Guide de référence rapide pour l'achat d'un autocuiseur d'Instant Pot

Les autocuiseurs d'Instant Pot se définissent comme un multicuiseur, capable d'exécuter de nombreuses fonctions de cuisson courantes pour lesquelles vous utiliseriez normalement un appareil différent, un four ou une surface de cuisson.

Table des matières :

1. Qu'est-ce que l'autocuiseur d'Instant Pot et à quoi sert-il?
2. Avantages d'utiliser un autocuiseur d'Instant Pot
3. Les modèles les plus populaires et leurs particularités
4. Ce qu'il faut prendre en compte lorsque vous choisissez un autocuiseur d'Instant Pot pour votre maison
5. Exemples d'utilisation de l'autocuiseur d'Instant Pot
6. Accessoires utiles pour l'autocuiseur d'Instant Pot

Qu'est-ce que l'autocuiseur d'Instant Pot et à quoi sert-il?

L'autocuiseur d'Instant Pot est un petit électroménager multicuiseur doté d'une variété de fonctions de cuisson courantes, dont certains modèles présentent des fonctions uniques supplémentaires.

- 1. Cuisson sous haute pression :** Conçu pour vous aider à cuisiner en une fraction de temps des plats qui, en temps normal, nécessitent une cuisson lente ou qui prennent beaucoup de temps au four ou sur la cuisinière.
- 2. Cuisson à basse pression :** Une alternative viable à l'ébullition à feu moyen, bien que plusieurs personnes choisissent de réduire le temps de cuisson et d'utiliser la haute pression pour profiter pleinement des capacités de l'autocuiseur.
- 3. Cuisson lente :** La fonction de cuisson lente à haute température peut remplacer une mijoteuse, tandis que le réglage à basse température peut être utilisé pour maintenir les aliments au chaud.
- 4. Sauté :** Une excellente option pour les repas tout-en-un, faites sauter directement vos aliments dans l'autocuiseur avant d'ajouter du liquide et procédez à la cuisson sous pression.
- 5. Yogourt :** Avec certains modèles, vous pouvez transformer un pot de lait entier en yogourt maison, auquel vous pouvez ajouter votre propre saveur et vos garnitures pour ensuite le mettre en pots et le garder au réfrigérateur.
- 6. Cuisson sous vide :** Mettez une protéine comme du poulet ou du poisson dans un sac en plastique, retirez l'air, ajoutez du liquide et cuisinez sur ce mode que l'on retrouve dans certaines machines pour un repas nutritif et plein de saveurs.
- 7. Stérilisation :** Plutôt que de faire bouillir une casserole d'eau sur la cuisinière pour stériliser les biberons et les pots en verre, ou opter pour un stérilisateur séparé, utilisez un autocuiseur d'Instant Pot avec ce mode pratique.
- 8. Cuisson à une touche :** Tous les autocuiseurs d'Instant Pot sont dotés de boutons programmés Smart Touch pour la cuisson à une touche de plats comme le chili, le gruau, le riz, les œufs et même les préparations pour gâteaux, et ont chacun des températures et des durées pré-réglées.

Quelles sont les différentes tailles d'autocuiseur d'Instant Pot?

Les autocuiseurs d'Instant Pot sont offerts en trois tailles principales :

3 pintes : Idéal pour les célibataires, les couples et ceux qui n'ont pas besoin de tonnes de restes.
6 pintes : La taille la plus populaire, idéale pour les petites familles avec assez de restes ainsi que pour les familles nombreuses avec jusqu'à six bouches à nourrir.
8 pintes : Idéal pour les familles nombreuses, les grandes quantités, la planification hebdomadaire des repas, les réceptions, mais vous avez besoin d'espace de comptoir pour l'accueillir.

Avantages d'utiliser un autocuiseur d'Instant Pot

Pourquoi utiliseriez-vous un autocuiseur d'Instant Pot? Les raisons et les avantages sont nombreux, mais beaucoup d'acheteurs n'y pensent pas ou ne s'en rendent pas compte avant d'en avoir un dans leur cuisine.

- 1. Les repas sont servis plus rapidement** : Faites cuire les aliments beaucoup plus rapidement à l'aide de la haute pression, sans avoir à surveiller la cuisson.
- 2. Cuisson d'aliments congelés** : Faites cuire directement de la viande, de la volaille, des légumes et d'autres aliments congelés; l'autocuiseur prend simplement plus de temps à se mettre sous pression.
- 3. Maintien au chaud** : Si vous êtes en retard, ou si vous utilisez l'autocuiseur pour les plats d'accompagnement, les aliments cuits y seront gardés au chaud indéfiniment.
- 4. Simple d'utilisation** : Une fois que vous l'avez maîtrisé, il est très facile à utiliser pour les débutant(e)s qui peuvent suivre étape par étape des recettes en ligne faciles à trouver.
- 5. Des options créatives pour les pros** : Les expert(e)s peuvent essayer des projets plus ambitieux, comme le gâteau au fromage, la crème au citron et le yogourt.
- 6. Stérilisation** : Les nouveaux parents seront contents d'avoir un appareil de moins sur le comptoir et un moyen simple de stériliser les biberons, les sucres et autres articles.
- 7. Générez moins de chaleur, économisez de l'énergie** : Économisez sur la climatisation en été et l'électricité toute l'année en allumant l'autocuiseur d'Instant Pot de temps en temps, au lieu de la cuisinière ou du four.
- 8. Remplace plusieurs petits électroménagers** : Économisez de l'espace sur le comptoir et dans l'armoire avec un appareil qui remplace un autocuiseur, une mijoteuse, un cuiseur à vapeur et plus encore.
- 9. Contient les odeurs et les éclaboussures** : Gardez les odeurs fortes contenues dans la casserole dans la cuisine pour qu'elles ne remplissent pas la cuisine et toute la maison.
- 10. Nettoyage facile** : Faites tout dans un même accessoire pour réduire au minimum la vaisselle à la fin.

Quels sont les modèles les plus populaires et leurs particularités?

Instant Brands a lancé plusieurs modèles d'Instant Pot au fil des ans, chaque nouveau modèle remplaçant les modèles plus anciens que vous pourriez toujours trouver. Mais, voici un récapitulatif des options les plus populaires à l'heure actuelle.

- 1. Autocuiseur Duo Plus 9-en-1 d'Instant Pot** : Possède la plupart des fonctions mentionnées ci-dessus, notamment la fonction sous-vide, le yogourt et la stérilisation, ainsi qu'un couvercle amélioré, une valve sécurisée et des options de taille de 3, 6 et 8 pintes.
- 2. Autocuiseur Duo V5 7-en-1 d'Instant Pot** : Pas de fonction sous vide ni de stérilisation, mais celui-ci est doté d'un bouton pour le yogourt et est offert en formats de 3, 6 et 8 pintes.
- 3. Duo Crisp + Air Fryer d'Instant Pot** : Le couvercle standard est remplacé par un couvercle de friteuse à air et est fourni avec un panier de friture à air pour frire à l'air, déshydrater et plus encore. Il n'y a pas de boutons pour le yogourt ni de boutons de cuisson pré-réglés, mais vous obtenez six modes de cuisson principaux, y compris le sous vide.
- 4. Cuiseur à riz et grains Zest plus** : Conçu spécialement pour cuire le riz et les grains, les

boutons préprogrammés sont tous conçus pour ces deux types de plats, mais il y a aussi une option de cuisson à la vapeur et de maintien au chaud. Celui-ci n'est pas un autocuiseur.

5. Autocuiseur Instant Pot Pro : Obtenez absolument tout ce qui est possible dans ce modèle, offert en format 6 et 8 pintes, qui offre des temps de préchauffage plus courts, de nouveaux programmes personnalisables et un grand écran plus facile à lire.

6. Instant Pot de Star Wars : Idéal pour les amateur(rice)s de la franchise populaire grâce au design inspiré de *Star Wars* qui met en vedette l'enfant de la série Disney+ *The Mandalorian*. Il s'agit d'une autre version du Duo Instant Pot offerte avec sept fonctions, dont le yogourt, mais sans la fonction sous-vide et la stérilisation.

Ce qu'il faut prendre en compte lorsque vous choisissez un autocuiseur d'Instant Pot pour votre maison

1. Quelle est la taille de votre famille? Tenez compte à la fois de la taille de votre famille et de la fréquence à laquelle vous avez des invités ou organisez des réceptions, et si vous aimez planifier des repas hebdomadaires ou faire cuire de grandes quantités pour avoir beaucoup de restes pour la semaine. Un autocuiseur de 6 pintes conviendra à la plupart des familles, mais les gens qui veulent faire cuire de grandes quantités et de plus gros aliments (par exemple des côtes levées) devraient opter pour l'autocuiseur de 8 pintes.

2. À quel point votre emploi du temps est-il chargé? Il vaut la peine de s'équiper d'un autocuiseur d'Instant Pot si vous avez un emploi du temps chargé qui vous laisse peu de temps pour cuisiner.

3. À quelle fréquence cuisinez-vous? Le fait d'avoir un autocuiseur d'Instant Pot facilite la préparation des repas quotidiens ou vous encourage à cuisiner plus souvent, car vous pouvez y mettre les ingrédients, appuyer sur un bouton et manger en un rien de temps.

4. Aimez-vous faire des expériences? Si vous aimez faire des expériences culinaires, envisagez un modèle doté de l'une des fonctions les plus originales, comme le sous-vide ou le yogourt.

Quels sont les exemples d'utilisation de l'autocuiseur d'Instant Pot?

- Vous êtes pressé(e) de cuisiner un repas
- Vous préparez de grandes quantités
- Appareil de cuisson secondaire pour les grands rassemblements

Les accessoires les plus utiles pour l'autocuiseur d'Instant Pot

Parmi les meilleurs accessoires que vous pouvez acheter pour l'autocuiseur d'Instant Pot, on retrouve le couvercle de la friteuse à air chaud, des anneaux d'étanchéité supplémentaires en silicone, des moules à œufs en silicone, un moule à gâteau antiadhésif en acier inoxydable et un ensemble de mini plats de cuisson.