

**gifam**  
Le groupement des marques  
d'appareils pour la maison



**Tout savoir sur le  
grille-pain**

## Le grille-pain

---

### ▷ Des appareils qui répondent à vos besoins

□ Le grille-pain permet de toaster, griller ou maintenir au chaud avec précision toutes sortes de pain. On trouve sur le marché deux types de grille-pain :

□ Le modèle vertical permet principalement de griller du pain, des croissants et autres produits boulangers sans garniture. L'aliment est placé entre deux ou plusieurs résistances électriques. À la fin du programme sélectionné, le pain est facilement accessible.

□ Le modèle horizontal permet de réaliser de nombreuses préparations. Outre la fonction classique de griller du pain tranché, il permet de chauffer et griller des croque-monsieur... lesquels sont posés à plat entre deux plaques chauffantes.

## Un concentré de technologie et d'innovation

---

### ▷ Des appareils bien pensés

□ Les parois froides équipent désormais la majorité des grille-pain et permettent ainsi d'éviter tout risque de brûlures par contact.

□ Le thermostat à plusieurs positions permet de varier l'intensité de la chaleur en fonction de la nature et de l'épaisseur du pain.

□ Le centrage automatique permet de bien placer le pain au milieu des éléments chauffants afin d'éviter qu'un côté ne soit plus grillé que l'autre.

□ Le tiroir ramasse-miettes récupère les miettes tombées dans le grille-pain et facilite ainsi le nettoyage de l'appareil.

□ La manette de surélévation permet de surélever légèrement les tranches de pain fraîchement grillées afin de les retirer plus facilement sans se brûler ;

□ Certains modèles de grille-pain horizontaux sont pourvus de plaques interchangeables selon l'utilisation souhaitée : de simples toasteurs ils se transforment en gaufriers par exemple.

### ▷ Un design en constante évolution

□ Disponible dans toute une gamme de couleurs, de matériaux (inox, l'aluminium, le verre...) mais aussi de formes (arrondies, rectangulaires...), le grille-pain s'adapte aux tendances maison.

## Bien choisir son grille-pain

### ▷ Comment bien choisir son grille-pain ?

Le grille-pain doit être choisi soigneusement en fonction de ses habitudes et de ses besoins. Plusieurs critères sont à prendre en compte :

**La capacité** : il existe des grille-pain à plusieurs logements (de différentes largeurs et longueurs) ainsi que des modèles avec une chambre de grillage extra-longue permettant de griller plusieurs tartines en même.

**La puissance** : choisir un modèle avec une puissance de chauffe minimum de 1000 Watt et doté de résistances de chauffe qui montent rapidement à la température souhaitée.

**Modèle vertical ou horizontal** : le modèle vertical permet principalement de griller du pain, des viennoiseries... Le modèle horizontal permet de réaliser de nombreuses préparations notamment les croque-monsieur, les petites pizzas, les quiches.

**Le thermostat** : privilégier un thermostat à plusieurs positions pour pouvoir changer l'intensité de la chaleur selon l'épaisseur du pain et sa nature.

**Les options** : la décongélation pour griller du pain congelé et lui donner un goût de frais, le réchauffage pour tiédir des viennoiseries ou donner du croustillant au pain de la veille, le tiroir ramasse-miettes logé sous le grille-pain pour faciliter le nettoyage, la manette de surélévation, le centrage automatique...

## Bien entretenir son grille-pain

### ▷ Le saviez-vous ?

Pour conserver le pain, enrroulez-le dans un torchon propre, puis placez-le dans un sac à pain en toile ou une huche à pain en bois. Ne le coupez pas d'avance : plus le pain est gros, plus il restera tendre à l'intérieur !

Le bon entretien d'un grille-pain nécessite un nettoyage régulier.

Il est indispensable de débrancher l'alimentation et d'attendre que l'appareil refroidisse avant de commencer à le nettoyer.

Pour nettoyer l'intérieur d'un grille-pain muni d'un tiroir ramasse-miettes, il suffit d'enlever et de vider ce tiroir. Pour un grille-pain classique, il faut prendre soin d'ôter toutes les miettes dans la poubelle, puis passer un pinceau à longs poils légèrement humidifié dans les parties inaccessibles à la main. Secouez ensuite à nouveau votre grille-pain dans la poubelle et votre grille-pain sera impeccable !

Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle suffisent. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou nettoyants alcoolisés utilisé au risque de détériorer le grille-pain. Pour finir, essuyez l'extérieur avec un linge sec.



## Recyclage

---

### ▷ 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.ecosystem.eco](http://www.ecosystem.eco) 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 grille-pain du Gifam :

BEKO, BOSCH, BRANDT, BRAUN, DELONGHI, GRUNDIG, KENWOOD, KITCHENAID, KRUPS, LAGRANGE, LIVOO, MAGIMIX, MOULINEX, PHILIPS, RIVIEIRA & BAR, SCHNEIDER, SEB, SIDEME, SIMEO, SMEG, THOMSON, WMF.

### À 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. Son rôle est d'animer et promouvoir la filière électroménager en soutenant l'innovation, la qualité et le service au bénéfice du consommateur.

Le Gifam a pour mission de représenter la profession auprès des pouvoirs publics, des médias et des acteurs institutionnels et d'informer les consommateurs sur le choix, le bon usage, l'entretien et le recyclage des appareils électroménagers et thermiques électriques. Le Gifam est adhérent de la FIEEC (Fédération des Industries Electriques, Electroniques et de Communication) et d'APPLiA (Home Appliance Europe).

