



Inductie-  
kookplaat

## Inductie: het beste alternatief voor koken op gas

Steeds meer mensen kiezen voor koken op inductie. Dat is niet gek, want koken op inductie is makkelijk en veilig. Daarnaast is een inductiekookplaat de zuinigste keuze als het om elektrisch koken gaat.

Koken op inductie lijkt veel op koken op gas: de temperatuur is snel en nauwkeurig te regelen. Een pan water is zelfs sneller aan de kook op inductie dan bij gas. Het is ook veiliger. De kookzones warmen alleen op als er een pan op staat. Bovendien is de plaat makkelijk schoon te maken. Even een doekje erover na het koken en klaar ben je!

Er zijn ook nadelen aan het koken op inductie. Voor koken op inductie is het nodig dat je een extra elektrische groep laat aanleggen in je groepenkast. Ook kun je soms je oude pannen niet gebruiken op een inductiekookplaat, denk hierbij aan je wok of tajine. Gelukkig zijn hier verschillende oplossingen voor bedacht. Koop bijvoorbeeld een wok met een speciale platte bodem.

In een aardgasvrij huis móét je wel elektrisch koken. Daarom is in Gasvrij thuis de gaskookplaat vervangen door een inductiekookplaat.

[Jouwhuislimmer.nl/utrecht](https://www.jouwhuislimmer.nl/utrecht)





## elektrisch koken

- Laat je binnenkort een nieuwe keuken installeren? Een mooi moment om over te stappen op koken op inductie.
- Wil je niet direct over op elektrisch koken, maar ga je wel verbouwen? Laat dan alvast een elektriciteitsdraad naar de keuken aanleggen: dan kun je later makkelijk overstappen.
- Kijk of jouw pannen geschikt zijn voor inductie. Je hebt namelijk pannen nodig met een magnetische bodem. Dit kun je zelf gemakkelijk testen met een magneetje.



### Prijs

**Vanaf € 900\***

\*Deze prijs is inclusief een inductiekookplaat van 60 cm breed à € 600, installeren en aansluiten op een eigen groep à € 300.

## Aan de slag?

Vraag een energieadviseur om advies. Of kijk op [Jouwhuisslimmer.nl/utrecht](http://Jouwhuisslimmer.nl/utrecht).