Wat werkt in uw woning?

Het aansluiten van een inductiekookplaat is vaak goed mogelijk. In de meeste keukens kunt u het gasfornuis eenvoudig vervangen door een inductiekookplaat. Dit moet wel gedaan worden door een installateur, omdat de kookplaat een ingewikkeld elektrisch apparaat is. Vaak moet ook de meterkast worden aangepast. Voor een inductiekookplaat is namelijk een aparte groep in de meterkast nodig. Net als de wasdroger of een airco, gebruikt een inductiekookplaat veel stroom als u kookt. Als de inductiekookplaat dus in dezelfde groep als de oven zit, kunnen de stoppen doorslaan als beide tegelijk aan staan.

Scan and translate this newsletter into other languages

Gemeente Kaag en Braassem

Kaag en Braassem Aardgasvrij

Eerst een goed plan!

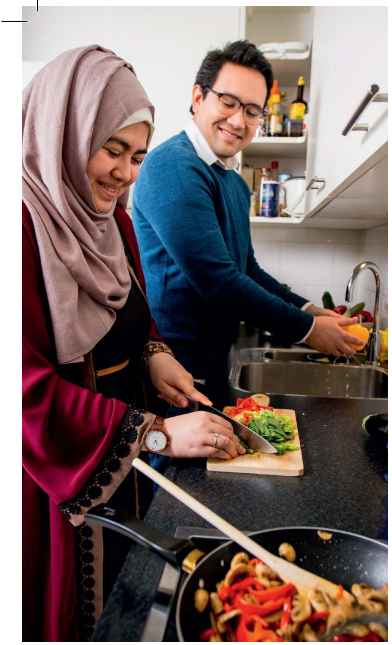
Koken op inductie

Een goed plan

Gemeente Kaag en Braassem

Kaag en Braassem Aardgasvrij

Eerst een goed plan!



Wat is koken op inductie?

Inductie is het zuinigste elektrisch alternatief voor het koken op gas. Een inductiekookplaat werkt met magneten. De inductiekookplaat maakt magnetische velden die alleen uw pan verwarmen. Koken op een inductiekookplaat is energiezuinig veilig, snel en makkelijk. Ongeveer de helft van de huishoudens in Nederland kookt nog op gas. Als deze huishoudens overstappen op een duurzaam alternatief, gaan zij ook koken op inductie.

Voordelen

– Energiezuiniger

Een inductiekookplaat is zuiniger omdat de energie direct van de kookplaat naar de pan gaat en u weinig energie verliest. Bij het koken op gas wordt namelijk ook de lucht rondom de pan verwarmd. Daardoor gaat energie verloren. Dit is niet het geval bij koken op inductie.

– Veiliger

Een inductiekookplaat is veiliger omdat de plaat vaak automatisch uit gaat als er geen pan meer op staat. Ook is de plaat veiliger omdat het glas van de plaat zelf niet direct warm wordt. U zult zich dus minder snel branden aan de kookplaat. U kunt soms zelfs timers instellen, zodat een pan nooit te lang aan staat.

– Makkelijker

Niet onbelangrijk is dat een kookplaat veel makkelijker is in gebruik. Het schoonmaken is eenvoudig, omdat het een glazen plaat is. U maakt de plaat schoon met een doekje, net als het aanrecht. Ook een eitje bakken gaat altijd op dezelfde instelling van de kookplaat. Het is dus nooit meer zoeken naar de juiste vlam van je gasfornuis.

– Sneller

Inductie is niet alleen erg snel in het opwarmen van de pan, de pan kookt ook snel. U kunt de kookplaat regelen door een zone zachter te zetten. Zo voorkomt u dat de pan overkookt.

Veel opties met inductie

Bij koken op inductie zijn er verschillende mogelijkheden. U kunt kiezen voor:
- Een elektrisch fornuis
- Een ingebouwde kookplaat
- Een losse inductieplaat

Er zijn tegenwoordig ook kookplaten met ingebouwde afzuiging. Inductiekookplaten hebben, net als bij aardgas, meerdere kookzones. Het aantal kookzones bepaalt hoeveel stroom de kookplaat nodig heeft.

Nadelen

– Om inductie mogelijk te maken moet meestal uw meterkast aangepast worden en dient u een nieuwe kookplaat te kopen.
– Inductie kan een pacemaker verstoren. Dit komt door de magnetische velden die de kookplaat maakt. Meestal is het veilig, maar sommige pacemakers zijn gevoeliger. Heeft u een pacemaker? Raadpleeg uw arts voordat u een inductiekookplaat gebruikt.
– Niet alle bestaande pannen zijn geschikt voor een inductiekookplaat. Wel kunt u een adapters kopen zodat u alsnog uw bestaande pannen kunt gebruiken.

De techniek van koken op inductie

Een inductiekookplaat werkt op basis van elektriciteit. Het maakt magnetische velden die een soort energiestroom opwekken in het metaal van uw pan. Deze energiestroom en de weerstand van het metaal van uw pan, zorgen dat uw pan opwarmt.
Omdat de kookplaat uw pan direct opwarmt, verliest u weinig energie aan de omgeving. Maar wordt dus ook de plaat zelf maar een beetje warm. Inductie is iets anders dan de elektrische kookplaat. Dit is ook een volledig elektrische plaat om op te koken, maar deze werkt anders. In deze kookplaat zitten namelijk onderdelen die heel heet worden en op die manier de pan verwarmen waarbij de warmte via geleiding wordt overgebracht. Het werkt dus vergelijkbaar met een gourmetstel. Het opwarmen van de pan duurt langer dan bij een inductiekookplaat. Ook is het minder veilig, omdat het oppervlak heet wordt.