

Geen gas, maar inductie

Een test

In onze Fisher 34 White Rose zit een (propan)gasinstallatie (met 2 x 2,5 kg flessen), vijf jaar geleden compleet vernieuwd. We hebben altijd op gas gekookt en heet water wordt meestal met een waterkoker van 800 watt gemaakt (op walspanning of boordspanning via de omvormer van 1000 watt). De oven gebruiken we vrijwel niet. Voorjaar 2026 kwamen we bij Ikea op het idee om een losse een pits inductieplaat te kopen, met steker. Voor het bedrag van minder dan €40 werden we eigenaar van een Tillreda*.



Gedurende onze trip Noord naar de Wadden in voorjaar '26 (5,5 week) hebben we op deze inductieplaat gekookt en het gas niet gebruikt. Met een verbruiksmeter hebben we eerst thuis getest hoeveel de inductieplaat verbruikt. Wel belangrijk om te weten i.v.m. walspanning in jachthavens (meestal max 6 Amp) en de omvormer (max 1000 Watt). Er zitten 9 standen op.

De meting komt niet overeen met de gegevens in de handleiding (zie hieronder). Dat is eigenlijk wel vreemd omdat de verschillen aanzienlijk zijn.

stand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Watt*	150	300	600	900	1100	1300	1500	1700	2000
Watt**	168	250	303	453	591	802	1160	1550	2000
Amp**	0,73	1,09	1,32	1,97	2,57	3,49	5,04	6,74	8,7

*opgave handleiding **werkelijke meting

Om te voorkomen dat de stroom er uit klappt gebruiken we maximaal **stand 6 (802 W bij 3,49 Ampère)** op onze omvormer (max 1000 W). Aan de walspanning maximaal **stand 7 (1160 W bij 6 Ampère)**: het maximum in de meeste jachthavens.

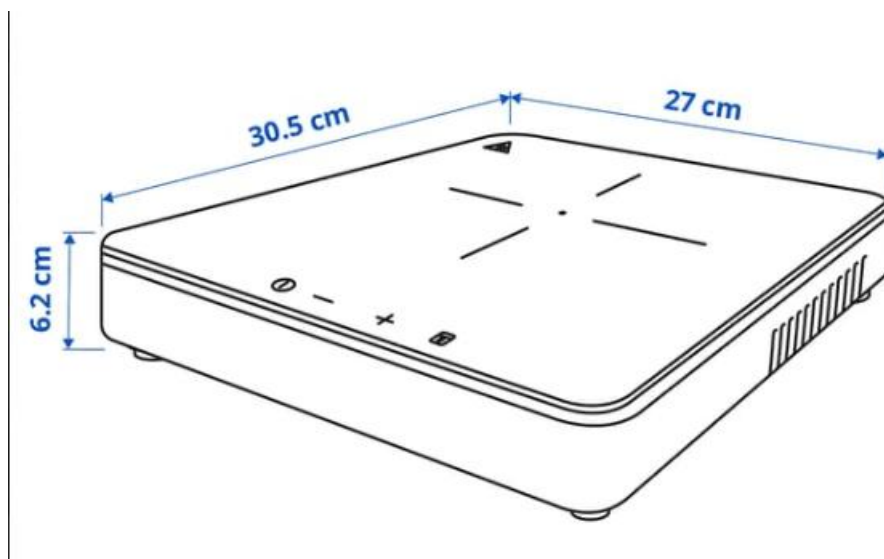
De inductieplaat werkt makkelijk en snel. Ook op één pit koken went spoedig. Als je een beetje handig je etenskeuze maakt (zonder alleen blikken op te warmen!) gaat dat prima. De inductieplaat reageert snel en is ondanks de lagere stand toch behoorlijk heet. Wel kwamen we erachter dat niet alle pannen geschikt zijn voor inductie. We gaan thuis nieuwe pannen in gebruik nemen en schuiven de oude pannen door naar de boot.

Ikea heeft deze inductieplaat ook als dubbele plaat. Dat is voor ons gebruik niet handig: deze vraagt te veel stroom. We hebben de inductieplaat alleen in de havens gebruikt. Omdat de inductieplaat los staat, niet (half) cardanisch is opgesteld en er geen pannenklemmen bij zitten is dat wel zo veilig. Het is dus wel een beetje behelpen. Als we tijdens het varen willen koken moet dat op gas en gaat de inductieplaat even weg. Maar dit hebben we niet gedaan.

Is er nu reden om van het gas af te stappen? Voorlopig houden we gas als back-up. Een overweging is om één van de twee propaanflessen thuis te laten. Een alternatief is een combinatie van gas en inductie. Maar dat vraagt een aardige verbouwing. Dat doen we daarom niet vanwege onze compacte kombuis.

Eindconclusie: proef geslaagd, je kunt prima met een inductiepit koken, mits je de inductiestand in de gaten houdt en de inductieplaat niet op hobbelig water gebruikt. Voor de vier tientjes hoef je het niet te laten. Zonder walspanning heb je wel een goede omvormer nodig.

*Er zijn ook vergelijkbare inductieplaten van andere merken te koop.



Frank Sangers, juli 2026