

Kalde topper for raske kokker



Nytt kjøkken og ny komfyr hører sammen. Men hvilken type koketopp er best å kokkelere på? Vi har testet matlaging på gass, induksjon, keramikk og tradisjonelle plater. Glem mytene om gass. Nå er det induksjon som gjelder.

tekst og foto HENRIK V. EBNE

MATLAGING er livsstil. Det samme gjelder komfyren maten tilberedes på. Kokeredskapen har på få år endret seg fra trauste komfyrer med fire kokeplater av jern til høyteknologisk kokeutstyr. I tillegg er gammeldagse gasskomfyrer blitt trendy. Alle alternativene har fordeler og ulemper. Derfor har vi fått Statens institutt for forbruksforskning (SIFO) til å teste hvor gode de ulike alternativene er til dagligdags matlaging. Det vil si

koking av vann og poteter, steking av kjøtt, samt tilberedning av saus. Resultatene avliver en del myter.

Fordeler og ulemper

Tradisjonelle plater av støpejern selges fremdeles, men de er langt på vei erstattet av keramiske topper. Induksjonskoking har blitt billigere og tar markedsandeler. Det samme gjelder gassbluss, som ofte leveres i tillegg til en av de andre løsningene.

Tradisjonelle kokeplater selges knapt til nye kjøkken.

– Vi selger fremdeles flest vanlige keramiske topper. Induksjon har falt i pris, og tar nå markedsandeler. Vanlige plater kan jeg knapt huske sist vi solgte, sier Jarle Ødegaard som er daglig leder ved HTH Kjøkkenforum i Oslo.

– Til kokker og andre kjøkkenproffer er det kun induksjon som gjelder nå, sier Ødegaard.

Gass minner om at menneskets kontroll over ilden er sivilisasjonens fundament. Intet er altså mer egnet til å imponere når man inviterer til gjestebud omkring kjøkkenbordet. Men gassens fortreffelighet er noe oppskrytt, viser vår test.

Fordelen med gass er at det går kjapt å regulere opp og ned varmen. Ulempene er at gassflasken tar stor plass. I tillegg kommer jobben med å slepe rundt på



Ikke alle nye gryter er beregnet på induksjonskomfyrer. Se etter merking i bunnen. Alternativt kan man sjekke om gryta er egnet ved hjelp av en magnet. Henger magneten fast, vil gryta fungere på en induksjonskomfyr.



Steking og brasing på vitenskapelig vis. Her er Tone K. Bergh og Sigrid K. Helstad ved SIFO i gang med tilberedning av en pannerrett på gass- og induksjonskomfyr.

gassflasker, med mindre man er så heldig å bo i et nytt boligområde med gassnett.

Den vanligste myten om gass er at koking og brasing går ekstra fort. Dette er bare delvis riktig.

Full gass til steking

Å koke poteter tar omtrent like lang tid uansett teknisk løsning. Dessuten var det nødvendig å fylle ekstra vann i gryta ved koking på gass for å unngå tørrkoking. Koking av te vann tok akkurat like lang tid på gass som på vanlige plater. **Gass er derimot klart best til steking og bruning, konkluderer testen.** Å steke kyllingfilet og grønnsaker tok 9 minutter på gass. Induksjon er nesten like raskt. Her tok det 9,5 minutter, mens det tok hele 15 minutter å få maten stekt på keramisk topp og vanlige kokeplater. Gassalderen kan likevel vise seg å gå mot slutten. Induksjonsplater har gasskomfyrens fordeler, uten at man trenger å gjøre annet enn å plugge den i en vanlig stikkontakt for komfyrer.

Kalde gourmeter

En induksjonskomfyr ser til forveksling ut som en keramisk koke-topp. Forskjellen er at platene ikke blir varme. I stedet oppstår varmen i bunnen av selve gryta, for-

utsatt at disse er av et magnetisk materiale. Bruker man gryter i aluminium, kobber eller rustfritt stål skjer det ingenting. Dermed kan det være nødvendig å skifte ut gryter og stekepanner hvis man går for denne løsningen.

– Ikke alle nye gryter er beregnet på induksjonskomfyrer. Se etter merking i bunnen. Alternativt kan man sjekke om gryta er egnet ved hjelp av en magnet. Henger magneten fast, vil gryta fungere på en induksjonskomfyr, sier Tone K. Bergh og Sigrid K. Helstad som har utført testen.

Den viktigste fordelene er at det går like raskt å regulere varmen som med gass. At selve platen ikke blir varm, minsker faren både for brann og svidde fingertupper.

Etter at gourmetmiddagen er servert og fortært, gjenstår den kjedeligste jobben, nemlig vasking av kasseroller og komfyr. Også her er forskjellene store.

Skuring og gnukking Induksjonstoppen er lettest å holde ren, konkluderer testen.

Siden platene ikke blir varme, brenner ikke søl seg fast. Å tørke over med en fuktig klut er som regel alt som skal til. Tradisjonelle kokeplater krevde mest iherdig innsats med vaskekluten. Keramiske topper med stråleelement og gassblussene var

noe lettere å rengjøre. Det måtte likevel brukes spesialmiddel for å få bort søl som hadde brent seg fast på den keramiske toppen med varmelementer.

Mer overraskende er det at renholdet av grytene varierer avhengig av hvilken type komfyr som benyttes.

– Til vår overraskelse fant vi at det er lettest å vaske gryter som har vært brukt på gasskomfyren. Her var det ikke noe som brant seg fast i bunnen under koking av saus. Gryter brukt på induksjonstoppen lot seg også rengjøre med vanlig oppvaskkost, sier Tone K. Bergh og Sigrid K. Helstad. Vanskeligst var det å få ren gryter brukt på vanlige kokeplater. Her måtte det en del gnukking og skraping til før grytene ble rene.

Sifo har også målt strømforbruket underveis. **Strømforbruket ved koking på induksjonsplater var halvparten av det som ble målt for en vanlig plate, ifølge testrapporten.** Det skal likevel kokes og brases veldig mye før dette kompenseres for prisforskjellen. Men konklusjonen er at induktiv koking i sum vinner testen. 

test fakta



PRODUKTER

Vi har testet fire koke-systemer basert på ulike teknologier. Det er kjøpt inn fire komfyrtopper; én tradisjonell komfyr med kokeplater (GREPA G6840), én med keramisk topp (Electrolux EHS 6636x), én med keramisk topp og induktiv oppvarming (Bauknecht ETP 15640 IN), samt en med gassbluss (Gorenje K 7301E-1FG). De testede produktene er tilfeldig valgt ut på butikker i Oslo.



SAMARBEID

Testen er utført ved Statens institutt for forbruksforskning (SIFO) i Oslo høsten 2003.



HVA ER TESTET?

Målet har vært å finne fordeler og ulemper ved vanlig matlaging på tradisjonelle komfyrplater, gass, induksjon og keramiske topper med varmelement. Testen er utført i henhold til den tekniske normen IEC 60350.