

TEMA KOGEBORDE

Hvilken teknologi
passer til dig?

KOGEBORDETS ABC OG D

Det handler om mere end indkøbspris, når du skal vælge kogeboard.

Det handler også om omtanke for energiforbrug, effektivitet og arbejdsmiljø.

De følgende sider er en gennemgang af fordele og ulemper ved de 4 teknologier,

du kan vælge imellem. Læs, vurdér og tag os med på råd

– vi har mindst 50 løsninger, du kan sammenligne.

SÅ LANG TID TAGER DET AT OPVARME 5 LITER VAND FRA 18°C TIL 100°C

A

INDUKTION

Effektivitet: 89%
Tab: 0,06 kWh
Forbrug: 0,53 kWh

B

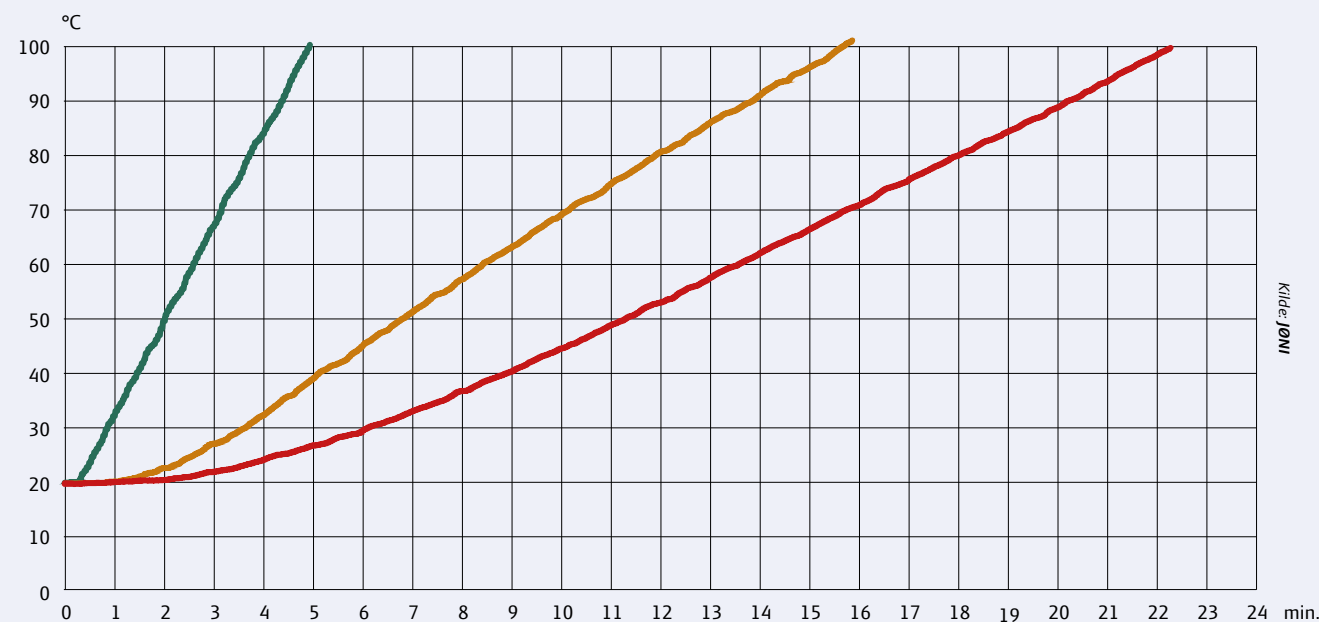
GLASKERAMISK

Effektivitet: 53%
Tab: 0,42 kWh
Forbrug: 0,9 kWh

C

TRADITIONELT

Effektivitet: 32%
Tab: 0,99 kWh
Forbrug: 1,46 kWh



ENERGI-EFFEKTIVITETENS ABC

JØNI har testet, hvor lang tid det tager at opvarme 5 liter vand fra +18°C til +100°C på 3 forskellige typer af kogeborde.

Vandet opvarmes i en 10 liters gryde med en diameter på 25 cm.



Vi skulle ha’ skiftet til induktion for 10 år siden! Det har givet os et markant bedre arbejdsmiljø i køkkenet. I sommer var temperaturen nok 15 grader lavere i køkkenet, fordi der ikke var spildvarme fra vågeblus og små gryder på for store blus. Ingen os fra fastbrændt fedt, slut med champignon, der koger i stedet for at stege og flot afbruning med en helt anden skorpe. Dertil kommer, at vi sparer op til en time hver dag på rengøring. Med 2 induktionsborde i forlængelse kan de også bruges som anretterbord. Glasset bliver jo ikke varmt.”

FINN RASMUSSEN
Hotel Munkebo Kro

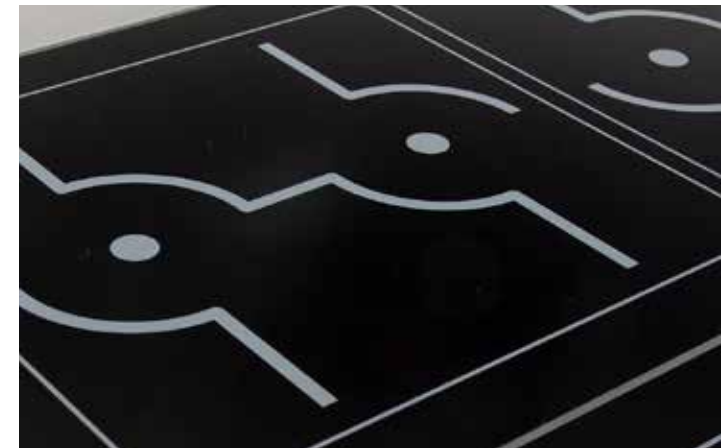
A: INDUKTION

FORDELE:

Den mest energibesparende løsning
Lynhurtig opvarmning og regulering
Intet energiforbrug uden kogevej på kogezone
Minimal varmeudstråling = bedre arbejdsklima
Reduceret behov for ventilation
Kogegrej kan nemt skubbes rundt på bordet
Minimal varmeudvikling i glaspladen = rengøringsvenlig

ULEMPER:

Dyrere i indkøb
Kræver kogegrej tilpasset induktion



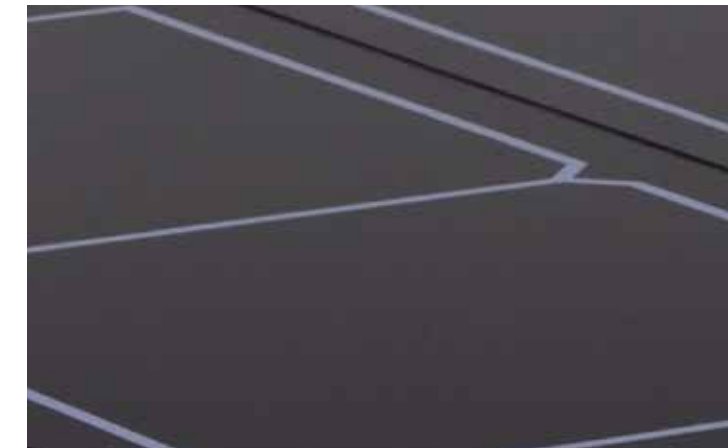
B: GLASKERAMISK

FORDELE:

Hurtig opvarmning og regulering
Udnytter varmen op til 30% bedre end en massekogeplade
Kogegrej kan nemt skubbes rundt på kogepladen
Rengøringsvenlig

ULEMPER:

Opvarmning og regulering sker ikke lige så hurtig som induktion og gas
Glaspladen bliver varm



C: MASSEKOGEPLEDE

FORDELE:

Den laveste anskaffelsespris
Tåler at stå tændt hele tiden uden kogegrej
Glat kogeareal = stor og fleksibel kapacitet
Lang levetid
Høj varmeeffekt

ULEMPER:

Større energiforbrug end moderne kogeplader
Afgiver meget varme til rummet
Tidskrævende rengøring

D: GASKOGEPLEDER

FORDELE:

Lynhurtig opvarmning
Meget præcis regulering

ULEMPER:

Meget strålevarme = op til 80% spild af varme
Tidskrævende og besværlig rengøring
Åben flamme
Usikkerhed om gasleverancerne

TEMA KOGEBORDE

Hvilken teknologi
passer til dig?

INDUKTION



“ Vi anbefaler induktion, fordi det er den mest energibesparende løsning. Det er omtanke for miljøet, og så er det super effektivt og lynhurtigt. Under varmfelterne på den glaskeramiske overplade ligger induktionspolerne. Når du placerer egnet kogegej på disse induktionszoner, dannes der et højfrekvent magnetfelt, som omdannes til varme i kogegejret.”

KRISTIAN BRANDT
Salgschef, maskinsalg



KAN DIT KOGEGREJ BRUGES?

Test dine gryder og pander på undersiden med en magnet. Hvis magneten klæber sig fast, er kogegejret velegnet til induktion.



NEM RENGØRING

Glaspladen er nem at gøre ren – fedt fjernes med et neutralt eller let basisk rengøringsmiddel og vanskelige pletter med en skraber eller rensesvamp til keramiske kogeplader.

MANGE GRYDER SAMTIDIG

Med kogeplader, som dækker hele kogepladen, kan du have meget kogegej i brug samtidig. Brug ikke kogegej, der er så småt, at induktionsstrålerne ikke kan ramme bunden. Temperaturen i de 4 kogezone styres individuelt.

UNDGÅ BESKADIGET KOGEGREJ
Er bunden på dit kogegej beskadiget, ru eller ujævn kan induktionsgeneratoren udvikle en utilsigtet og ødelæggende høj strømspænding.



Når du skruer op og ned på kogeboardet, reagerer induktionsspolerne lynhurtigt, så varmen reguleres med det samme. Kogeboardet bruger kun energi, når der er kogegej på det tændte kogefelt.

**OM
TANKE**
ET BEVIDST VALG



JØNI IN834R induktionskogeboard

Induktionskogeboard med 4 runde zoner konstrueret til brug af én gryde/pande pr. zone. Har ekstra kraftig glaskeramisk overplade, som er monteret i plan med kogeboardets rustfrie overplade, der på alle sider udgør en praktisk og beskyttende ramme. Indsugningsluften filtreres via et fedtfilter for at hindre fedt i at trænge ind og beskadige de elektroniske dele (udskiftes let uden brug af værktøj). Faste ben og manuel højdejustering. Fremstillet af ca. 90% genanvendelige materialer.

- 4 runde kogezone på hver 270 mm a 5 kW
 - Mål: B810 × D830 × H850/900 mm
 - El: 400 Volt, 20 kW, 28 A
- Varenr. 72050226



BERNER BIH4KTDF20 induktionskogeboard

Induktionskogeboard i rustfrit stål, 6 mm glaskeramisk overplade og fladedækkende induktion, som gør det muligt at anvende få store eller flere mindre gryder/pander på samme kogezone. Har 4 kogezone med individuel temperaturstyring. ITC-kontrol (Induction Temperature Control) gør det muligt at styre temperaturen enten ved hjælp af intervaller på 1-9 eller temperaturstyring fra +70° til +250°C. PQC-sensor (Pan Quality Control) registrerer den optimale temperatur for kogegejret.

- 4 kogezone på hver 280 × 280 mm a 5 kW
 - Mål: B700 × D700 × H850/900 mm
 - El: 400 Volt, 20 kW
- Varenr. 72121204



MKN induktionskogeboard

Kogeboard med fladeinduktion udført i rustfrit stål med 6 mm robust glaskeramisk overplade. Har 4 kogezone med individuel temperaturstyring og automatisk genkendelse af kogegejrets størrelse. Det enkle design sikrer nem rengøring.

- 4 kogezone på hver 280 × 290 mm a 5 kW
 - Mål: B700 × D690 × H850 mm
 - El: 400 Volt, 20 kW
- Varenr. 72200323



TEMA KOGEBORDE

Hvilken teknologi
passer til dig?

GLASKERAMISK

Udnytter varmen op til 30% bedre end en massekogeplade. Fleksibel og rengøringsvenlig.

HVORDAN FUNGERER EN GLASKERAMISK KOGEPLADE?

Det er en kraftig 4kW kogeplade, der sørger for opvarmningen. Kogezonen er placeret under en 6 mm hærdet glasplade, som dækker hele bordets overflade. Bordet er inddelt i kogefelter, som kan reguleres individuelt. Da varmen går gennem glaspladen til kogegrejets bund, er effekten mindre end ved induktion, og glasset bliver varmt.

GRYDESENSOR

Kogebordet kan også leveres med sensor, som sørger for automatisk til- og frakobling af varmen.

PRAKTISK OG BESKYTTET

Den 6 mm tykke glaskeramiske plade er plan med kogebordets rustfrie overplade, der udgør en beskyttende ramme. Betjeningspanelet er tilbagetrukket og beskyttet mod stød.

JØNI KE804 glaskeramisk kogebord

Kogebord med fladeinduktion udført i rustfrit stål med 6 mm robust glaskeramisk overplade. 4 kogezoner med individuel temperaturstyring. Nem rengøring.

- 4 glaskeramiske kogezoner på hver 270 × 270 mm a 4 kW
- Mål: B800 × D800 × H850 mm
- El: 400 Volt, 16 kW

Varenr. 72050304



TÆNDT ELLER SLUKKET?
Kontrollampe indikerer, om pladen er tændt.

ENKEL BETJENING
Nem betjening med enkel drejeknap (7-trins omskifter).

GASKOGEBOARD

Lynhurtig regulering af varmen. Men kun 20% af energien udnyttes til opvarmning.

ER GASKOGEBODET LØSNINGEN?

Et gaskogebord reagerer lynhurtigt på opstart og regulering af varmen – det svarer til induktion. Det er flammer, der opvarmer kogegrejets bund, og denne strålevarme medfører et stort spild. Ca. 80% af energien forsvinder ud i luften, hvilket ikke er gunstigt for økonomi og arbejdsmiljø samtidig med, at det øger behovet for ventilation. Et gaskogebord er vanskeligt at gøre rent, og de stationære kogezoner gør kogebordet mindre fleksibelt. Udstyret er godkendt til den type gas, du har valgt.

TIL FLERE SMÅ GRYDER

Pladen fungerer som en massekogeplade.

MKN masseplade til 3,5 KW brænder

- Mål: B305 × D305 mm

Varenr. 75200702

MKN OPTIMA 850 gaskogebord

Kogebord med 4 blus udført i rustfrit stål og beregnet til tilslutning af flaske- og naturgas.

- Brændere:
 - 2 x C-brændere 3,5 kW
 - 1 x D-brænder 5,6 kW
 - 1 x E-brænder 7 kW
- Gas: 19,6 kW
- Mål: B800 × D850 × H700 mm + ben (150 mm)

Varenr. 75200700



ÅBEN ILD

Vær opmærksom på, at gaskogebordet udvikler strålevarme, og 80% af energien forsvinder væk og ud i luften i køkkenet. Vælg kogegrej, der passer til det valgte blus, og skru aldrig op, så flammerne slikker op ad siderne.



Master of Performance



Der var mange argumenter for at vælge induktion. Vi skruede op for vores gamle massekogebord, når vi skulle bruge det med utålmodig ventetid, som nogle gange medførte tilberedning ved for lave temperaturer. Der var strålevarme og besværlig rengøring – og en dyr reparation lurede forude. Da vi så fik en sammenlignende energiberegning fra BENT BRANDT, var sagen afgjort. Med kW-priser dengang på 5,41 kr. var den årlige besparelse på driften næsten 20.000 kr.”

JESPER RAVN RASMUSSEN

Kantineleder, Professionshøjskolen Absalon, Vordingborg

MASSEKOGEPLADE

Billigere i anskaffelse, men energislugende i drift.

HVAD ER EN TRADITIONEL MASSEKOGEPLADE?

Et kogebord med massekogeplader har en overflade af kogefelter i støbejern, hvori der er indstøbt varmelegemer, som varmer metallet op. Det er en kraftig konstruktion, som tager tid at varme op, men som derefter tåler at stå tændt, uden at der er kogegrej på pladerne. Det er en energislugende løsning, der samtidig afgiver store mængder varme til rummet og dermed øger behovet for ventilation.

JØNI MK2 massekogebord

Solid, dansk kvalitet, der tåler hårdt brug. Det tilbagetrukne betjeningspanel er beskyttet mod stød. Varmen reguleres med en 7-trins omskifter.

En kontrollampe indikerer, om pladen er tændt.

- 4 massekogeplader på hver 400 × 400 mm
- Mål: B860 × D860 × H850 mm
- El: 400 Volt, 15,2 kW

Varenr. 72050352



STORT, ROBUST KOGEAREAL

4 solide 40x40 cm kogeplader udgør en samlet kogeplade, som giver stor kapacitet. Kogepladerne er beskyttet af gelændere på alle sider.

TÆNDT OG KLAR TIL BRUG

Pladerne tåler at være tændt hele dagen og er sikret mod overophedning. Lynhurtig opvarmning, men stort energiforbrug og varmeudledning til rummet.

STEGEPLADEN – ET SUPPLEMENT

Småt og godt. Lynhurtig tilberedning op til +300°C.

Vælg mellem glatte, rillede eller
kombinerede stegeflader

Vælg mellem el eller gas



ET SUPPLEMENT TIL KOGEBODET?

Vi har mere end 30 forskellige løsninger på større eller mindre stegeplader, der kan aflaste kogebordet med lynhurtig tilberedning af grøntsager, kød, fisk og skaldyr. Tjek mulighederne på www.bentbrandt.dk og tag os med på råd, før du vælger.

MARENO FT64EL stegeplade, glat

Stor stegeplade velegnet til hurtig tilberedning af grøntsager, kød, fisk og skaldyr. Stegepladen er udstyret med stænkskærme og drænhul til fedtafløb med 2,5 ltr. opsamlingskuffe.

- Mål: B400 × D600 × H295 mm
- El: 400 Volt, 3,9 kW

Varenr. 72170031

