

Індукційна чи електрична плита: яка готує краще та витрачає менше світла

 РОМАНЧУК МИКОЛА — 10 Серпня 2026, 16:30 2 Mins Read — ДІМ ТА ІНТЕР'ЄР



 Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Індукційні та електричні плити зовні можуть бути схожими, але працюють за різними принципами. Від цього залежать швидкість приготування їжі, витрати електроенергії, безпека та зручність користування.

Про це пише [UNIAN](#).

Звичайна електрична плита працює завдяки нагрівальним елементам під поверхнею. Після увімкнення вони розігріваються, передають тепло конфорці, а вже вона нагріває посуд і їжу.

Через такий принцип нагрівання частина енергії витрачається не лише на приготування. Нагрівається сама конфорка, поверхня плити, повітря навколо та частково посуд.

Індукційна плита працює інакше. Під склокерамічною поверхнею немає традиційних нагрівальних елементів — замість них встановлені спеціальні котушки, які створюють магнітне поле.

Коли на плиту ставлять відповідний посуд, у його металевому дні виникають вихрові струми, через які нагрівається безпосередньо каструля або сковорідка. Сама поверхня при цьому залишається майже холодною.

Головна перевага індукції — швидкість. Вона нагріває посуд значно швидше, оскільки тепло одразу передається туди, де воно потрібне. Наприклад, літр води на індукційній плиті може закипіти приблизно за 2 хвилини, тоді як на електричній це займає близько 5 хвилин.

Різниця є і у споживанні електроенергії. За даними виробників, коефіцієнт корисної дії індукційних плит становить близько 90%, тоді як у звичайних електричних моделей цей показник нижчий — приблизно 60–70%.

Причина проста: електрична плита спочатку нагріває сам нагрівальний елемент, потім конфорку і лише після цього посуд. Індукція майже не втрачає енергію на зайве нагрівання.

Для щоденного готування також важлива швидкість зміни температури. Індукційна плита швидше реагує на зміну потужності, тому легше контролювати процес приготування.

У електричних моделей конфорці потрібен час, щоб нагрітися або охолонути. Через це температуру складніше змінювати миттєво.

За смаком їжі різниці між двома типами плит немає. Якість страви залежить передусім від продуктів, посуду та навичок приготування, а не від способу нагрівання.

За рівнем безпеки індукція має перевагу. Її поверхня не розжарюється так, як у звичайної електроплити, тому ризик випадково обпектися значно менший.

Сучасні індукційні моделі також можуть автоматично визначати наявність відповідного посуду. Якщо каструлю прибрати з конфорки, деякі плити одразу припиняють нагрівання.

Догляд за індукційною поверхнею теж простіший. Оскільки вона не нагрівається так сильно, залишки їжі та жир менше пригорають, тому їх легше очистити.

Головний недолік індукційних плит — ціна. Вони зазвичай коштують приблизно на 20–25% дорожче за звичайні електричні моделі через складнішу конструкцію.

Також для індукції потрібен посуд із матеріалу, який реагує на магнітне поле. Не всі старі каструлі та сковорідки підходять для такого типу плит.



Читайте ЕКСПЕРТ у Google News

 ПІДПИСАТИСЯ

Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: corrections@expert.in.ua

електрична плита індукційна плита кухня

У вас болять суглоби?
Припиніть їсти ці продукти

Рекомендую! Швидко збиває
тиск та очищає судини від
холестерину

Відділень ломбарду
"Скарбниця" стало ще більше!

ЦІКАВЕ В МЕРЕЖІ

/М

"Масовий кінець": передбачення
про війну ошелешило

Залишилося мало часу: розвідка
США шокувала новим прогнозом

«Нова пошта» звільняє
працівників через інцидент із
собакою

КАТЕГОРІЇ НОВИН

Всі новини

Україна

Політика

Економіка

Світ

Стиль життя

Авто

Технології

Суспільство

Здоров'я

ІНФОРМАЦІЯ

Про проект

Автори

Редакційна політика і стандарти

Політика використання ШІ

Політика конфіденційності

Правила коментування

Контакти

ТОВ «НОВА МЕДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринецька, 63

editor@expert.in.ua
corrections@expert.in.ua
reklama@expert.in.ua