

HOE WERKT HET? KOOKPLATEN

Met de kookplaten kunt u culinaire hoogstandjes bereiden in uw caravan of camper



Kookplaten

De kookplaten hebben een slimme indeling, waarbij gebruiksgemak in de caravan of camper voorop staat. Ze zijn zo ontworpen dat alle trillingen tijdens het rijden worden geabsorbeerd. Er bestaan verschillende soorten kookplaten, zoals gaskookplaten, inductiekookplaten en elektrische kookplaten, en er zijn zelfs dual fuel en hybride kookplaten.

Ze zijn beschikbaar in verschillende vormen en maten, dus u vindt er altijd één die perfect bij uw wensen aansluit.



Tips

- Met een hybride of dual fuel kookplaat bent u heel flexibel. Koken op gas kan altijd, waar u ook bent. Op de camping kunt u kiezen voor het gemak van elektrisch koken of koken op inductie. Inductie is de snelste en veiligste manier om te koken. De chef-kok beslist!
- Aangeraden wordt om de installatie en de jaarlijkse inspectie of het onderhoud te laten uitvoeren door een erkend servicecentrum.
- Het apparaat en de zichtbare onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u deze onderdelen niet aanraakt tijdens en kort na gebruik.
- Verwijder gemorste etensresten en maak de kookplaat zo snel mogelijk schoon met warm water en zeep.



Meer tips en advies van Thetford?
Word vandaag nog een Thetford Friend.



① Voedingsbron

De kookplaat kan één of meerdere branders hebben. Er bestaan verschillende soorten kookplaten, zoals gaskookplaten, elektrische kookplaten, inductiekookplaten of een combinatie van deze kookplaten.

Gasbrander



- Koken op gas gaat snel en nauwkeurig.
- De hoogte of sterkte van de vlam kan heel precies worden geregeld met de bedieningsknop.
- Gebruik uitsluitend lpg (Liquefied Petroleum Gas). Dat wil zeggen propaan of butaan. Wij adviseren om als het mogelijk is propaan te gebruiken, omdat butaan minder geschikt is voor gebruik bij lagere temperaturen (bijvoorbeeld minder dan 10 °C).

Ontstekingsmethode:



Handmatige ontsteking:
steek de brander aan met een lucifer of aansteker.



Vonkontsteking (12 V):
steek de brander aan door de knop van de vonkontsteking in te drukken.

Elektrisch



- In uw fornuis kan een elektrische kookplaat zijn ingebouwd.
- Hoe krachtiger de kookplaat (meer watt), hoe sneller deze opwarmt en hoe sneller het koken verloopt.
- Elektriciteit is vaak inbegrepen in de campingtarieven, dus koken op een elektrische kookplaat kan om deze reden aantrekkelijk zijn.

Inductie



- Koken op inductie gaat erg snel en is efficiënt en veilig.
- Een inductiekookplaat maakt gebruik van krachtige elektromagneten die onder de glasplaat aangebracht zijn. Als een pan die gemaakt is van magnetisch materiaal, direct boven een elektromagneet wordt geplaatst, wordt er door middel van inductie energie naar het metaal van de pan doorgegeven.
- Door deze inductie wordt de onderkant van de pan verwarmd, waarna vervolgens het eten in de pan warm wordt.
- Het glazen oppervlak wordt warm door de pan die erop staat. Onder de pan kan het behoorlijk warm worden, maar het oppervlak om de pan heen blijft relatief koel. De kookplaat koelt snel af wanneer deze niet meer wordt gebruikt.

② Glasplaat

Kookplaten zijn verkrijgbaar met en zonder glasplaat. Dit is afhankelijk van het ontwerp en de indeling. Verzonken kookplaten zijn in het algemeen voorzien van een glasplaat, zodat een glad oppervlak ontstaat.



- Met een gesloten glasplaat ziet de keuken er schoon uit en ontstaat extra werkruimte. We adviseren echter wel om de glasplaat niet te gebruiken om dingen op te zetten.
- De glasplaat werkt als een hitteschild en beschermt wat erachter zit wanneer het fornuis wordt gebruikt, bijvoorbeeld jaloezieën, wanden, etc.
- Laat de glasplaat openstaan wanneer de branders branden of nog warm zijn.
- Verwijder alle gemorste substanties van de glasplaat voordat u deze opent.

③ Alles over pannen

Met de juiste maat pan kookt u zo efficiënt mogelijk en hebt u de beste kookervaring.

Daarom enkele adviezen:

- Zorg ervoor dat er tussen de pannen en de randen van de kookplaat een ruimte van minimaal 10 mm zit.
- Draai de brander uit voordat u de pan verwijdert en na het koken.
- Let erop dat pannen stabiel staan tijdens het koken.
- Voorkom dat pannen overkoken.

Gasbranders



- De pannen moeten groot genoeg zijn om de vlam te bedekken, zonder dat de vlammen langs de zijkant van de pan omhooggaan.

Elektrisch



- Gebruik voor maximale efficiëntie een pan van het juiste formaat met een vlakke, dikke bodem. De pan moet even groot of iets groter zijn dan de kookplaat (tot 2,5 cm groter).

Inductie



- Gebruik alleen pannen die specifiek zijn gemaakt voor inductie. Let er daarom op of de pannen die u wilt gebruiken, voorzien zijn van het inductieteken.
- Controleer eenvoudig of u de juiste pan hebt: als er een magneet aan de bodem blijft plakken, is de pan geschikt voor inductie.
- Zorg dat de bodem van de pan vlak en glad is, om te voorkomen dat er krassen op het glas komen en om zo efficiënt mogelijk te koken.
- De pan moet een doorsnede van minimaal 10 cm hebben en moet zo groot zijn als de inductiezone die op het glas is aangegeven.