

Hur fungerar induktion?

Induktion är en tvådelad process där kokplattan bara står för ena halvdelen. Under kokplattan ligger det spolar av koppartråd som skapar ett magnetfält när du sätter på värmen och aktiverar värmezonen.

Magnetfältet har i sig ingen effekt och därför stängs den också automatiskt av, om det inte står en gryta eller liknande placerat på den. För det är just precis din kastrull eller panna som står för den andra delen av processen. När du placerar en kastrull på värmezonen värmer magnetfältet upp botten av kastrullen och du kan börja laga mat.

Ljud från induktionshäll

Din induktionshäll har en rad olika ljud den gör under användning. Om kokplattan är på låg effekt kan det höras ett knäppande ljud, medan hög effekt istället kan ge ifrån sig ett brummande ljud. Och använder du flera kokplattor samtidigt kan det förekomma ett högfrekvent ljud.

Induktionsspisens värmezoner har också en nedkylningsfläkt som förhindrar elektroniken från att bli överhettad. Du kommer därför också uppleva ett summande ljud från ventilatorn som kan fortsätta låta, också efter att du stängt av spisen. Alla dessa ljud är alltså helt normala, men borde ändå inte vara så höga att de stör.

Utrustning

Om du upplever högre ljud än beskrivet ovan, från din induktionshäll är det förmodligen pga. att de kastruller och pannor du använder inte är optimala för induktionshällar.

Dina redskap ska helst ha en tjock botten av magnetiskt järn, men många producenter använder andra material. Kastruller och annan utrustning som är tillverkade av 100% koppar, aluminium eller icke-magnetiskt rostfritt stål fungerar överhuvudtaget inte.

Andra modeller har ibland ett material överst- och underst och ett annat material i mellan de två. Dessa modeller kan fungera men samtidigt är de ofta med och förstärker ljuden.

Gör magnettesten

Om din induktionshäll knäpper eller brummar är det alltså en bra idé att se över dina köksredskap och eventuellt byta ut vissa kastruller, grytor och pannor.

Du kan enkelt testa vilka av dina kastruller, grytor och pannor du kan använda på en induktionshäll. Allt du ska använda är en magnet. Om den kan sitta fast på undersidan av din kastrull så kan du använda det till din spis. Men det absolut bästa resultatet uppnår du genom att använda matlagingsutrustning med 100 % järn i botten.