

Translations:L'énergie dans l'habitat/67/fr

Globalement, d'un point de vue énergétique, la cuisson au gaz est la plus intéressante. L'efficacité d'une gazinière est de 60%, contre 90% pour des plaques à induction. Mais, comme vu en introduction, l'électricité du réseau est produite avec de la chaleur. Si on prend en compte les 70% de pertes de la centrale et du réseau, le rendement énergétique de l'induction chute à 27%.