

G A S K O O K P L A T E N

Onderdelen van het design

Twee basismaterialen:



1. Staal (geëmailleerd of roestvrij):

- Dit is het beste materiaal om een vormgeving uit te drukken.
- De vormen (dankzij het dieptrekken en uitpersen) kunnen zeer verschillen.
- De kleuren (dankzij de emails) zijn onbegrensd.



2. Glas (gehard of vitrokeramisch):

- Met of zonder omlijsting – afgeschuind of recht glas.
- Dikte: van 4 tot 8 mm.
- De vormen kunnen variëren.
- Het aantal kleuren is beperkt.

G A S K O O K P L A T E N

Capaciteiten

Verschillende branders:

Soorten klassieke branders	Diameter	Vermogen in watt op de laagste stand	Vermogen in watt op hoogste stand
Hulpbranders matig snel	4 tot 5 cm	76 tot 385	230 tot 1160
Snel	5 tot 7,5 cm	385 tot 585	2300 tot 3500
Supersnel	8 cm en meer	585 en meer	Meer dan 3500

Kleine hulpbrander van 1 kW voor het indikken en de sauzen.

Snelle brander van 1 tot 2,5 kW voor het normale koken.

Supersnelle brander van 3 kW (en meer) om vlees aan te braden, te koken op de hoge stand en grote hoeveelheden tegelijk op te warmen.

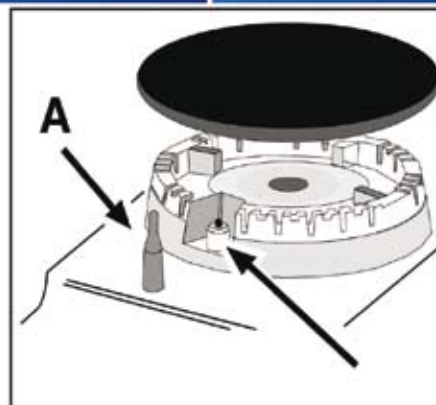
G A S K O O K P L A T E N

Gebruiksgemak

Ontsteking

- Automatisch ontsteken met « één hand ».
- Elektronisch ontsteken met « twee handen ».
- Manueel ontsteken.

Om de vlam te stabiliseren wordt brander met « stuurvlam » of een « zelfstabiliserende vlam » gebruikt.



Geïntegreerde ontstekingsbougie

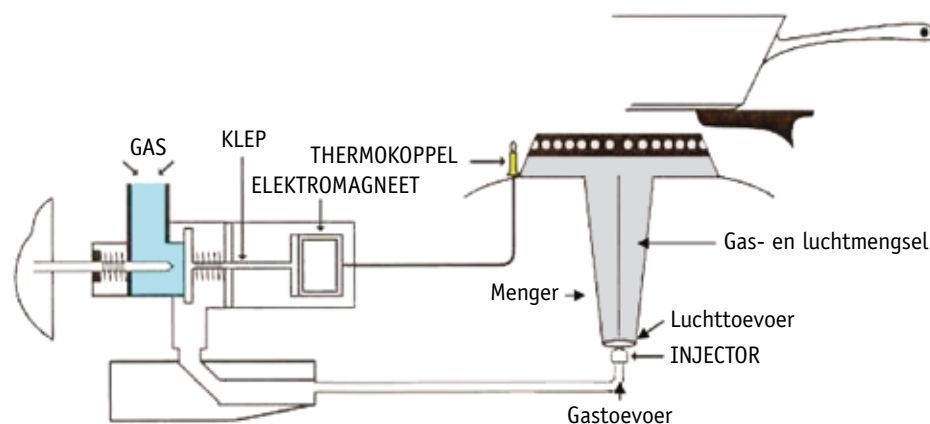
G A S K O O K P L A T E N

Veiligheid

De « gasveiligheid »:

Door het uitgaan van de vlam stopt de stroomopwekking.

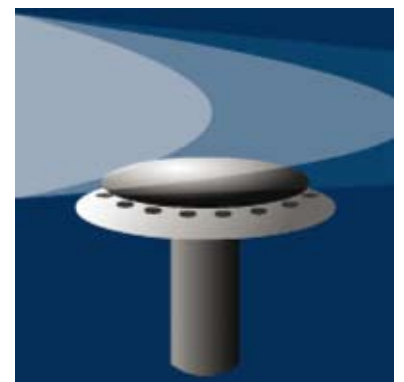
De elektromagneet houdt de « gasklep » niet langer open waardoor geen gas meer uitstroomt.



Het thermokoppel:

Sluit automatisch de gastoevoer af als de vlam uitgaat.

Tochtstroom of overkoken



Gastoevoer dicht

ELEKTRISCHE KOOKPLATEN

Elektrische installatie

Enkele belangrijke punten om op te letten:

- De capaciteit van de zekering in A.
- 1 lekstroomschakelaar voor elk apparaat.
- De kabeldoorsnede.
- Gebruik van een niet zichtbaar ingebouwd stopcontact.



Capaciteiten

De platen bestaan uit een weerstand die in een thermisch isolatiemiddel is gegoten dat de warmte overdraagt aan een gietijzeren plaat.

Er bestaan twee soorten van platen:

- Normale platen.
- Snelle platen die herkenbaar zijn aan de rode punt (temperatuurbegrenzer) in het midden. Deze worden sneller warm en de thermostaat ervan is nauwkeuriger. Ze zijn evengoed geschikt om iets warm te houden als om iets op hoge temperatuur te bakken.

ELEKTRISCHE KOOKPLATEN

Esthetiek - Design

Twee basismaterialen:

1. Staal
(geëmailleerd of roestvrij)



2. Gehard glas



Beperkte mogelijkheden:

- Dikte: 4 mm.
- Kleur van het glas: zwart of wit.
- Zonder omlijsting: - afgeschuind glas
- recht glas
- De buitenvormen kunnen variëren.
- Het aantal kleuren van de opdruk is beperkt.
- Omlijsting: roestvrijstaal (of kleur).

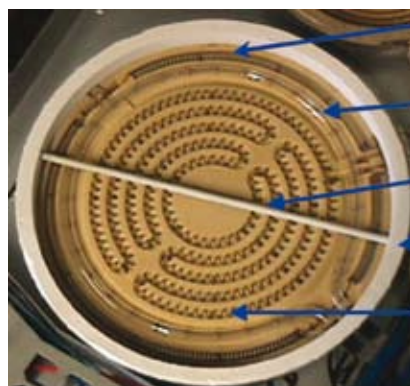
VITROKERAMISCHE KOOKPLATEN

Capaciteiten

Een bijzondere glassoort:
Hightrans[®] GEEN ENKELE UITZETTING:

- **Mechanische bestendigheid**
72 kg/cm², oftewel een gewicht van 1,8 kg dat 10 keer van een hoogte van 50 cm valt.
- **Warmtebestendigheid**
Tot 800°C zonder gevaar.
- **Onderhoudsbestendigheid**
Onwisbare opdruk die is ingebakken tijdens de verglazing.

Opmerkingen



Omtrekweerstand

Halogeenbuis

Begrenzer (veiligheid)

Isolatie

Centrale weerstand

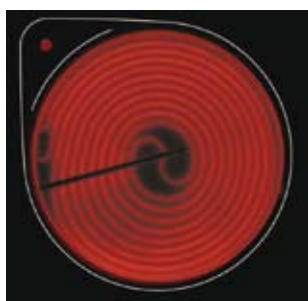
(werkt bij alle kookstanden en wordt geregeld met de andere verwarmingselementen).

VITROKERAMISCHE KOOKPLATEN

Capaciteiten

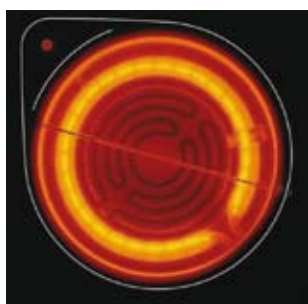
Kookzones die geschikt zijn voor alle kookbehoeften:

- De stralingszone



Voor langzame kookprocessen en sudderen. Een kookzone die voor 80% door geleiding en 20% door straling werkt. Bestaat uit een spiraalvormige weerstand (normale brandpunten) of een platte weerstand (snelle kookzones = Quickring of Highlight). De «rood-woorden»-tijd hangt af van de weerstand: van 20 tot 30 seconden voor normale kookzones tot 3 s voor de Quickring.

- De halogeenzone:



Aanbraden, bakken... Kookzone werkt voor 80% door straling en 20% door geleiding. De kookzone bestaat voor 2/3 uit halogeen en enkel voor 1/3 uit straling. Hiermee is het mogelijk om de infrarood emissies op gelijke waarden te houden. Deze kookzones worden onmiddellijk rood. Wordt ook wel «gemengd halogeen» genoemd. Deze heet «Haloring» als de lamp ringvormig is.

VITROKERAMISCHE KOOKPLATEN

Gebruiksgemak



Reiniging:

Glas uit één stuk, glad en zonder toevoegde stukken: ideaal om te reinigen.

Soorten bedieningen:

- Tiptoetsen



- Knoppen



VITROKERAMISCHE KOOKPLATEN

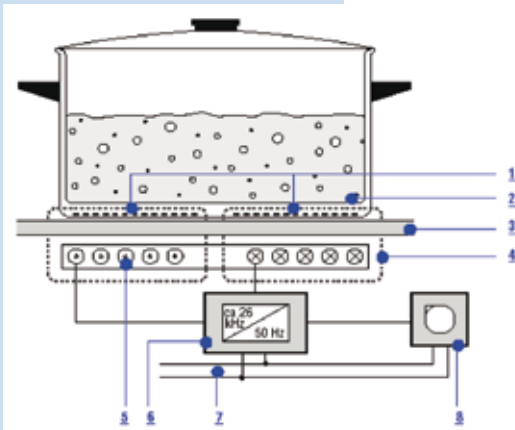
Kortom...

- Volmaakt glad oppervlak, zonder porositeit: dus gemakkelijk te onderhouden.
- Duidelijk afgebakende hittezone: dus geen warmteverlies.
- Pannen staan uiterst stabiel omdat het oppervlak volkomen vlak is.
- Als ze niet in gebruik zijn, kunnen ze als afstelruimte worden gebruikt.
- De restwarmteverklippers markeren de kookzones waarvan de temperatuur hoger dan 60°C is.
- Een vitrokeramische kookplaat kan koud worden afgenomen met een gewone spons.
- Laat nooit vuile kookzones opnieuw aanbranden.
- Zet de plaat vast om vervormingsverschijnselen te voorkomen.



INDUCTIEPLATEN

Capaciteiten



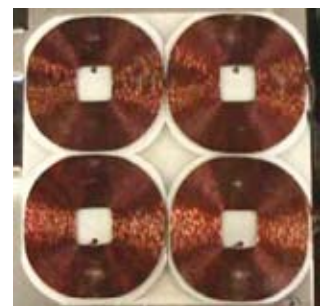
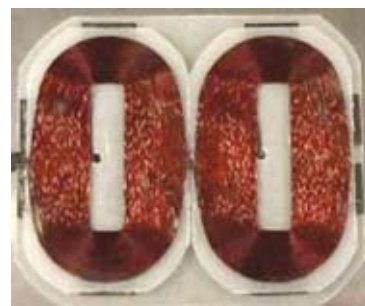
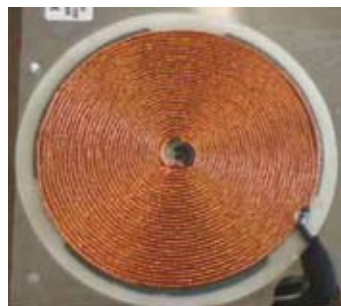
Inductie:

- De kookzone wordt zelf niet warm.
- Het contact van de pan met de plaat schakelt de hittevorming in.
- Een plaat ingesteld op maximumvermogen, maar zonder pan er bovenop, wordt niet warm.

1. De Foucault-stromen verwarmen de bodem van de pan - 2. Magnetische panbodem - 3. Vitrokeramisch
4. Magnetisch wisselveld - 5. Inductiespoel - 6. Omvormer - 7. Netwerk - 8. Bedieningsorgaan

Inductiezone:

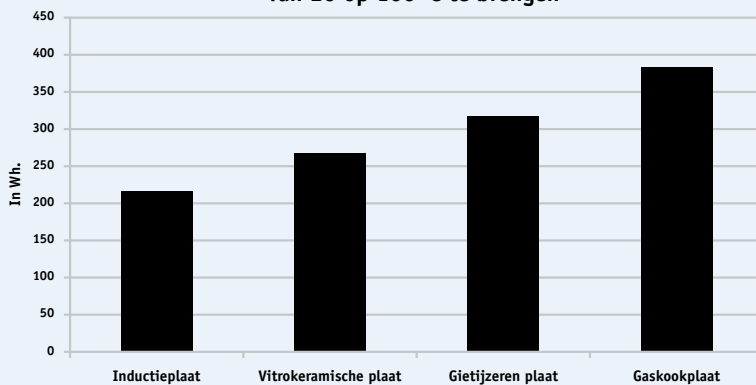
- Dit is een eenvoudige koperspoel die op een aluminiumplaat is gemonteerd.
- Het geheel wordt door allerlei elektronische systemen aangestuurd.



I N D U C T I E P L A T E N

Capaciteiten

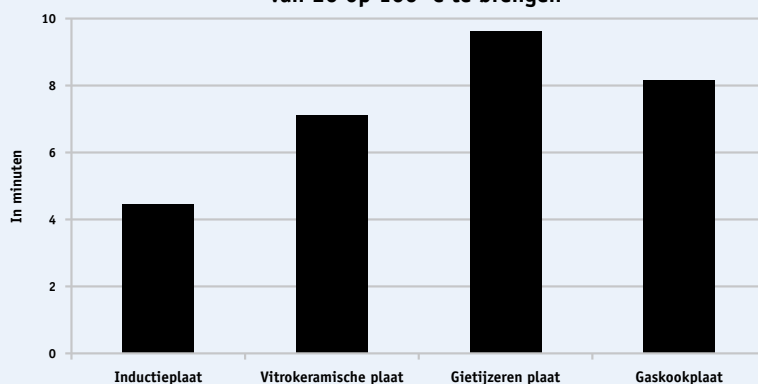
Energieverbruik om 2 liter water van 20 op 100°C te brengen



Grote energiebesparing: van 40 tot 60%

- In- en uitschakelen enkel door contact.
- Het energieverbruik is evenredig aan de grootte van de pan.

Verwarmingstijd om 2 liter water van 20 op 100°C te brengen



Rendement:

- Dit is vrijwel tweemaal zo hoog als dat van gas.
- Ideaal om aan te braden of te stoven.

I N D U C T I E P L A T E N

Capaciteiten

Pannenset:

Pannen moeten een ferromagnetische bodem hebben waardoor een magnetisch veld kan lopen.



- Geëmailleerd staal Ja
- Gietijzer Ja
- Roestvrij staal met meerlagige bodem Ja
- Koper, aluminium Nee
- Glas Nee
- Terracotta, keramiek Nee

I N D U C T I E P L A T E N

Kortom...

Snelheid

Veelzijdigheid

Zuinigheid

Veiligheid

- Toets « kinderbeveiliging »
- Beveiliging tegen oververhitting
- Veiligheid tegen uitgaan
- Restwarmteverklippers
- Anti-overkokensysteem
- Detectie van pannen...

Onderhoudsgemak

