

# Elektrisch koken

## Waarom kiest Wonion voor elektrisch koken?

Nederland gaat stoppen 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 gaat dus omhoog. Een eerste stap om de woningen van Wonion 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 zogenaamde kookgroep aan te brengen. Dit betekent dat de meterkast wordt aangepast en er in de keuken een speciale stekkeraansluiting voor een elektrische kookplaat komt, de zogenaamde perilex-aansluiting. In de keuken wordt de gasaansluiting verwijderd. U kunt dan dus niet meer op gas koken.

*Oktober 2019*

## Koken op een inductiekookplaat

Als u elektrisch gaat koken, adviseren wij u 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 de pan verwijderd wordt. Verder is een inductiekookplaat makkelijk schoon te maken.

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.

### Vermogen inductiekookplaat

In de meterkast worden twee groepen van 230V aangebracht met een aansluitwaarde van 7360 Watt. Hierop kunt u een inductiekookplaat van **maximaal 7360 Watt** aansluiten. Dit getal kunt u terugvinden in de specificaties van uw apparaat. De aansluiting in de keuken is een zogenaamde perilex-aansluiting, dus voor een stekker met meer dan 2 polen. Lees dan wel goed de installatievoorschriften met betrekking tot de ventilatie 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 géén krachtstroom aansluiting:*  
<https://nl.wikipedia.org/wiki/Krachtstroom>.

---

### Oven of fornuis

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 u een aparte oven te nemen. Kijk ook hier weer goed naar het vermogen van het apparaat. Hiervoor legt Wonion geen aparte groep aan. Uiteraard mag u dat wel voor eigen rekening laten doen.

### Pannen voor inductie

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 kunt u controleren of uw pannen geschikt zijn. Als de magneet door de pan wordt aangetrokken, kan hij gebruikt worden op een inductiekookplaat.

Gietijzeren pannen zijn ook geschikt voor koken op inductie. Wel is het belangrijk dat er geen braampjes aan de pannen zitten. Dit is te controleren door de pan over een krant te strijken. Als er braampjes aan de pan zitten, scheurt de krant. De pan veroorzaakt dan krassen op de inductiekookplaat.

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.

Als u nieuwe pannen gaat kopen let u dan op dit teken:



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

### Pacemaker

Het magnetisme kan invloed hebben op de instellingen van een pacemaker. Als u een pacemaker heeft, is het dus belangrijk om eerst met uw arts te overleggen of u een inductiekookplaat mag gebruiken. Als dit niet kan, is een keramische kookplaat een goed alternatief.

### Meer informatie

Op internet is nog veel meer informatie te vinden over elektrisch koken. Op de site van bijvoorbeeld Milieu Centraal (<https://www.milieucentraal.nl/>) en de Consumentenbond (<https://www.consumentenbond.nl/>) leest u hier meer over.