

Veilig gasloos koken met een Perilex-aansluiting



Wanneer u gasloos gaat koken komt u al snel uit op elektrisch koken. U kiest dan voor een keramische- of inductieplaat.

Veilig en effectief

Aan gasloos koken zitten veel voordelen. Zo is een keramische- of inductieplaat bijvoorbeeld veel effectiever dan een gaskookplaat. Hij verwarmt alleen de onderkant van de pannen, waardoor er helemaal geen warmte verloren gaat. En dat is natuurlijk weer goed voor de energierekening. Bovendien zijn uw pannen snel warm. Daarnaast is een elektrische kookplaat ook een stuk veiliger en makkelijk schoon te maken.

Perilexaansluiting

Een keramische- of inductieplaat verbruikt veel elektriciteit en kan daarom niet op een standaardgroep in de meterkast worden aangesloten. Een aparte fornuisgroep is dan de oplossing. Om uw kookplaat op deze fornuisgroep aan te sluiten, heeft u een Perilexaansluiting nodig. Dit stekkersysteem biedt uitkomst bij het aansluiten van apparaten met een hoog vermogen.

Kookplaat aanschaffen en aansluiten

Zonder een Perilex-aansluiting werkt uw keramische of inductiekookplaat niet. Toch wordt deze Perilex-stekker niet standaard meegeleverd bij een kookplaat. U dient deze zelf aan te schaffen. Denk hier dus aan wanneer u overstapt op deze kookvarianten.

Aansluitwaarde

Let bij de aanschaf van een kookplaat op de aansluitwaarde. Deze moet 2x230 Volt en maximaal 7.2 KW zijn. Zo kan de kookplaat goed op de aparte fornuisgroep worden aangesloten. Krachtstroom of een 3-fasenaansluiting is niet toegestaan.

Erkend installateur

WoCom sluit zelf geen kookplaten aan. Het is belangrijk dat u zowel de Perilex-stekker als de kookplaat laat aansluiten door een erkend installateur. U bent zelf aansprakelijk voor eventuele schade aan kookplaten of meterkasten als gevolg van het verkeerd installeren van de aansluiting.

Zo herkent u een perilex-stekker



Kies de juiste pan

Elektrisch koken werkt met een magnetische straling. Zodra u de pan op de plaat zet, wordt er een magnetisch veld geactiveerd waardoor de inductieplaat warmte afgeeft. Het is belangrijk dat de bodem van de pan magnetisch is, anders werkt de inductiekookplaat niet. Ook is het slim om de diameter van de pan in de gaten te houden. Wanneer een pan te groot is voor het kookoppervlak, verspreidt de warmte zich niet optimaal.

Vlakke bodem

De bodem van de pan dient zo vlak en glad mogelijk te zijn. We raden aan om pannen die al eerder op een gasfornuis zijn gebruikt niet te gebruiken. De bodem van de pan is mogelijk al vervormd de ongelijke temperatuur van een gasvlam. Heeft de pan geen vlakke bodem, dan wordt deze niet op een gelijkmatige manier verwarmd. Hierdoor duurt het langer voordat de pan warm is.

Controleer dus uw huidige pannen voordat u nieuwe pannen aanschaft. Staat een van onderstaande iconen op uw pan. Dan ziet u direct voor welke warmtebron de pan geschikt is.



Gas



Elektra



Keramisch



Inductie



Halogeen



Meer informatie nodig?

Kijk op onze website www.wocom.nl

WOCOM

Voel je thuis