

# Poêles à frire en téflon

Dans son numéro 02-2019 (p.14-15) "Bon à Savoir" publie un article sur 16 poêles à frire.

Cet article pose quelques problèmes

- Recommander des poêles téflon alors qu'il y a polémique sur les effets nocifs du téflon n'est pas crédible, (et c'est le moins que l'on puisse dire) d'autant plus que cette problématique est passé sous silence.
- En matière de revêtement, comment le consommateur peut-il comprendre ce qui se cache derrière les dénominations "Rockpearl plus" ou "Silargan".
- Et derrière "Titane" ou Titanium" ne se cache-t-il pas aussi du Téflon ?

Alors, et à défaut d'être mieux informé, je propose de n'utiliser que des poêles avec revêtement céramique

- De 5.5 à 6.0 pts = Très bon ⊕⊕
- De 4.8 à 5.4 pts = Bon ⊕
- De 4.0 à 4.7 pts = Satisfaisant ⊕
- De 2.5 à 3.9 pts = Insatisfaisant ⊖
- Moins de 2.5 pts = Mauvais ⊖⊖



MARQUE	
Désignation	
Acheté chez	
Prix payé	
Revêtement	
<b>1. Robustesse</b>	<b>35%<sup>(1)</sup></b>
<b>2. Utilisation</b>	<b>25%<sup>(1)</sup></b>
→ Test pratique (rôtis)	40% <sup>(2)</sup>
→ Risque de brûlure (poignée)	30% <sup>(2)</sup>
→ Nettoyage	20% <sup>(2)</sup>
→ Maniement	10% <sup>(2)</sup>
<b>3. Répartition de la chaleur</b>	<b>25%<sup>(1)</sup></b>
<b>4. Montée en température</b>	<b>10%<sup>(1)</sup></b>
<b>5. Maintien de la chaleur</b>	<b>5%<sup>(1)</sup></b>

ZYLISS	KUHN RIKON	TEFAL	CUCINA & TAVOLA	SILIT	WMF	M-BUDGET	KUHN RIKON
Cool Induction Rock	Colori Cucina Ceramic Induction	Hero Chrome	Gastro Induction	Poêle universelle	Speed Profi	Poêle à frire	Swiss Multiply
Coop	Coop <sup>(3,4,5,6)</sup>	Manor <sup>(4)</sup>	Migros	Globus <sup>(6)</sup>	Coop City <sup>(6,7)</sup>	Migros	Manor <sup>(8)</sup>
49.95 fr.	59.95 fr.	89.90 fr.	39.95 fr.	119 fr.	129 fr.	9.95 fr.	169 fr.
Rockpearl Plus	Céramique	Titanium	Céramique	Silargan	Téflon	Téflon	Fond dur en titane
5.4	5.1	4.8	4.5	5.9	4.5	4.5	4.5
5.6	5.5	5.3	5.4	4.0	5.4	5.1	5.0
5.4	5.4	5.4	5.4	2.5	5.1	4.8	5.1
5.9	5.8	4.8	5.4	6.0	5.9	5.4	4.4
5.6	5.6	5.6	5.6	3.5	5.6	5.6	5.6
5.1	4.8	5.3	4.9	4.8	5.1	4.5	5.2
4.8	5.2	5.2	5.2	4.4	4.8	4.8	4.8
3.2	3.6	3.9	4.1	4.5	5.6	5.2	5.2
4.5	4.5	6.0	5.1	5.5	5.0	5.1	5.7
5.0 ⊕⊕	5.0 ⊕⊕	5.0 ⊕⊕	4.9 ⊕⊕	4.9 ⊕⊕	4.9 ⊕⊕	4.8 ⊕⊕	4.8 ⊕⊕

Si la note est identique, classement selon le prix. <sup>(1)</sup> Pondération pour la note finale. <sup>(2)</sup> Pondération interne au critère. Egalement disponible chez: <sup>(3)</sup> kuhnrikon.ch; <sup>(4)</sup> galaxus.ch; <sup>(5)</sup> Interio; <sup>(6)</sup> Manor; <sup>(7)</sup> Globus; <sup>(8)</sup> Iec

## Avantages du revêtement céramique (a) :

- Effet antiadhésif généralement aussi bon que le Teflon (cuisson presque sans graisse possible).
- Bonne conduction de la chaleur ; aide à obtenir une cuisson uniforme de la nourriture.
- De nombreux revêtements céramiques résistent aux rayures et à l'abrasion. Cependant, pour plus de sécurité, veillez à ne pas utiliser d'objets tranchants dans la poêle.
- Avec un bon entretien, habituellement durable.
- Résistance à la chaleur jusqu'à 400°C (convient également pour la cuisson au four).
- Nettoyage facile avec une éponge douce, de l'eau et un peu de détergent possible.
- Peu de polluants présents dans le matériau.

## Inconvénients (a) :

- La plupart des poêles en céramique ne sont pas lavables au lave-vaisselle ou ne le sont que partiellement. Les produits de nettoyage agressifs et la laine d'acier ne doivent pas être utilisés pour le lavage à la main.
- De grandes différences de qualité sur le marché ; selon le procédé de revêtement utilisé, une poêle en céramique peut durer toute une vie ou seulement quelques années.
- Des décolorations sont rapidement possibles (désavantage de nature esthétique) chez les revêtements en céramiques clairs.

(a) origine de ce texte : ✨ GALAXUS