

Avril 2018

gifam
Le groupement des marques
d'appareils pour la maison

50 ANS
de (r)évolution
dans la maison



Tout savoir...
...sur le robot culinaire

Les robots ménagers pour la préparation culinaire

Différents appareils qui s'adaptent à vos besoins :

▷ Le robot « cuiseur multifonctions » est l'appareil qui permet non seulement de réaliser des préparations, mais également de cuire celles qui le nécessitent. Les robots les plus complets sont équipés d'accessoires permettant de réaliser les préparations d'un repas, de l'entrée au dessert. Ils permettent également de peser les ingrédients et possèdent en mémoire des recettes préprogrammées.

▷ Le robot « Multifonctions » est un robot généraliste. Il est capable de réaliser la totalité des préparations : il tranche, râpe, émulsionne, hache, pétrit, mélange... Les robots les plus complets sont équipés d'accessoires complémentaires et deviennent blender, centrifugeuse, presse agrumes...

▷ La « Kitchen machine » est équipée d'un bol, d'un fouet, d'un crochet et d'un batteur. Elle est conçue pour le pétrissage des pâtes et mélange fabuleusement bien les pâtes à gâteau ou les pâtes à pain. La « Kitchen

Les chiffres clés du robot culinaire

▷ Parc de 16.7 millions d'appareils présents dans 57 % des foyers en France en 2016 (KANTAR TNS).

▷ 1,086 millions d'appareils vendus en 2017 (GFK /GIFAM)



Des appareils source de plaisir et de bien être

▷ La maîtrise de l'alimentation demeure en tête des motivations des consommateurs qui pratiquent le « fait maison ». Plus que jamais, les Français se soucient de leur alimentation et de la qualité des produits qu'ils consomment. Exit les plats préparés riches en sucres ou en sels, les consommateurs préfèrent désormais « mettre la main à la pâte » à l'aide de robots cuiseur, de robots multifonctions et de kitchen machines, et préserver ainsi leur santé.

▷ Le plaisir et la convivialité font également partie intégrante de cette pratique : ces deux aspects sont cités par la grande majorité des personnes interrogées sur leurs motivations à la pratique du fait maison. Aussi bien pour les femmes que pour les hommes, cuisiner (re)-devient un loisir auquel on consacre du temps et que l'on peut partager avec ses proches. Loin d'être perçu comme une contrainte ou une nécessité, préparer ses repas est source

Choisir son robot culinaire

Robot cuiseur multifonctions, robot multifonctions ou kitchen machine ?

Il existe trois sortes de robots culinaires :

▷ Le robot cuiseur multifonctions permet de hacher, mixer, émulsionner, pétrir... et comme sa dénomination l'indique : de cuire, voire maintenir au chaud. Il est parfait pour assister le novice comme l'expert à préparer un repas, de l'entrée au dessert. Les appareils les plus sophistiqués sont pourvus d'un écran sur lequel on peut sélectionner une recette pré-programmée et ils permettent de peser les ingrédients.

▷ Le robot multifonctions est un appareil généraliste, destiné à la préparation culinaire. Pourvu d'un socle et d'un bol dans lequel se réalisent la totalité des préparations, le robot multifonction peut quasiment tout faire. Tout dépend du nombre et du type d'accessoires. Généralement le robot multifonction est vendu avec une liste importante d'accessoires, les plus utilisés étant les lames pour émincer, râper ou trancher les aliments, les hélices pour mixer ou hacher, les disques pour émulsionner. Les modèles les plus complets comportent un accessoire presse-agrumes ainsi qu'un bol mélangeur.

▷ La « kitchen Machine » est l'expert permettant de mélanger, pétrir et malaxer. Le fouet tourne autour de son axe tout en tournant autour du bol. Elle a été conçue initialement pour la pâtisserie, elle mélange à la perfection jusqu'à 4,5 kg de pâte à gâteau et plus de 1,5 kg pour le pain. Le robot est équipé d'un bol en inox, d'un fouet, d'un crochet et d'un batteur. Les « kitchen Machine » les plus complètes comportent un nombre impressionnant d'accessoires spécialisés.

Choisir son robot culinaire

Comment bien choisir son appareil ?

Votre robot ménager doit être choisi soigneusement en fonction de vos habitudes et de vos besoins.

Plusieurs critères sont à prendre en compte lors de l'achat :

▷ La fonction cuisson : certains appareils permettent de cuire automatiquement la préparation réalisée ;

▷ Le format : il existe des appareils de toutes tailles, opter pour le modèle/robot le plus adapté à vos besoins ;

▷ La capacité : le volume du bol doit être adapté à la taille de votre famille, 1 litre suffit pour 2 personnes, on parle de grande capacité à partir de 3 litres (idéal pour préparer vos plats en grandes quantités) ;

▷ Les vitesses : il existe des robots avec variateur (la vitesse est sélectionnée selon la nature et la densité de préparation) et des robots sans variateur (l'appareil adapte automatiquement sa vitesse à la densité de la préparation) ;

▷ La puissance : de 200 à 1400 Watts ;

▷ L'ergonomie : le robot doit être facile à utiliser. Le changement des accessoires et le nettoyage doivent être aisés. Certains modèles sont équipés d'un tiroir de rangement pour les différents accessoires.

▷ Les accessoires : différents accessoires sont proposés en fonction du modèle choisi. Il est alors recommandé de se renseigner sur les équipements fournis avec l'appareil.

Entretien son robot culinaire

Prenez-soin de votre robot culinaire et prolongez sa vie !

▷ Consultez la notice d'utilisation de votre appareil. Vous l'avez égarée ? Les grandes marques proposent de la télécharger depuis leur site internet.

▷ Débranchez votre appareil avant tout nettoyage ou entretien !

▷ Nettoyer le corps du robot !

N'utilisez aucun grattoir ou produit abrasif ; un chiffon humide suffira. Attention ! Ne jamais immerger dans l'eau la partie qui renferme le moteur.

▷ Nettoyer les bols !

Les bols peuvent généralement être lavés au lave-vaisselle ; un doute: consultez la notice d'utilisation de votre appareil. Dans le cas d'un nettoyage à la main, utilisez un détergent vaisselle. N'utilisez pas de grattoir, vous rayerez vos bols. Les produits abrasifs et l'eau de javel sont également à proscrire.

▷ Nettoyer les accessoires !

Aujourd'hui, la plupart des accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle ; un doute: consultez la notice d'utilisation de votre appareil. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de l'eau de javel.

Le saviez-vous?

Si votre robot possède une fonction hachoir, vous pouvez décoller les résidus d'aliments en faisant passer de la mie de pain dans l'accessoire dédié.

Recyclage

Que fait-on des appareils en fin de vie ?

Il existe trois solutions éco-responsables pour se débarrasser d'un appareil en fin de vie :

- ▷ **s'il fonctionne encore**, il peut être donné à un proche ou à une association telle qu'Envie ou Emmaüs pour être réemployé ;
- ▷ **il peut également être rapporté ou repris** par le vendeur qui a l'obligation de le reprendre en cas de rachat d'un appareil neuf ;
- ▷ **il peut être apporté dans une déchèterie** qui collecte les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Le site www.eco-systemes.fr recense les points de collecte agréés de la filière et vous permettra d'identifier la déchèterie la plus proche de chez vous.

Les marques

Les marques de robots culinaire du Gifam :

BEKO, BOSCH, BRANDT, BRAUN, KENWOOD, KITCHENAID, MAGIMIX, MOULINEX, PANASONIC, PHILIPS, RIVIERA & BAR, SCHNEIDER, SEB, SMEG, THOMSON, VORWERK.

A propos du GIFAM :

Groupement des marques d'appareils pour la maison, le GIFAM rassemble une cinquantaine d'entreprises, grands groupes multinationaux et PME, qui accompagnent le consommateur au quotidien en proposant des produits innovants en électroménager et confort thermique électrique, sous des marques de grande notoriété.



Choisir mieux
Utiliser mieux
Vivre mieux

www.gifam.fr

Twitter: @GIFAM