



WAAR / NIET WAAR?

Veel mensen hebben een mening over inductie, soms zonder het zelf eens geprobeerd te hebben. Inductie is anders dan koken op een keramische of elektrische kookplaat die je wel eens in het buitenland of in een vakantiehuisje tegenkomt. Daarom hebben we de belangrijkste feiten ervan op een rij gezet.

WAAR

DE TEMPERatuur VAN EEN INDUCTIEKOOKPLAAT IS NET ZO GOED TE REGELEN ALS BIJ GAS

En dat is een groot voordeel ten opzichte van koken op een keramische of elektrische plaat. Op het bedieningspaneel kun je de gewenste temperatuur (C), het vermogen (W) plus tijd invoeren. Zo kun je direct zo lang en zo heet grillen, bakken of wokken als je wilt.

DE PLAAT IS MAKKELIJK SCHOON TE KRIJGEN

WAAR

De plaat is vlak en blijft op kamertemperatuur, alleen de pannen worden heet. Als je morst heb je daarom geen last van een aangebakken kookplaat. Het vuil is makkelijk weg te vegen met een licht, vochtige doek. En de lucht in je keuken is ook schoner, want er komen geen verbrandingsgassen vrij.

JE MOET ALTIJD EEN NIEUWE PANNENSET AANSCHAFFEN

NIET WAAR

De pannen die de afgelopen jaren in de verkoop zijn aangeboden zijn vrijwel

allemaal ook geschikt voor inductie. Grote kans dus dat je zelf al geschikte pannen in huis hebt. Inductiepannen zijn te herkennen aan de magnetische bodem, welke zorgt voor geleiding van de warmte. Je kunt zelf makkelijk checken of je pan inductie-proof is: test het met een magneet! Blijft de magneet aan de bodem van de pan plakken? Dan kan je deze pan gebruiken op een inductiekookplaat.

INDUCTIE IS DE VEILIGSTE MANIER VAN KOKEN

WAAR

Er is namelijk geen sprake van open vuur en er kan geen gas lekken. Het grote voordeel van inductie is dat je jezelf niet kunt branden aan de kookplaat. De warmte wordt namelijk pas opgewekt in de bodem van de kookpan. Dus: geen pan, geen warmte! Aanraken van de plaat is dus niet gevaarlijk, maar liever niet doen!

KOKEN OP INDUCTIE KOST NU MEER DAN OP GAS

WAAR

Het kopen van een inductiekookplaat en eventuele pannen is duur. De inductie-

platen worden wel steeds goedkoper. Je kan nu een inductieplaat kopen voor zo'n €300. Om een inductiekookplaat te gebruiken, heb je elektriciteit nodig. Elektriciteit is nu nog duurder dan gas. Het goede nieuws is dat elektriciteit steeds goedkoper wordt en gas steeds duurder. In de toekomst wordt elektriciteit dus goedkoper dan gas. Je energierekening zal dan omlaag gaan.

KOKEN OP INDUCTIE IS 'SCHONER' DAN KOKEN OP GAS

NIET WAAR

Op dit moment is koken op elektriciteit, en dus ook op inductie, nog niet schoner dan op aardgas. Dat komt omdat de meeste stroom nog wordt opgewekt met steenkool of aardgas. Maak je al gebruik van je eigen groene stroom, bijvoorbeeld via een zonnepaneel? Dan is het natuurlijk wel een stuk milieuvriendelijker!

JE HEBT ALTIJD EEN EXTRA STROOMGROEP NODIG IN JE METERKAST

NIET WAAR

Voor de leenset is geen extra stroomgroep nodig. Maar een grote inductieplaat heeft meerdere kookzones (herkenbaar aan de rondjes op de plaat), net zoals jouw fornuis nu meerdere pitten (waar een vlam uitkomt) heeft. Als je niet alle kookzones tegelijk gebruikt, kun je er voor kiezen om maar één stroomgroep te gebruiken.

Dit is niet bij iedere kookplaat mogelijk, dus vraag het na bij een electricien of in de winkel. Wil je vijf of meer kookzones tegelijk gebruiken en ook nog andere apparaten? Dan moet je een extra stroomgroep aan laten leggen (circa € 600).

DE PAN MOET HELEMAAL VLAK ZIJN

NIET WAAR

De warmte geleidt het best als je pan vlak is en de bodem goed aansluit op de kookzone. Maar: de elektriciteit wordt opgewekt tot maximaal 1 cm boven de zone. Een lichte bolling hoeft dus geen probleem te zijn. Het geeft wel wat gewiebel en is daarom wat minder praktisch.

JE KUNT WOKKEN OP EEN INDUCTIEKOOKPLAAT

WAAR

Een traditionele wokpan met bolle bodem is meestal niet geschikt voor inductie, omdat er te weinig contact is tussen de pan en de plaat. Maar er zijn wokpannen met platte bodem én magnetisch veld te krijgen! En wist je dat steeds meer fabrikanten het mogelijk maken om ook met een bolle bodem op inductie te koken? Zo kun je bijvoorbeeld een wokring kopen, of zelfs kiezen voor een kookplaat met een kuil!

