



Overstappen op inductiekoken

Door Floris Wouterlood

Deze zomer stapten wij over op inductiekoken. Het was spannend. Pan op de fonkelend nieuwe kookplaat, stroom inschakelen, kookstand kiezen. Stiekem het deksel oplichten om te kijken of er iets gebeurt! Ja hoor, water kookt in seconden. Geen hete gassen in de keuken, geen fijnstof en, heel prettig, de grepen van de pannen blijven koel. Nooit meer je vingers eraan branden. Geen kans op vlam in de pan. Warmte heel goed te doseren. Eten bereiden duurt even lang als op de traditionele manier. De keuken blijft een stuk schoner dan in het gastijdperk. Pannen worden niet zwart van onder.

Van het gas af

Waarom ga je in hemelsnaam over op inductiekoken? Voor ons is het een 'stapje duurzaamheid' op het pad om van het gas af te gaan.

Principe

Inductiekoken doe je door elektriciteit door een spoel te laten lopen. Hierdoor ontstaat een magnetisch veld. Op de glasplaat boven de spoel plaats je een pan met een ijzeren bodem. Het magnetische veld wekt in de bodem van de pan wervelstromen op waardoor de bodem onmiddellijk heet wordt.

Pannen

Pannen moeten geschikt zijn voor inductiekoken. Als je pannen koopt, kijk naar het stickertje. Er is een symbooltje, een soort gestileerd spoeltje, dat aangeeft dat de pan geschikt is. Wil je een pan gebruiken die je ook op het gasfornuis gebruikte? Neem een magneet. Als die aan de bodem van de pan blijft kleven is de pan geschikt. Aluminium pannen zijn dus ongeschikt want niet magnetisch. De bodem hoeft niet perfect vlak te zijn zoals bij een keramische kookplaat. Een pan waarvan de bodem door veelvuldig gebruik op een gaspit krom is geworden, is minder efficiënt.

Hakken en breken?

Een inductiekookplaat moet twee eigen groepen hebben in de meterkast. Is de hoofdzekering zwaar genoeg? De woningen in onze wijk zijn oorspronkelijk uitgerust met een enkele 25A hoofdzekering. Dat is te licht voor een inductiekookplaat als die tegelijk wordt gebruikt met andere moderne elektrische apparatuur (bijvoorbeeld een elektrische oven, heetwaterapparaat, grill, magnetron, broodrooster, etc). Dit kan betekenen dat er een extra kabel moet worden aangelegd naar de meterkast (zoals bij ons) en dat er ingegrepen moet worden in de meterkast (zoals bij ons). In onze moderne inbouwkeuken was het verder heel eenvoudig: oude gaskookplaat eruit, inductiekookplaat erin, speciale stekker in het daarvoor aangelegde stopcontact, koken maar.
kosten

Kosten

We werden geconfronteerd met drie soorten uitgaven:

- De inductiekookplaat zelf. Die zijn er in alle soorten, maten en smaken. Prijzen liggen tussen 400 euro voor eenvoudige en 1250 euro voor superdeluxe modellen.
- Installatie. Een elektricien was een halve ochtend bezig met het aanleggen van een kabelgoot, trekken van een kabel, het aansluiten en controleren. Dat betekent voorrijdkosten, materiaal en arbeidsloon. Reken op iets van 500 euro. De netbeheerder Liander kwam bij ons overigens gratis de hoofdzekering verzwaren naar 35A.
- Pannen. Je wordt bij het overstappen op inductiekoken blootgesteld aan de verleiding om een nieuwe pannenset te kopen. Dat is niet echt nodig. Wij hebben een nieuwe grote wokpan gekocht ter vervanging van de oude die geen magnetische bodem had. Het nostalgische aluminium pannetje van oma waarin de eieren werden gekookt moest ook het veld ruimen. Niet magnetisch!

Besparing

Inductiekoken verlaagt de gasrekening en verhoogt de elektriciteitsrekening. We rekenen op een besparing van 5 kubieke meter gas per maand. Over elektriciteitsverbruik maak ik me geen zorgen omdat we zonnepanelen hebben die 's zomers een groot overschot aan stroom produceren. Uw kookgewoonten hebben uiteraard veel invloed op het elektriciteitsverbruik.

We zijn heel tevreden. We hebben het gevoel "dit hadden we eerder kunnen doen". Inductiekoken scheelt heel veel in onderhoud in de keuken. Modern, schoon en 'cool'.