. Um Verbrennungen durch entweichenden heißen Dampf an Händen und Handgelenken zu vermeiden, gilt es, vorsichtig beim Öffnen der Ofenklappe zu sein.

Wie hält man ihn in perfektem Zustand?

Im Falle des versehentlichen Überkochens, einfach mit einem weichen Tuch oder einem Stück Küchenrolle reinigen. Wenn nötig, kann ein -nicht scheuerndes!- Putzmittel oder eine weiche Seife verwendet werden. Dann einfach mit einem weichen Tuch oder in der Sonne trocknen. Die schwarze Absorberplatte am Boden kann zur leichten Reinigung des Ofens einfach entnommen werden.