

Hoe en wat?

Van gas naar elektrisch koken

Het is regelmatig in het nieuws: Nederland moet in 2050 gasloos zijn om zo de CO₂-uitstoot te verminderen. Ook G&O is hiermee bezig. Dit verandert onze manier van koken, van gas naar elektrisch. In deze flyer leggen we uit wat dit voor jou als bewoner betekent en wat je zelf kunt doen.

Mijn woning heeft geen kookgasaansluiting, wat betekent dit voor mij?

In jouw woning kan je alleen nog elektrisch koken.

Houd daar rekening mee bij de aanschaf van je kookplaat. Lees hieronder welk type kookplaat je het beste kunt gebruiken.

Ik wil ook overstappen op elektrisch koken, kan dat?

Ja, je mag er ook zelf voor kiezen om elektrisch te koken. Neem dan contact op met G&O Service via (035) 621 08 88.

Om je daarbij te helpen, betalen wij de kosten voor het aanpassen van de elektrische installatie. Wel moet je zelf een andere kookplaat/fornuis en mogelijk andere pannen aanschaffen. Ook is het de bedoeling dat je zelf de aansluiting van de kookplaat/fornuis verzorgt. Lees hieronder waar je op moet letten.

Let op: als je voor elektrisch koken kiest wordt de kookgasaansluiting verwijderd. Je kunt vanaf dat moment dus niet meer op gas koken.

Waar moet ik op letten als ik een elektrische kookplaat aanschaf?

Wij adviseren je om voor inductie te kiezen.



1

Verder is het belangrijk dat je elektrische kookplaat aangesloten kan worden op een perilex stopcontact (zie plaatje 1). Vraag daarnaar in de winkel. Vaak moet je zelf de juiste stekker bij jouw apparatuur kopen. Laat deze dan door een installateur aan je plaat of fornuis bevestigen.

Heb ik de juiste aansluiting voor elektrisch koken?

De meeste woningen hebben standaard een 1-faseaansluiting op het elektriciteitsnet. Je herkent deze aansluiting aan de aanduiding 220/230V op je kWh-meter (stroommeter) (zie afbeelding 2). Deze bevindt zich in de meterkast. Bij een 1-faseaansluiting op het elektriciteitsnet heb je een 2-fasekookplaat of fornuis nodig.

Let op: sommige woningen hebben een 3-fase aansluiting op het elektriciteitsnet. Deze kan je herkennen aan een digitale kWh-meter met daarop de getallen 3x220/230V of 380/400V (zie plaatje 3). In dit geval heb je een 3-fase kookplaat nodig.

Twijfel je of jouw woning een 1-fase of 3-fase aansluiting heeft? Bel dan met de netbeheerder.



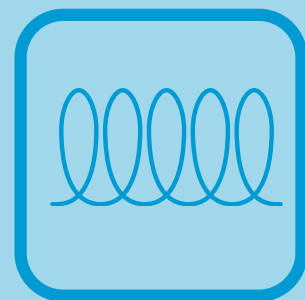
2



3

Koken op inductie

Snel, veilig en energiezuinig!



Hoe werkt koken op inductie?

Van alle elektrische manieren om mee te koken is inductie de meest veilige en energiezuinige keuze. Een inductiekookplaat werkt op stroom. Maar de techniek is anders dan bijvoorbeeld een keramische kookplaat. Wanneer je een pan op een inductiekookplaat zet, wordt de bodem van de pan verwarmd door elektromagnetische straling. De inductiekookplaat zelf blijft koud. Alleen de pan wordt warm.

Hoe veilig is koken op inductie?

Koken op inductie is veel veiliger dan koken op gas. Je kookt niet op open vuur, de temperatuur van het fornuis is makkelijker te controleren. De kans dat iemand zich verbrandt is bij koken op inductie dus veel kleiner dan bij koken op gas of keramisch.

Heb ik nieuwe pannen nodig voor koken op inductie?

Gelukkig is dat in de meeste gevallen niet nodig. Je kunt dit eenvoudig zelf testen door een sterke magneet tegen de bodem van de pannen te houden. Blijft deze plakken? Dan werkt de pan ook op inductie. Ben je er daarna nog steeds niet zeker van of de pannen werken op inductie? Test de pannen dan even op de inductiekookplaat zelf.

Let op: een beschadigde pan kan krassen maken op de nieuwe inductieplaat. Plaats de pan daarom op een krant en verschuif deze. Scheurt de krant? Dan moet je de pan niet gebruiken!

Vijf voordelen van inductie

Inductie heeft veel voordelen ten opzichte van gas en andere elektrische kookplaten.

- 1. Snel een pan water koken?**
Met inductie gaat het twee keer zo snel in vergelijking tot gas.
- 2. Schoonmaakvriendelijk**
Doek je eroverheen en klaar!
- 3. Veilig**
Nooit meer open vuur of gaslekken in de keuken.
- 4. Energiezuinig**
Een inductiekookplaat is veel zuiniger dan andere elektrische kookplaten.
- 5. Beter controleerbaar**
Je past de temperatuur van de pitten razendsnel aan.

Heb je vragen of wil je meer informatie?

Bel van maandag t/m vrijdag van 8:30 tot 12:00 uur en 13:00 tot 16:00 uur met G&O Service via (035) 621 08 88

www.gooienom.nl