

Stekning på Induktionshäll

Induktion reagerar oerhört snabbt men för det tar en liten stund att få värmen jämnt fördelad i kastrullen eller stekpannan.

För kokning spelar detta ingen roll men för att få ett bra stekresultat är det viktigt att värma upp stekpannan på en lägre effekt en stund innan stekningen påbörjas, detta för att värmen skall fördela sig jämnt.

När stekpannan är jämnt varm kan effekten höjas och stekningen påbörjas. Självklart påverkas tid och resultat av olika stekpannor.

Denna bild visar hur en pannkaka ser ut om stekningen påbörjats på för hög värme



Denna bild visar hur resultatet blir när stekpannan är förvärmad på lägre effekt. I detta exempel är zonen uppvärmd på effektläge 7 och sedan stekt på 9-10 (14 effektlägen på hällen)

