

# Elektrisch koken

## Waarom kiest Wonion voor elektrisch koken?

Nederland stopt met het gebruik van aardgas. Een maatregel van de overheid om het gasverbruik te verminderen, is het verhogen van de energiebelasting op gas. De prijs van gas stijgt. Een eerste stap om uw woning klaar te maken voor de toekomst, is overstappen op elektrisch koken.

## Kookt u nog op gas?

Wonion biedt u gratis aan om in uw woning een elektra kookgroep aan te brengen. Dit betekent dat wij de meterkast aanpassen en in de keuken een speciale stekkeraansluiting (perilex-aansluiting) voor een elektrische kookplaat aanbrengen. We verwijderen de gasaansluiting in de keuken. U kunt dan niet meer op gas koken.

## Koken op een inductiekookplaat

Als u elektrisch gaat koken, adviseren wij om over te stappen op inductie. Dit is namelijk de meest energiezuinige manier van elektrisch koken. Het koken op een inductiekookplaat lijkt het meest op koken op gas. De temperatuur is snel en goed te regelen. Het is veiliger dan op gas, omdat er geen vuur meer is en u niet per ongeluk het gas aan kunt laten staan. Daarbij wordt de kookplaat alleen heet als er een pan op staat. Deze koelt snel weer af als u de pan verwijdert. Verder is een inductiekookplaat makkelijk schoon te maken.

### HOEVEEL KOST EEN INDUCTIEKOOKPLAAT?

Er zijn vele soorten en maten inductiekookplaten, waardoor de prijzen sterk verschillen. Afhankelijk van de functies, het vermogen en merk variëren de prijzen van € 300,- tot € 3.000,-. Laat u daarom goed adviseren over de (on)mogelijkheden van het apparaat.

### WAT IS HET MAXIMALE VERMOGEN VAN HET APPARAAT?

In de meterkast brengen wij één fornuisgroep met twee fasen van 230V aan. Deze heeft een aansluitwaarde van 7360 Watt. Hierop kunt u een inductiekookplaat van maximaal 7360 Watt aansluiten. Dit getal kunt u terugvinden in de specificaties van het apparaat. De aansluiting in de keuken is een perilex-aansluiting, dit is voor een stekker met meer dan 2 polen. Lees de installatievoorschriften met betrekking tot de ventilatie goed door. Anders kan dit leiden tot schade aan de kookplaat. Houd er dan ook rekening mee dat er extra ventilatie in de plint moet komen!

---

*Een aansluiting van een kookgroep is geen krachtstroomaansluiting:  
<https://nl.wikipedia.org/wiki/Krachtstroom>*

---

#### **Wij ADVISEREN EEN APARTE OVEN TE NEMEN**

Een elektrisch fornuis, dus een oven en kookplaat ineen, heeft meestal een groter vermogen dan 7360 Watt. Dit betekent dat dit apparaat niet op de kookgroep kan worden aangesloten. Wilt u een oven in de keuken? Dan adviseren wij een aparte oven te nemen. Kijk ook hier weer goed naar het vermogen van het apparaat.

Wonion legt geen aparte groep aan als het vermogen hoger is dan 7360 Watt. Dit mag u wel voor eigen rekening laten doen bij een erkend installateur.

#### **WERKEN MIJN PANNEN OP EEN INDUCTIEKOOKPLAAT?**

Voor het koken op inductie zijn geschikte pannen nodig. Inductie werkt namelijk met magneten, dus de bodem van de pan moet een stalen laag hebben. Met een magneet controleert u of uw pannen geschikt zijn. Als de magneet aan de onderzijde van de pan blijft kleven, kan hij gebruikt worden op een inductiekookplaat.

#### **WERKEN GIETIJZEREN PANNEN OP EEN INDUCTIEKOOKPLAAT?**

Gietijzeren pannen zijn ook geschikt voor het koken op inductie. Het is wel belangrijk dat er geen braampjes onder de pannen zitten, deze kunnen namelijk krassen op de inductiekookplaat veroorzaken. Dit kunt u controleren door de pan over een krant te strijken. Als er braampjes op de pan zitten, scheurt de krant.

#### **EEN VLAKE BODEM IS VAN BELANG**

Voor een goed contact met de inductiekookplaat, is het belangrijk dat de bodem van uw pan vlak is. Als u de pan op de kop zet, kunt u met een liniaal of waterpas controleren of de bodem van de pan vlak is en dus geschikt voor inductie.

#### **LET OP DIT TEKEN ALS U NIEUWE PANNEN KOOPT**

Dit teken geeft namelijk aan dat de pannen geschikt zijn voor een inductiekookplaat.



#### **HEEFT U EEN PACEMAKER?**

Dan raden wij u aan om eerst met uw arts te overleggen of u een inductiekookplaat mag gebruiken. Het magnetisme kan invloed hebben op de instellingen van uw pacemaker. Als een inductiekookplaat niet kan volgens uw arts, dan is een keramische kookplaat een goed alternatief.

#### **MEER INFORMATIE**

Op de site van Milieu Centraal (<https://www.milieucentraal.nl/>) en de Consumentenbond (<https://www.consumentenbond.nl/>) leest u hier meer over.