

KEUKEN@DVIESLIJN

Een inductiekookplaat boven een (bestek)la. Kan dat?

Koken op inductie is veilig, nauwkeurig en effectief. Wat de toepassing zo effectief maakt, is het keramisch glas dat ongehinderd energie kan doorlaten, waardoor de panbodem wordt verhit. Iedere afname in stroom zorgt onmiddellijk voor afname in warmte.

Mijn klant wil een inductiekookplaat in het werkblad ingebouwd hebben. Hieronder wil hij graag over de volledige breedte een (bestek)la. Is dit mogelijk en waar moet ik rekening mee houden?

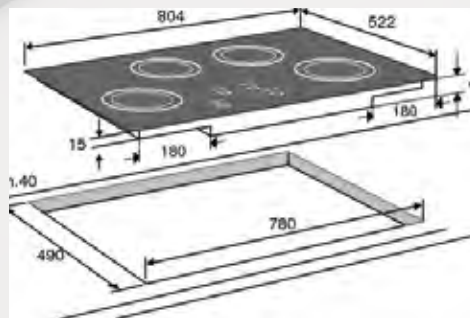
Je kunt dan het beste een halve lade onder een inductiekookplaat plaatsen. Het is belangrijk dat je rekening houdt met de inbouwdiepte van de kookplaat en voldoende ruimte hebt om de lade te openen en te sluiten. Vooral voldoende ruimte om te ventileren is erg belangrijk. Bij een inductiekookplaat wordt namelijk de pan verhit door middel van magnetische spoelen. De kookplaat wordt hierbij niet direct verhit, maar de warmte wordt opgewekt in de inductiekookplaat door de magnetische werking in de bodem van de pan. De magnetische spoelen worden tijdens de werking warm en moeten gekoeld worden. Deze koeling vindt plaats door middel van ventilatoren die aan de onderzijde in de kookplaat zijn gebouwd.



De montage van de ventilatoren is over het algemeen aan de achterzijde van de kookplaat.

Voor het verkrijgen van een maximale koeling is het dus belangrijk dat de ventilatoren voldoende ruimte hebben om koude lucht aan te zuigen voor deze koeling. Als deze ruimte wordt belem-

merd door een volledige lade met diverse keukenartikelen (bestek, ovenwanten, keukengerei) zal de kookplaat niet maximaal gekoeld kunnen worden. Als gevolg hiervan zal de kookplaat een storing (foutmelding) geven. In het ergste geval kan de oververhitting zelfs zorgen voor een kapotte stuurprintplaat.



Vragen over keukens of keukenapparatuur? Bel of mail de keukenadvieslijn op 0900 2345631 of keukenadvieslijn@woonwerk.nl.