

# Spanhellur

## Kostir spanhellna

Þegar kemur að vali á eldavél í dag þá er margt sem þarf að skoða. Gott er að hafa nokkur atriði í huga; hellurnar þurfa að hitna jafnt og kostur er að hún sé fljót að því, gott er að hún sé sparneytin og auðvelt að þrifa hana.

Spanhellan hitnar á augabragði og tekur eldunin margfalt minni tíma en á gashellu og venjulegri keramik hellu, auk þess sem hitinn dreifist fullkomlega jafnt og því engin hættu á að kjötið verði missteikt eða –brúnað. Hellan er þeim eiginleikum gædd að hitna ekki nema á hana sé settur pottur eða panna með stálbotni. Um leið og potturinn er fjarlægður slokknar á hellunni og hitinn dettur niður og hún snöggkólnar. Það gerir því ekkert til þó að eitthvað sé lagt í ógáti á helluna eða gleymist að slökkva á henni, engin hættu er á brunaslysum af þeim sökum. Þetta veldur því einnig að spansuðuhella eyðir mun minna rafmagni en aðrar hellur. Þrífir verða auðveld þar sem hvorki sót myndast né neitt brennur við þær og þær hafa slétt yfirborð.

## Ekkert heimsendingargjald

Þegar spaneldavélin er borin saman við gaseldavélar þá er að sjálfsögðu aðalkosturinn við spanvélinu að ekki þarf að sækja raforkuna út í bæ, hún er send heim til neytandans, beint inn í eldhús, og er heimsendingargjaldið innifalið í verðinu. Ekki þarf heldur að fylgjast með rafmagnsbirgðum heimilisins eða óttast að verða uppiskroppa með rafmagnið þegar verst stendur á. Raforkan er ávallt til staðar, allan sólarhringinn árið um kring.

Verðmunur er töluverður á span- og gashellum. Í 12,8 kWh rafmagns er jafnmikil orka og í 1 kg af gasi. 1 kg af gasi kostar 344 kr en 12,8 kWh af rafmagni kosta aðeins 117 kr\*. Að auki þarf auðvitað að kaupa gashylki sem er tæplega níu þúsund krónur.

\*Verðskrá OR október 2008