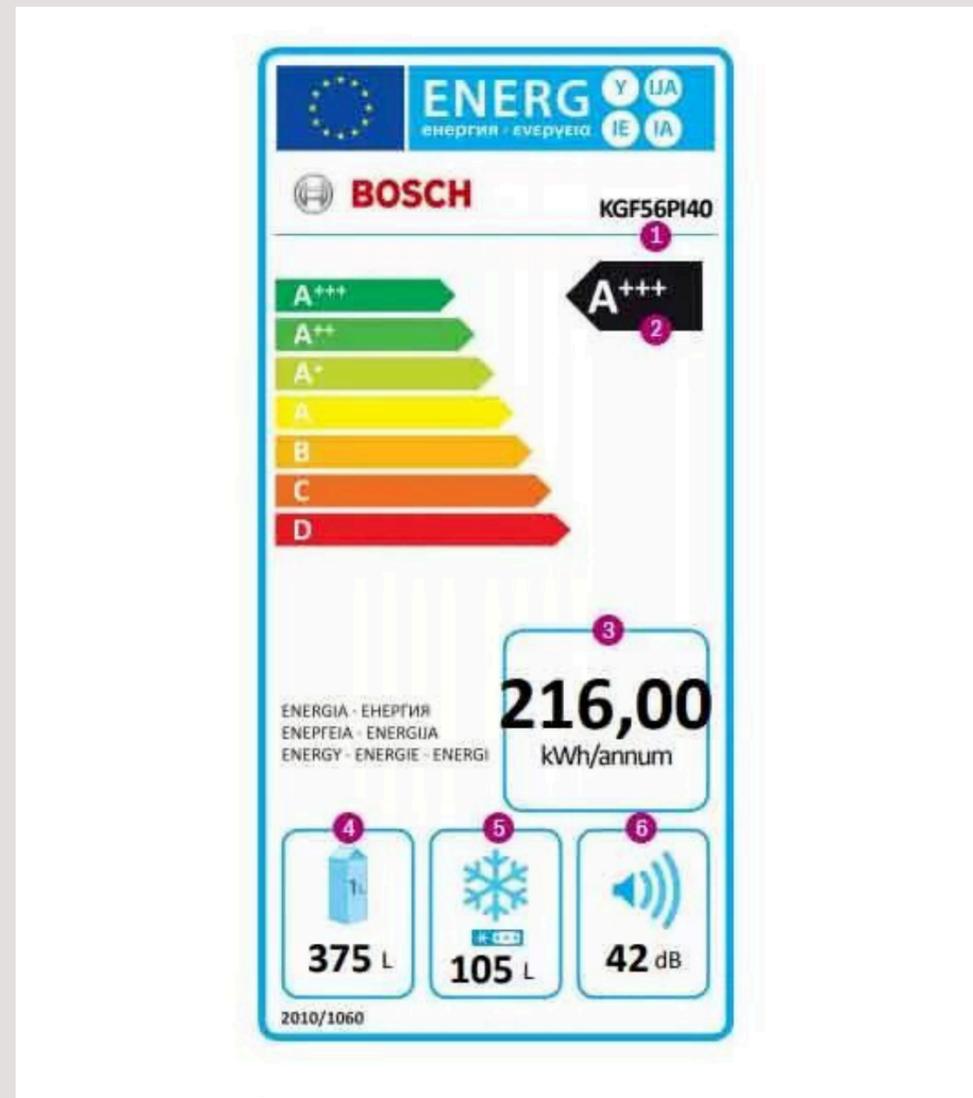


Choisir et entretenir son équipement

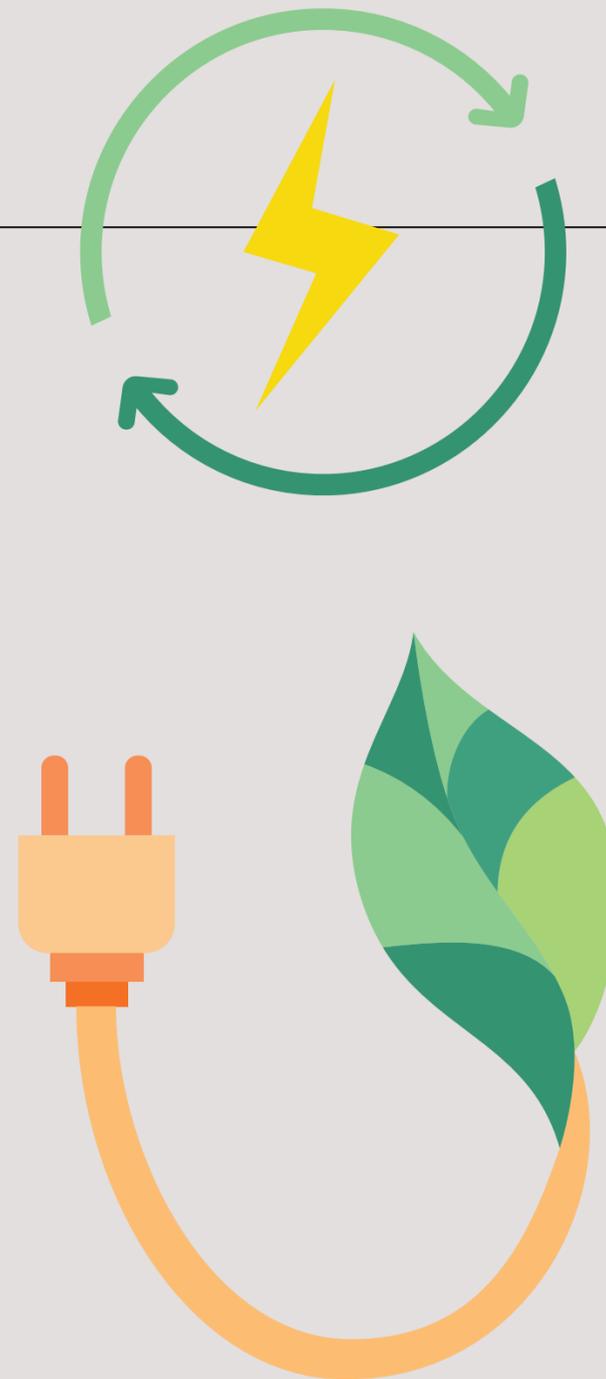


Destinée au consommateur afin de faciliter le choix d'achat

Etiquette énergie



exemple pour un réfrigérateur



- 1 Nom et marque du fabricant
- 2 classe d'efficacité énergétique
- 3 Consommation annuelle en Kwh
- 4 Volume net des compartiments de réfrigération (sans marquage étoiles)
- 5 Volume net des compartiments de congélation (compartiment avec étoiles)
- 6 Niveau sonore en dB (puissance acoustique)

Choisir et entretenir un micro onde

Entretien

La partie intérieure :

Couper un citron en morceaux, les plonger dans un bol d'eau .
Mettre le bol dans l'appareil puissance maxi pendant 2 mm
Essuyer avec une micro fibre et le tour est joué !

Pour **décongeler, réchauffer, cuisiner** des plats simples, j'opte pour le **micro-onde simple**

Pour **décongeler, réchauffer, dorer, gratiner** et **cuisiner** des plats comme les tartes ou pizzas, j'opte pour un **micro-onde grill**

Utilisation



Réfrigérateur Congélateur Freezer / comment le choisir ?

En fonction :

- ① du nombre de personne : on compte 50 l par personne
- ② des habitudes alimentaires : savoir si on mange plus de produits frais, surgelés ou des conserves
- ③ de la manière de faire les courses : tous les jours , toute les semaines...
- ④ de l'étiquette énergie : elle détermine la consommation
- ⑤ du volume extérieur : de la place dans la cuisine

froid ventilé : la température est la même partout

froid traditionnel : différentes zones de froid





Les zones de froid

Chaque chose à sa place

Frigo deux portes avec congélateur

Chaque chose à sa place

Frigo top sans freezer

Top avec freezer



Le freezer ne permet pas de congeler les aliments.
Il conserve les produits déjà surgelés
Durée de conservation :
de 3 jours à 1 mois suivant le nombre d'étoiles affichées



DIFFERENTES ZONES DE FROID

entretien

- 1 Débrancher
- 2 Mettre les aliments dans une glacière
- 3 Retirer les parties amovibles, les nettoyer et les sécher
- 4 Nettoyer les parois du frigo
- 5 Nettoyer les joints

COMMENT LA CHOISIR

VOTRE "CUISTO-PROFIL"

Les plaques de cuisson

- électrique ?
- gaz ?
- vitro céramique ?
- induction ?



- Quel est votre budget ?
- aimez vous cuisiner ?
- quel types de cuisson privilégiez vous ?



VITRO CERAMIQUE

INDUCTION

Sécurité

Le fait qu'elles soient planes réduit le risque de renversement
système anti surchauffe, verrouillage enfant, touche arrêt d'urgence, indicateur de chaleur résiduelle
Petit + pour l'induction : reste froide tant qu'on on met pas une casserole dessus

vitro céramique :

rapide,
joli design,
nettoyage simplifié

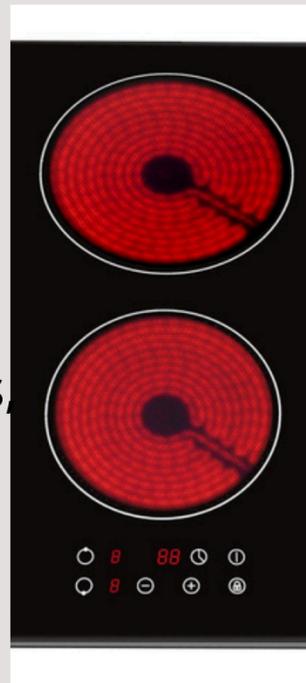
compatible avec tous les ustensiles

tarif abordable

mais

consommatrice d'énergie,

lente à refroidir



Avantages et inconvénients



induction :

rapide,

puissance de chauffe

chaleur instantanée

très facile à nettoyer

consommation d'énergie réduite

verrouillage et système d'arrêt en cas de
surchauffe/débordement

mais

restriction au niveau des ustensiles

onéreuse à l'achat

PLAQUES A GAZ

très simple d'utilisation
d'un seul coup d'oeil on surveille la cuisson
choix feu doux / feu vif
peu onéreuse à l'achat
compatibilité des ustensiles
mais
nettoyage fastidieux



Sécurité

voyant de mise sous tension (plaque électrique)
arrêt automatique de l'injection de gaz si flamme éteinte (en option)
mais risque de brûlure
danger lors de la fuite de gaz
aucun système de sécurité en cas de surchauffe ou débordement

PLAQUES ELECTRIQUEE

Plaque de cuisson peu onéreuse
conservation de la chaleur
simplicité d'utilisation
compatible avec tous les ustensiles
mais
gourmande en énergie
nettoyage fastidieux
réglage peu précis
montée en température lente

