



Klaar voor de toekomst met...
Elektrisch koken



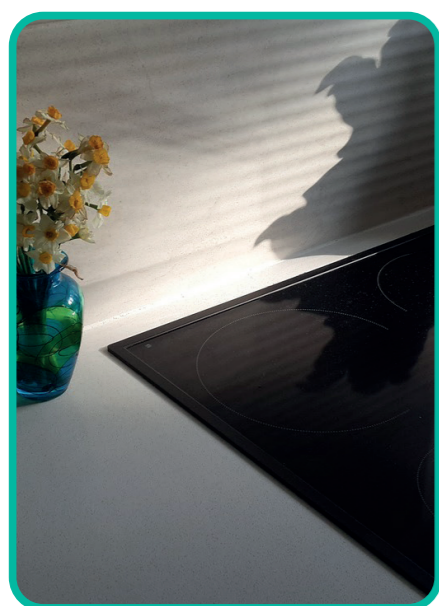


Waarom elektrisch koken?

Jarenlang kookte iedereen op gas. Omdat Nederland in de toekomst van het gas afgaat, komt elektrisch koken steeds meer in beeld. In deze brochure lees je meer over de aansluiting en ontvang je tips voor het kiezen van de juiste kookplaat.

Een (nieuwe) kookplaat kiezen

We helpen je graag met het maken van een goede keuze. Er zijn twee soorten elektrische kookplaten: een inductie kookplaat en een keramische kookplaat. Iedere plaat heeft voor- en nadelen. Zo is koken op inductie zuinig, omdat het opwarmen van de pan heel snel gaat. Een keramische kookplaat is vaak wel goedkoper.



De voordelen van een overstap van gas naar elektriciteit:

- Koken op een elektrische kookplaat is veiliger; je kookt niet meer met een vlam, wat de kans op brand verkleint.
- Je krijgt een betere luchtkwaliteit in je woning dan bij koken op gas
- Het scheelt tijd: een elektrische kookplaat warmt sneller op dan een gasfornuis.
- Je elektrische kookplaat is makkelijker schoon te maken. Het is beter om geen schuursponsjes te gebruiken. Deze kunnen krasjes maken.
- Elektriciteit wordt steeds groener en duurzamer opgewekt. Dat kan bij gas niet.
- Elektrisch koken kost ongeveer evenveel als koken op gas. Als je zonnepanelen hebt, is elektrisch koken wel een stuk goedkoper!

In de meterkast...

Voor een elektrische kookplaat heb je een geschikte aansluiting nodig. Dat begint bij de meterkast. Dat hebben wij voor je geregeld, anders werkt je kookplaat slechts gedeeltelijk, helemaal niet of slaan de stoppen door. De groepenkast wordt vanuit Stedin standaard op 'fase 1' aangesloten. Wij plaatsen een 2 x 3,65 watt kookaansluiting in jouw meterkast. Dit noemen we wel een 2-fase aansluiting. Je kan hierdoor een kooktoestel uitkiezen die **maximaal 7,3 watt** gebruikt. Deze informatie is belangrijk om mee te nemen tijdens jouw zoektocht naar een kooktoestel.

Let op: Er zijn ook kooktoestellen met een hoger vermogen. Daarvoor heb je een 3-fase aansluiting nodig. Dit legt Ressorit Wonen helaas niet aan. De kosten voor het maken van deze aansluiting zijn dus voor jezelf. Je geeft dit aan ons door via een ZAV formulier. Vaak stijgen je kosten per maand, en je vraagt deze aansluiting aan via je netwerkbeheerder.

Nieuwe pannen kiezen?

Heb je altijd op gas gekookt? Dan heb je waarschijnlijk nieuwe pannen nodig voor je gaat koken op een elektrische plaat. Koken op gas zorgt ervoor dat de bodem van de pan kromtrekt. Een kromme bodem raakt je kookplaat niet goed, waardoor de pan niet warm wordt.

Heb je gekozen voor inductie? Dan heb je speciale pannen nodig. Je herkent deze pannen aan een symbool van een spiraal op de pan of verpakking.



Speciaal stopcontact

In jouw keuken vind je een aansluiting voor elektrisch koken. Via het speciale Perilex stopcontact kun je jouw kooktoestel aansluiten. Hier heb je een speciale stekker voor nodig. Een perilex stekker (5-polig). Deze koop je vaak los bij jouw kookplaat. Heb je geen ervaring met werken met elektra? Dan is het een goed idee om jouw kookplaat aan te laten sluiten door een professionele elektricien.

Heb je nog vragen over je aansluiting?
Bel ons dan gerust via telefoonnummer (0181) 25 20 99.

We wensen je veel kookplezier!



Colofon

Dit is een uitgave van Ressort Wonen, Rozenburg.
Hieraan kunnen geen rechten worden ontleend.
© 2025

Bezoekadres

Juliana van Stolberglaan 7
3181 HH Rozenburg

Contact



(0181) 25 20 99



info@ressortwonen.nl



www.ressortwonen.nl