



Kleine "Induktionsschule".

Für Induktionsherde/-platten sind die Haushaltsprodukte von Skeppshult die beste Wahl!

Fakten: **Induktion** bedeutet in der Physik, dass ein Strom erzeugt (induziert) wird, indem ein Leiter in einem Magnetfeld bewegt wird.

Quelle: Wikipedia



Der einfache induktionstest.

Bei **Induktion** geht es um Magnetismus.

Damit die Induktionstechnik funktioniert, muss das Material des Kochgefäßes magnetisch sein. Testen Sie es mit einem Magnet. **Je magnetischer das Gefäß, desto besser induziert es.**

Vergleichen Sie z.B. eine Gusseisenpfanne mit einer Aluminiumpfanne.

Welche brat- und kochgefäße sind für induktionsherde/-platten geeignet?

JA!	GUSSEISEN
JA	Rostfreier Stahl und Stahl. (moderne Gefäße - siehe Kennzeichnung)
NEIN	Aluminium, Kupfer, Glas, Keramik. (die meisten beschichteten Gefäße sind aus Aluminium, z.B. viele Teflonprodukte).



Möchten sie mehr wissen? Auf www.induktion.se finden Sie weitere Informationen (auf Schwedisch). Die Seite wurde von Electrolux und Scan entwickelt.