

IM TEST

Rommelsbacher CTA 1800/IN

CLEVERE INDUKTIONSKOCHPLATTE FÜR UNTERWEGS UND ZU HAUSE

Rommelsbacher
CTA 1800/IN

lite Testurteil
2025

89/90
Oberklasse

www.lite-magazin.de

POWER
switch

Induction

Kontrolliert
kochen.

Volle Power,
überall.

ROMMELSBACHER
GERMANY

10A

6A

4A



-

+



Auf der Terasse, in der Gartenlaube, im Camper oder der Küche, soll die CTA 1800/IN ein bequemes und sicheres Kochen ermöglichen.



Rommelsbacher CTA 1800/IN

Cleverer Induktionskochplatte für unterwegs und zu Hause

Gaskocher war gestern. Mit dem Rommelsbacher CTA 1800/IN Induktionskochfeld, lässt sich auch beim Camping oder in der Gartenlaube mit dem Komfort von zu Hause kochen. Dank cleverer Power Switch Funktion, muss man sich dabei auch um die Stromversorgung keine Gedanken machen.

Die Firma Rommelsbacher aus Dinkelsbühl kann auf eine beinahe 100jährige Geschichte zurückblicken. Einst von Firmengründer Gustav Rommelsbacher als Lautsprecherhersteller erdacht, schwenkte man nach dem Krieg auf die Produktion von Haushaltsgeräten um, die damals noch den Markennamen Robusta trugen. Und auch heute, nun unter dem Familiennamen auch der aktuellen Inhaber, bietet die Firma noch immer zahlreiche praktische Helfer für das Kochen, Backen, Grillen und alles, was dazu gehört. Mit dem neuen CTA 1800/IN Kochfeld hat Rommelsbacher nun aber nicht nur die heimischen Küchen im Blick. Mit geringem Gewicht und einer praktischen Leistungsbegrenzung, soll das Kochfeld nicht nur in, sondern auch außerhalb der eigenen vier Wände bei der Zubereitung leckerer Gerichte behilflich sein. Dabei will Rommelsbacher außerdem die gleiche Bedienung

und den Komfort bieten, den man auch von zu Hause kennt. Das bedeutet Induktionstechnologie mit Touchtasten statt Streichhölzern und Gasflamme. Zeit also, mit dem CTA 1800/IN den Kochlöffel zu schwingen.

Runde Sache

Rommelsbachers mobile Kochplatte setzt auf ein primär rundes Design. Dem kreisrunden Induktionsfeld ist dann ein ebenfalls abgerundetes Bedienpanel vorgelagert. Anstelle von herausstehenden Tasten kommen hier Touchsensoren zum Einsatz, so dass es keine Öffnungen gibt, in die Schmutz oder Flüssigkeiten eindringen können. Ebenso sieht es natürlich auf dem eigentlichen Kochfeld aus. Hier deckt eine glatte Glaskeramik die Oberfläche ab. Auch hier ist das Säubern also kein Problem. Sollte also einmal etwa überkochen oder daneben gehen, kann sie nach dem Kochen mit handelsüblichem Reiniger gesäubert werden. Mit Abmessungen von 27 mal 35 Zentimetern und einer Höhe von etwa sechs Zentimetern, ist die CTA 1800/IN dann natürlich nicht übermäßig kompakt, aber schließlich muss ja auch brauchbares Kochgeschirr auf dem Gerät Platz finden.



Die überlegt dimensionierte Fläche erlaubt die Nutzung normal großer Töpfe und Pfannen. Bis zu 10 Kilogramm Gewicht dürfen auf der 1800/IN lasten.



Die Markierung auf dem Kochfeld zeigt die eigentliche Induktionsfläche an. Auf Reisen kann die Kochplatte im beiliegenden Stoffbeutel verstaut werden.

Während die Kochplatte dann mit maximal 10 Kilogramm belastet werden kann, trägt sie selbst mit nur etwa 1,8 Kilogramm zum Reisegewicht bei.

Sicherheit zuerst

Damit man die CTA 1800/IN aber nicht mit ihrer gesamten Verpackung auf Reisen mitnehmen muss, liegt der Kochplatte ein passender Stoffbeutel bei. Außerdem befinden sich das passende Kaltegeräte-Stromkabel mit 1,4 Metern Länge und die Bedienungsanleitung im Lieferumfang. Für den Einsatz muss das Kochfeld dann auf einer ebenen, möglichst unempfindlichen Oberfläche platziert werden. Mehrere rutschfeste Silikonfüße auf der Unterseite sorgen dabei für festen Stand. Markierungen auf der Glaskeramik-Oberfläche zeigen dann an, wo man das Kochgeschirr platzieren sollte. Bei dessen Auswahl sollte man, neben der Induktionsfähigkeit, auch auf den passenden Bodendurchmesser achten. Rommelsbachers mobiler Küchenhelfer ist für Töpfe und Pfannen zwischen 12 und 20 Zentimeter ausgelegt. Das bedeutet, dass um das Kochgeschirr stets noch ein paar Zentimeter Platz auf der Platte bleiben. Das sorgt für Sicherheit, da Töpfe nicht so einfach herunterfallen können und überkochen-des Wasser oder ähnliches nicht sofort auf Tisch oder Arbeitsplatte landen.

Testurteil
2025

89/90
Oberklasse

www.lite-magazin.de

Modell:	Rommelsbacher CTA 1800/IN
Produktkategorie:	Mobile Kochplatte
Preis:	89,99 Euro
Garnatie:	2 Jahre
Ausführungen:	Schwarz
Vertrieb:	Rommelsbacher ElektroHausgeräte, Dinkelsbühl 09851 57580 www.rommelsbacher.de

Abmessungen (H x B x T):	65 x 270 x 350 mm
Gewicht:	1,8 kg
Art/ Technik:	Einzelkochplatte, Induktion, Glaskeramik-Oberfläche
Nutzbare Kochgeschirr:	12 bis 20 cm Bodendurchmesser, Induktionsgeeignet
Leistungsstufen:	9
Maximale Leistung:	1800 Watt (10 A) 1250 Watt (6 A) 800 Watt (4 A)
Maximale Gewichtsbelastung:	10 kg

Lieferumfang	1 x CTA 1800/IN
	1 x Stromkabel
	1 x Anleitung
	1 x Transportbeutel

Pro & Contra

+ geringes Gewicht

+ komfortable Bedienung

+ genaue Temperaturkontrolle

+ praktische Power Switch Funktion

+ sicherer Stand

+ einfache Reinigung

- Lüfter und Signaltöne recht laut

Benotung	
Funktion (50%):	90/90
Praxis (25%):	88/90
Ausstattung (25%):	88/90
Gesamtnote:	89/90
Klasse:	Oberklasse
Preis-/Leistung	sehr gut



Das Display zeigt die gewählte Temperaturstufe und, falls nötig, Warnhinweise an. Dank des Verzichtes auf klassische Tasten, kann hier kein Schmutz oder Wasser in das Gerät eindringen.



Je nach Einsatzort lässt sich die Leistung der Kochplatte begrenzen, um die Stromversorgung nicht zu überlasten.

Rommelsbacher CTA 1800/IN - Hitze wo man sie haben will

Für zusätzliche Sicherheit sorgt außerdem ein Überhitzungsschutz, eine Betriebsdauerbegrenzung, sowie ein Fehleranzeige, sollte der integrierte Lüfter der Kochplatte, der die Induktionsspule kühlt, eine Fehlfunktion haben. Darüber hinaus zeigt das kleine Display zwischen den Bedientasten an, ob die Platte nach dem Betrieb noch heiß ist. Genau so, wie es auch ein moderner Herd in der Küche macht. Leuchtet ein „H“ auf, hat die Platte noch mehr als 60 Grad Resthitze. Erscheint ein „L“, liegt die Temperatur darunter. Dabei kommt diese Hitze natürlich nicht von der Kochplatte selbst. Stattdessen überträgt das heiße Kochgeschirr die Hitze zurück auf das Glaskeramik-Feld. Als Induktionskochfeld erzeugt die CTA 1800/IN mit Hilfe eines Magnetfelds Wirbelströme innerhalb von Topf oder Pfanne, die sich dadurch erhitzen. Das sorgt für höhere Effizienz als ein typischer Elektroherd und mehr Sicherheit, weil eben keine Hitze auf der Platte selbst entsteht.

Harter Kern

Prinzipiell nachteilig bei der Nutzung von Induktion ist hingegen, dass nicht jedes Kochgeschirr genutzt werden kann, da ein magnetisches Metall verwendet werden muss. Guss- und Schmiedeeisen sind kein Problem, für die Nutzung beim Camping aber sicher nicht die erste Wahl. Bei Töpfen und Pfannen aus Edelstahl oder Aluminium sollte man dann schauen, ob diese als für Induktion geeignet ausgezeichnet sind. Bei einigermaßen neuem Kochgeschirr ist dies mittlerweile praktisch immer der Fall, da hier meist Kapselböden mit eingelassenem Stahlkern zum Einsatz kommen. Bei älterem Kochgeschirr hilft zur Not ein einfaches Ausprobieren. Stellt man einen Topf auf das Kochfeld, der nicht mit Induktion verwendet werden kann, erscheint ein entsprechender Hinweis auf dem Display. Ist alles miteinander kompatibel und einsatzbereit, erscheint auf der rot leuchtenden Anzeige hingegen nur die ausgewählte Leistungsstufe der CTA 1800/IN. Insgesamt stehen hier neun Stufen zur Auswahl, um die Temperatur genau nach Wunsch kontrollieren zu können.

Volle Power, überall

Wie viel Leistung Rommelsbachers Kochfeld dann aber bietet, hängt von der gewählten Power Switch Einstellung ab. Dabei handelt es sich um eine einstellbare Leistungsbegrenzung mit drei Stufen, um die CTA 1800/IN auf die vorhandene Stromversorgung abzustimmen. Nutzt man die Platte zu Hause, an einer normalen Haushaltssteckdose, kann man sie mit voller Leistung von maximal 1.800 Watt bei 10 Ampere Stromstärke verwenden. Beim Betrieb mit Wechselrichtern, wie beispielsweise in einem Wohnmobil, lassen sich Stromstärke und Leistung auf 6 Ampere und maximal 1.250 Watt begrenzen. Sorgt hingegen eine kleine Photovoltaik-Anlage, ein Energiespeicher oder ein Notstromaggregat für die Energieversorgung, beispielsweise in einer Gartenlaube, lässt sich das Kochfeld auch auf die Nutzung von 4 Ampere beschränken. In dem Fall sind dann 800 Watt die obere Leistungsgrenze. So lässt sich die CTA 1800/IN also in jedem Umfeld verwenden, ohne dass man befürchten muss, die Stromversorgung zu überlasten.



Das Touchfeld reagiert zuverlässig auf Eingaben, die von einem lauten Signalton begleitet werden.

Mit Fingerspitzengefühl

Schaltet man die Kochplatte nach dem Anschluss des Stromkabels ein, steht standardmäßig die volle Leistung parat, was mit Hilfe von LEDs am Bedienfeld angezeigt wird. Mithilfe der passenden Taste lassen sich die Modi dann bei Bedarf durchschalten. Wer hingegen dauerhaft eine andere Stufe als neuen Standard speichern möchte, kann dies mit einem kurzen Gedrückhalten der Taste tun. Mittig auf dem Touchfeld befindet sich dann das angesprochene Display, das von den Plus- und Minustasten für die Leistungsstufe eingerahmt wird. Ganz rechts befindet sich dann der Standby-Taster. Alle Eingaben begleitet die CTA 1800/IN dann mit einem, beinahe schon übermäßig lauten Piepen, um das fehlende haptische Feedback eines Schalters zu ersetzen. Bei der Bedienung reagiert das Touchfeld erfreulich zuverlässig, sowohl mit trockenen, wie auch mit nassen Händen. Zuviel Wasser auf dem Tastenfeld kann aber, wie bei den meisten Touchsensoren, ein ungewolltes Betätigen auslösen.

Schneller Strom

Für einen ersten Test kommt dann ein 15 Zentimeter breiter Topf mit einem Liter Wasser auf das Kochfeld. Limitiert auf die 4-Ampere-Einstellung überschreitet die CTA 1800/IN diesen Wert zu keiner Zeit und der Strommesser registriert die versprochenen 800 Watt. Auf höchster Stufe dauert es so etwa 6:40 Minuten, bis das zuvor 40 Grad warme Wasser sprudelnd kocht. Auch bei den Testläufen mit 6 und 10 Ampere bleibt Rommelsbachers Kochfeld stets unter den versprochenen Werten und die nutzt die versprochene Leistung. Befreit von den Schranken der gedrosselten Stromversorgung sinkt die Zeit bis zum Kochen auf 3:40 und 3:00 Minuten. Das kann ein Wasserkocher auch nicht wirklich schneller. Diese Zeiten sind natürlich kein echter Maßstab, denn wie schnell hier Temperatur generiert wird, hängt vom verwendeten Kochgeschirr ab. Die Power Switch Funktion funktioniert aber tadellos und die CTA 1800/IN hält, was der Hersteller verspricht.

Nicht zimperlich

Ein kleiner Kritikpunkt, zumindest bei der Nutzung zu Hause, ist das relativ laute Lüftergeräusch der Induktionsplatte. Mit Hilfe der zahlreichen Lüftungsöffnungen an der Rückseite des Gehäuses, arbeitet diese aber zumindest sehr effektiv und die Platte selbst wird im Betrieb nicht zu warm. Der Anschluss des Stromkabels liegt aufgrund dieser Öffnungen dann aber, von oben gesehen, auf etwa zwei Uhr. Die Kabelführung kann also unter bestimmten Umständen ein wenig Platz auf Tisch oder Arbeitsfläche kosten. Wir zu erwarten steht die CTA 1800/IN aber stabil und sicher, auch wenn in Topf oder Pfanne gerührt wird. Dank des leichten Überhangs des Glaskeramikfeldes um die eigentliche Induktionsfläche herum, ist auch ein leichtes Verschieben des Kochgeschirrs hier absolut kein Problem. Dazu ist die Oberfläche erfreulich robust. Ein eher unbedachtetes Abstellen von Pfannen nach dem Schwenken verzeiht sie ohne Murren und auch ein Bewegen des Kochgeschirrs direkt auf dem Kochfeld bleibt ohne Folgen.



Der integrierte Lüfter der Kochplatte arbeitet effektiv, könnte dabei aber noch ein wenig leiser sein. Die vier Silikonfüße an der Unterseite sorgen für einen stabilen Stand, auch wenn Töpfe und Pfannen bewegt werden.

Fazit

Mit der Rommelsbacher CTA 1800/IN lässt sich der Komfort der heimischen Küche überall mit hinnehmen. Das kompakte Induktionskochfeld bietet eine einfache Nutzung, erlaubt eine präzise Temperaturkontrolle und kann leicht verstaut werden. Dabei sorgt die clevere Power Switch Funktion mit dreistufiger Leistungsbegrenzung stets dafür, dass auch in Campen oder Gartenlauben die Stromversorgung nicht überlastet wird. Mit robuster Bauweise und sicherem Stand ist die Kochplatte außerdem ein guter Begleiter auf Reisen, oder auch eine praktische Erweiterung des heimischen Herdes. Für den anspruchsvollen Hobbykoch, der auch außerhalb der eigenen vier Wände tolle Gerichte zubereiten möchte, ist die CTA 1800/IN genau der richtige Partner.



Die CTA 1800/IN überzeugt mit komfortabler Bedienung, flexiblen Einsatzmöglichkeiten und einfacher Reinigung.

Test & Text: Philipp Schneckenburger
Fotos: Simone Maier