

Verdampen

Wat wil eigenlijk zeggen: water kookt bij 100°C?

Door energie toe te voegen gaan moleculen zo snel bewegen, dat ze zich uit het oppervlak van een vloeistof losmaken. De temperatuur waarbij heel veel moleculen tegelijkertijd de vloeistof verlaten wordt het kookpunt genoemd.

Wanneer je meer energie toevoegt, bewegen sommige moleculen zo heftig, dat ze zich van het oppervlak losmaken en niet meer in de vloeistof terugkeren. De vloeistof verdampt dan. Er is een temperatuur, waarbij heel veel moleculen tegelijkertijd de vloeistof verlaten. Deze temperatuur noemen we het kookpunt. Zo kookt water bij 100 °C. Het water verdampt. Omdat de moleculen bij die temperatuur zo snel bewegen, hebben ze veel meer ruimte nodig dan ze in de vloeistof hadden.