

INFORMATION CONSOMMATEUR

REFERENCE

TABLE INDUCTION UTILISATION ET CONSEIL POUR L'ACHAT DE CASSEROLES ET DE POELES

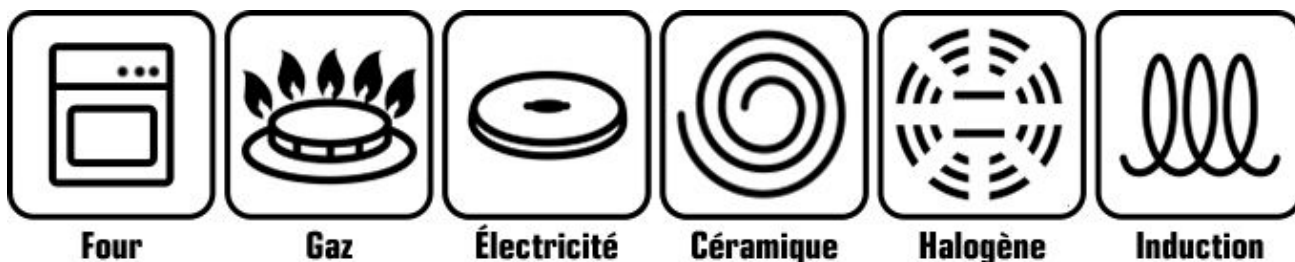
COMPLEMENT D'INFORMATION

Comment choisir des ustensiles de cuisine adaptés à l'induction?

Le principe de l'induction repose sur le phénomène magnétique. Il faut donc utiliser **des récipients magnétiques**. Sachez que la plupart des récipients le sont (mis à part le verre, la terre cuite, le cuivre, certains inox...).

Pour vérifier que vos récipients sont adaptés pour l'induction, **faites le test de l'aimant**. S'il accroche au fond du récipient, celui-ci est compatible avec l'induction. Votre casserole doit également mesurer un **diamètre minimum** pour être reconnu par la plaque.

Néanmoins, si vous êtes amenés à renouveler votre batterie de cuisine veillez à ce qu'elles remplissent les critères suivants :



Vérifier la présence du sigle induction sous la poêle ou la casserole :

Ce petit pictogramme en forme de ressort indique que l'**ustensile de cuisine** est compatible sur les plaques induction

Privilégiez l'achat de casseroles et poêles de qualité à fond épais

De manière générale, les **fonds épais sont gages de qualité** car ils permettent une diffusion optimale et uniforme de la chaleur. Dans le cas d'une utilisation sur induction, les fonds épais préserveront tout **risque de déformation**. Avec un fond fin, vous aurez plus de difficultés à maîtriser la cuisson des aliments. N'oubliez pas que l'induction est une source de chaleur puissante! Il est donc nécessaire de s'équiper d'**ustensiles de cuisine durables et robustes**. Une poêle déformée risque de ne pas être reconnue par la plaque.

Choisissez le bon diamètre de votre casserole

Votre casserole, [cocotte, marmite ou faitout](#) doit mesurer un **diamètre minimum** pour pouvoir fonctionner sur la plaque. Certaines tables à induction ne reconnaissent pas un ustensile, pourtant compatible induction, si le diamètre de celui-ci est trop petit ou trop grand. Pour cela, fiez-vous aux

repères dessinés sur votre plaque induction. Il est recommandé d'utiliser des **casserolles** idéalement à la taille du cercle ou +/- 2.5cm inférieure ou supérieure.

Comment calculer le diamètre minimum requis ?

Concrètement, voici les **tailles minimum requises** selon la taille de vos inducteurs (correspondants aux cercles dessinés) :

- Inducteur 21 cm = casserole 18 cm minimum
- Inducteur 18 cm = casserole 14,5 cm minimum
- Inducteur 14,5 cm = casserole 12 cm minimum

Le problème des ustensiles de cuisine en terre cuite, en céramique

Pas de métal = pas de compatibilité avec l'induction.

La solution d'appoint c'est de recourir à un **répartiteur de chaleur**. C'est un accessoire de cuisine qui ressemble à un **disque relais** et qui permet d'adapter des ustensiles non compatibles sur l'induction. L'avantage c'est que vous pouvez continuer à cuisiner dans votre cocotte en terre cuite mais avec de nombreuses limites : déperdition de chaleur, temps de chauffe plus long, consommation d'énergie, cuisson pas optimisée, etc ...

Toujours choisir une casserole dont la taille correspond à la quantité de vos aliments. Une grande casserole avec peu de contenu nécessite beaucoup d'énergie.

Fermer les casseroles et les poêles toujours avec un couvercle correspondant.

Pour le fonctionnement parfait de votre table de cuisson utiliser toujours des ustensiles de cuisson dont le fond correspond au foyer de cuisson choisi. Rappel: Les diamètres des différents foyers sont de 15 cm, 18 cm ou 21 cm.

Si le fond de la casserole correspond parfaitement à la surface du foyer de cuisson le transfert de chaleur est optimisé. Faire attention au fait que les fabricants indiquent souvent le diamètre supérieur des casseroles.

Celui-ci est en général plus important que le diamètre du fond de la casserole ou le diamètre des foyers de cuisson.

Ne pas faire chauffer des casseroles émaillées vides. Le fond de la casserole comme la vitrocéramique pourraient être endommagés.

Pour l'usage d'ustensiles spécialisés respecter les consignes du fabricant.
Réduire la puissance à temps.