

Ha elvégezzük a kísérletet, azt tapasztaljuk, hogy a 90°C -os főzőlapon szétterül a vízcsepp, és nagyon rövid idő alatt elpárolog, míg a 190°C -os lapon gömbbé ugrik össze, és viszonylag sokáig megmarad. Ezt a jelenséget kell megmagyaráznunk.

A 90°C -os rezsón a víz (mivel nedvesítő folyadék) szétterül nagy felületen érintkezik a lappal, nagy felületen vesz fel energiát, és emiatt gyorsan párolog.

A 190°C -os rezsóra ejtve a vízcseppet olyan gyors párolgás indul meg, hogy a vízcsepp és a rezsó között gőzréteg keletkezik, amely légpárnaként megemeli a cseppet (ezért futkározik olyan könnyen az a rezsón). A gőzrétegnek két hatása van:

- rossz hővezető, ezért lassítja az energiafelvételt a rezsó lapjáról;
- megszünteti a fém és a víz érintkezését, így a vízcsepp a felületi feszültség hatására gömbbé ugrik össze, sokkal kisebb lesz a felülete, mint szétterülve, és ezért sokkal kisebb felületen párolog.

Mindezek hatására a 90°C -os rezsón párolog el hamarabb a vízcsepp.