

Als abonnee heeft u toegang tot alle journalistiek op Volkskrant.nl en in de Volkskrant app.

LOG IN ALS ABONNEE

ABONNEREN
VANAF 1,90 PER WEEK



de Volkskrant



BETER LEVEN

Van het gas af? Wat je moet weten voor je overstapt op inductie

Nederland streeft ernaar om van het gas af te gaan, en inductiekookplaten lijken de beste papieren te hebben voor de vervanging van je gasfornuis. Waar moet je allemaal op letten? We zetten de voor- en nadelen op een rij.

Onno Kleyn 31 maart 2022, 18:48



V
Live

Editie

Net binnen

Zoeken

Rubrieken



Beeld Matteo Bal

Elektrisch koken ging vroeger op verwarmingselementen die zelf heet werden. Nadeel was de traagheid bij opwarmen en afkoelen. De tweede generatie elektrische platen, keramisch en halogeen, was vlotter maar haalde het niet bij de regelbaarheid van gaspitten. Toen kwam inductie. Inductiespoelen worden niet warm, ze genereren magnetisme. Dat zorgt ervoor dat (de juiste) metalen pannen heet worden en daardoor hun inhoud ook. De snelheid van opwarmen en afkoelen van inductie is verbluffend hoog. Je moet er aan wennen, maar dat gaat rap.

Er zijn nog meer voordelen: een inductieplaat is vlak en van glas. Afhankelijk van de kwaliteit is hij nogal, of helemaal krasvrij; ideaal om schoon te houden. Als er geen pan op staat, is de glasplaat altijd koud, alleen als je een hete pan er net hebt afgetild is er wat restwarmte. Ideaal met kinderen in huis of voor vergeetachtige ouderen. Het gas aan laten komt niet meer voor, want een inductieplaat schakelt zichzelf uit als er geen pan meer op staat.

Qua duurzaamheid win je er niet veel mee

Allemaal overstappen op inductie dus? 'Denk er goed over na,' zegt David Appelboom van Duikelman, speciaalzaak in kookapparatuur voor profs en amateurs. 'Koken vertegenwoordigt hooguit 4 procent van het gasgebruik van een huis, dus qua duurzaamheid win je er niet heel veel mee. En het omschakelen kost geld. Een inductiefornuis is duurder dan een

lekt geen hitte om je pan heen – maar toch ben je zeker enkele tientjes per jaar meer kwijt.

‘De meeste fabrikanten van inductiefornuizen plooiën het zo dat je geen driefasenaansluiting nodig hebt. De pitten zijn dan niet tegelijk op vol vermogen aan te zetten; het systeem knijpt sommige af om andere groot vermogen te geven. Tot een totaal vermogen van 11 kilowatt kun je zo toe met drie conventionele elektriciteitsgroepen. Een kleine aanpassing in je groepenkast is dan afdoende. Wil je een kookplaat of fornuis waar je alle pitten tegelijk met vol vermogen kunt aanzetten dan heb je driefasen nodig. De noodzakelijke aanpassing kost je eenmalig 800 à 1000 euro.’

Om op inductie te koken zijn niet alle pannen geschikt. Ze moeten magnetisch gevoelig zijn en een vlakke bodem hebben. Testen is simpel, houd er maar een magneetje bij. In de praktijk blijkt het mee te vallen hoeveel bruikbaar is, alleen kromgetrokken en aluminium pannen vallen af. Het is niet zo dat alleen duur materiaal geschikt is.

Falende bedieningstoetsen

Het klinkt als hordes die te nemen zijn. Vervelender zijn de problemen met de tiptoetsen op de glasplaat; de gebruikelijke bediening van inductieplaten. Inductie is inmiddels al zeker zo’n twintig jaar op de markt en nog altijd klagen gebruikers over de falende bedieningstoetsen. Ze gaan te vlot stuk en reageren dan niet goed of niet meer op je vinger. Ook niet-kapotte toetsen geven niet thuis wanneer je vingertoppen nat of vettig zijn.

selecteert. Nou, dan kies je toch een plaat met draaiknoppen, zou je zeggen. Die bestaan helaas nauwelijks. Inductiefornuizen met ouderwetse draaiers zijn er wel, inbouwplaten niet.

Het ongemak van veel gebruikers heeft de fabrikanten niet tot verandering bewogen. Met fratsen kwamen ze wel, gimmicks die vooral mooi zijn maar weinig praktisch nut hebben, zoals 'continuzones' (het maakt niet uit waar je je pan neerzet, de spoeltjes eronder detecteren het en gaan vanzelf aan) en onzichtbaar in het werkblad verstopte inductiespoelen.

Nog een dingetje: de Consumentenbond meldt dat pacemakers van slag kunnen raken als ze te dicht bij het magnetisme van de inductiespoelen komen. 'Raadpleeg bij twijfel de cardioloog,' zegt de site. Desalniettemin kunnen we concluderen dat inductie kiezen een uitstekend idee is in nieuwbouwhuizen en wanneer je een compleet nieuwe keuken laat aanleggen. Als je sowieso van het gas afgaat, is er geen betere optie wat koken betreft. In andere situaties is overstappen eerder een politieke dan een praktische keuze.



Verbetering

In een eerder versie van dit stuk werden de kosten van inductiekoken hoger voorgesteld dan ze zijn. Krachtstroom is niet nodig, een driefasenaansluiting alleen voor wie heel hoge eisen stelt. De aanlegkosten daarvan (circa 1000 euro) zijn eenmalig, niet jaarlijks. Inductiefornuizen zijn zoals gesteld flink duurder dan gasfornuizen; inductieplaten schelen minder.

Lees ook



Live



Editie



Net binnen



Zoeken



Rubrieken



Wat is een goed keukenmes? En hoe onderhoud je het?



Hoe belangrijk is een goed wijnglas?

LEESTIPS

Aangeboden door Kiosk.nl

Marieke is verslaafd "Ik ben zelfs parttime gaan werken, zodat ik meer tijd heb om te drin...

Koop los

[Neem op proef](#)

Leanne werd op haar 13de slachtoffer van een lover boy

Koop los

[Neem op proef](#)

Tineke Schouten: 'Ik denk wel dat ik ADHD heb, ja'

Koop los

[Neem op proef](#)



MEER OVER ECONOMIE, BUSINESS EN FINANCIËN LIFESTYLE EN VRIJE TIJD LIFESTYLE
ECONOMISCHE SECTOR ETEN EN DRINKEN CONSUMENTENBOND NEDERLAND
DAVID APPELBOOM ONNO KLEYN

Beter Leven



Live



Editie



MEER BETER LEVEN



Zoeken



Rubrieken



Wilt u belangrijke informatie delen met de Volkskrant?

[Tip hier onze journalisten](#)

Algemeen

[Contact met de redactie](#)
[Contact met de klantenservice](#)
[Privacystatement](#)
[Abonnementsvoorwaarden](#)
[Gebruiksvoorwaarden](#)

Service

[Klantenservice](#)
[Mijn account](#)
[Vakantieservice](#)
[Adverteren](#)
[Lesse verkoop](#)



Editie



Net binnen



Zoeken



Rubrieken