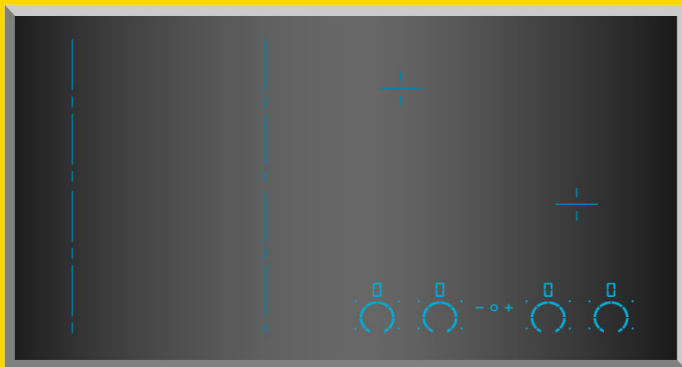

Utiliser mieux sa plaque de cuisson



En raison de son inertie nulle, le rendement de l'induction est tel que l'on consomme 30 à 60% d'énergie en moins par rapport aux autres modes de cuissons.

NOS CONSEILS POUR MIEUX LES UTILISER

Comment faire des économies d'énergie avec sa table de cuisson ?

Placez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement. Couvrez tous les récipients de cuisson avec un couvercle, cela assure une montée en température plus rapide et un excellent maintien au chaud. Assurez-vous que le fond du récipient est parfaitement lisse, propre, aussi plat et épais que possible (maximum 2-3 cm) afin de garantir une conduction optimale de la chaleur. Utilisez un adaptateur dans le cas d'un récipient non-compatible avec une table à induction.

Quels sont les matériaux compatibles avec une table de cuisson à induction ?

La majorité des ustensiles de cuisine que l'on peut trouver dans le commerce, à savoir : l'acier émaillé, la fonte, la fonte émaillée, l'inox multicouches, l'inox ferrique, l'aluminium avec fond ferromagnétique.

Seuls sont exclus les récipients en verre, en cuivre, en inox classique et en aluminium pur.

Pour vérifier la compatibilité d'un ustensile, utiliser un aimant : si l'aimant placé sur le dessous de l'ustensile demeure en contact, il est compatible.

Pourquoi la table de cuisson à induction est-elle plus sécurisante que les autres ?

La table à induction est une garantie contre les brûlures par contact et les accidents domestiques. En effet, tant qu'un ustensile n'est pas placé sur le foyer mis en fonctionnement, il n'y a aucun échauffement de la zone de cuisson. D'autre part, une fois l'ustensile retiré, la température de surface de la zone décroît rapidement.

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

Surface vitrocéramique : lorsque la table est encore tiède, passer rapidement une éponge humide et essuyer avec du papier absorbant. Pour les salissures les plus résistantes, les débordements de graisses ou d'aliments, il est recommandé d'utiliser un produit adapté et d'enlever les traces à l'aide d'une raclette adaptée pour les surfaces en matériau vitrocéramique. Il est important d'entretenir ses plaques régulièrement pour éviter que les tâches ne s'incrustent lors de la prochaine cuisson. L'utilisation de produits abrasifs ou corrosifs et l'éponge en métal est fortement déconseillée.

Induction : seuls les récipients étant portés à température, l'entretien de la surface en matériau vitrocéramique se résume à un coup d'éponge après chaque utilisation.