

Läs om ”induktion” i **Fysik Fakta** sid 102 eller **Fysik Lpo 2** sid 50.

Induktionshäll

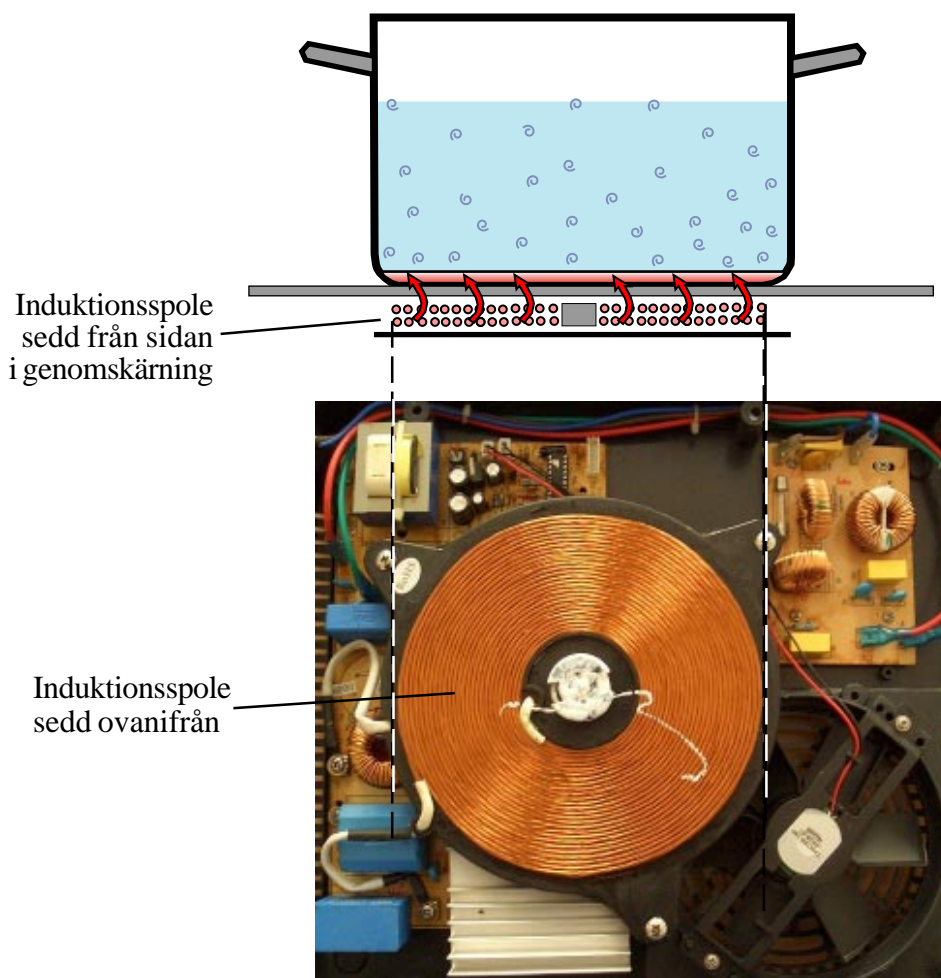
Induktionshällen är det alternativ bland spisar som tar över mer och mer av marknaden.

Induktionshällen är både snabbare och snålare än andra elektriska spisar. Den är i princip lika snabb som en gasspis. Tekniken bygger på att en induktionsspole inuti hällen alstrar ett högfrekvent magnetfält. Detta inducerar i sin tur en elektrisk ström **i botten** på en kastrull eller stekpanna placerad på hällen alldeles ovanför spolen.

Kokkärlen måste vara av gjutjärn, emaljerat stål, magnetiskt rostfritt eller annat magnetiskt material. Man kan prova med en liten magnet om kärlets botten är magnetisk. Kokkärl av exempelvis aluminium eller koppar fungerar alltså inte.

Induktionshällar drar ca 40% mindre energi än gjutjärnsplattor och ca 20% mindre energi än glaskeramikhällar. En stor fördel är att uppvärmningen startar omedelbart när kokkärlet placeras på hällen och upphör när kärlet lyftes av. Hällen ger ingen eftervärme vilket ger minskad risk för brännskador.

Området utanför kärlet är inte så varmt som under själva kärlet. Om innehållet skulle koka över bränner det inte fast så hårt som på en vanlig glaskeramikhäll.



Under spishällen: Induktionsspole med elektronik.

Foto:

Av Wdwd (Eget arbete) [GFDL (www.gnu.org/copyleft/fdl.html) eller CC-BY-SA-3.0-2.5-2.0-1.0 (www.creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0)], via Wikimedia Commons