



Guide de référence rapide pour l'achat d'une batterie de cuisine

Vous n'avez pas besoin d'être un sous-chef en herbe pour apprécier une bonne batterie de cuisine. Toute personne qui cuisine adorera une casserole ou une poêle en fonte flambante neuve.

Table des matières

1. Ce qu'il faut prendre en considération lors du choix d'articles de cuisson
2. Assortir votre batterie de cuisine à votre surface de cuisson
3. Les types de matériaux de batterie de cuisine
4. Les différentes pièces d'une batterie de cuisine

Ce qu'il faut prendre en considération lors du choix d'articles de cuisson

Il y a quelques éléments à prendre en considération avant de commencer à magasiner une batterie de cuisine ou des casseroles et poêles individuelles.

1. Quel est votre style lorsque vous cuisinez?

Le type d'article de cuisine que vous choisissez dépend de la façon dont vous cuisinez. Les poêles en fonte conviennent aux nombreux chefs qui aiment la polyvalence de la poêle à la table, car elles peuvent se mettre dans le four. L'acier inoxydable quant à lui est idéal pour les fours à induction, et les poêles à revêtement antiadhésif conviennent à ceux qui veulent retourner une crêpe ou faire cuire un œuf rapidement.

2. Quel type d'ustensile de cuisine possédez-vous?

Si vous êtes à la recherche d'une toute nouvelle batterie de cuisine, vous n'aurez pas besoin de faire l'inventaire de vos pièces existantes. Si vous avez déjà une excellente batterie, vous pouvez mettre à jour votre collection en la remplaçant par une en cuivre, en ajoutant un ensemble de casseroles et poêles en fonte ou en choisissant quelques poêles à frire antiadhésives.

3. Avez-vous l'espace pour ranger vos articles de cuisson?

Vous aimerez peut-être avoir une batterie complète de casseroles, de poêles et d'accessoires de cuisine, mais vous n'avez peut-être pas l'espace de rangement nécessaire. La solution : choisir une batterie de cuisine empilable qui occupe moins d'espace dans vos armoires.

Assortir votre batterie de cuisine à votre surface de cuisson

Tout comme il existe différents ustensiles de cuisine, il existe différents types de surfaces de cuisson sur lesquelles vous pouvez cuisiner.

1. Les surfaces en verre ou en céramique

Le côté lisse d'une surface de cuisson en verre ou en céramique la rend idéale pour la plupart des types



d'ustensiles de cuisine, y compris ceux avec revêtement antiadhésif, en acier inoxydable et en fonte lourde.

2. Les cuisinières à gaz

Lorsque vous avez une cuisinière à gaz, n'importe quelle batterie de cuisine que vous choisirez ira. Les batteries de cuisine recommandées pour les surfaces de cuisson à gaz sont celles en acier inoxydable, en aluminium ou en cuivre.

3. Les cuisinières à induction

Une cuisinière à induction produit instantanément de la chaleur lorsque vous y placez une casserole ou une poêle magnétique. Puisque la cuisinière à induction fonctionne grâce au contact magnétique, vous devez utiliser une batterie de cuisine en fonte ou en acier inoxydable magnétique.

Les types de matériaux de batterie de cuisine

Les batteries de cuisine ne sont pas toutes fabriquées à partir du même matériau. Il existe une variété de choix de matériaux de cuisson, et chacun d'entre eux cuira vos aliments différemment.

1. Batterie de cuisine non réactive et réactive

Certains types d'aliments peuvent réagir à certains types de batteries de cuisine. Une batterie de cuisine est appelée réactive lorsque les aliments réagissent à son matériau. Les aliments comme les tomates, le jus de citron ou le vinaigre réagissent lorsqu'ils sont cuits dans des ustensiles de cuisson en aluminium, en cuivre ou en fer. Ces types d'ustensile peuvent libérer des atomes métalliques dans vos aliments, ce qui donne un goût particulier à vos plats.

Si vous prévoyez cuisiner avec ces aliments, il est préférable de choisir une batterie de cuisine non réactive. Les batteries de cuisine non réactives sont faites de verre, d'acier inoxydable ou d'émail. Elles ne réagiront pas avec vos aliments et n'interféreront pas avec votre cuisine.

2. L'acier inoxydable

Les batteries de cuisine en acier inoxydable sont reconnues pour leur durabilité et sont dotées d'une couche d'aluminium intégrée qui distribue la chaleur rapidement et uniformément.

Avoir une batterie de cuisine en acier inoxydable est avantageux pour plusieurs raisons. Il s'agit d'un type de batterie de cuisine non réactive, donc elle ne réagira pas avec certains aliments acides, comme les tomates. Elle n'est pas aussi coûteuse que les autres batteries de cuisine en métal, par exemple celles en cuivre, et elle va aussi au lave-vaisselle.

3. Le revêtement antiadhésif

Les ustensiles de cuisson antiadhésifs sont recouverts d'une mince surface qui empêche les aliments de coller, ce qui est idéal pour préparer des œufs, faire sauter des crêpes ou cuire du poisson à la poêle.

Les casseroles et les poêles antiadhésives sont-elles toxiques?



Certains ustensiles de cuisine antiadhésifs sont faits de Téflon. Le Téflon est fabriqué à partir d'une substance chimique appelée acide perfluorooctanoïque (APFO). Les casseroles et des poêles revêtues de Téflon ont une surface très lisse qui empêche les aliments de coller. Les batteries de cuisine antiadhésives faites d'APFO sont non toxiques et sans danger pour la cuisson.

4. La fonte

Avec une poêle en fonte, vous pouvez passer du four à la table sans transférer vos aliments. Les batteries en fonte sont idéales pour cuire, rôtir, sauter, frire et braiser vos aliments. Vous pouvez tout cuisiner, d'une tarte à la poêle aux brownies ou au steak parfait dans une poêle en fonte.

5. La fonte émaillée

Avez-vous vu ces magnifiques faitouts et plats à rôtir en fonte sur Pinterest? Ils sont fabriqués d'un matériau appelé la fonte émaillée. Ces ustensiles colorés sont reconnus pour passer facilement de la cuisinière au four, à la table et au rangement. De plus, dans ces poêles, vous pouvez mijoter, rôtir, cuire des aliments lentement et plus encore.

6. Le cuivre

Les batteries de cuisine en cuivre sont magnifiques et convoitées par les chefs de cuisine gastronomique. Les ustensiles faits de ce matériau sont les meilleurs pour conduire la chaleur, car ils chauffent très vite et sont parfaits pour cuire à la vapeur, braiser ou faire sauter vos aliments.

7. Batterie de cuisine à anodisation dure

Vous n'avez peut-être pas entendu parler des batteries de cuisine à anodisation dure. Elles sont faites d'une base en aluminium traitée par procédé électrochimique, ce qui les rend durables, résistantes au four et antiadhésives. Les ustensiles de cuisson à anodisation dure sont très faciles à nettoyer et ils offrent une excellente conduction de la chaleur pour bouillir et cuire plus rapidement.

8. L'aluminium

L'aluminium est une bonne option si vous voulez une batterie de cuisine de plus légère et abordable avec une excellente conductivité thermique. Il résiste également à toute sorte de rouille ou d'érosion causée par l'utilisation. Lorsque vous utilisez une batterie de cuisine en aluminium, vous devez garder à l'esprit qu'elle peut être réactive à certains types d'aliments.

Les différentes pièces d'une batterie de cuisine

Vous n'êtes pas obligé de choisir qu'un seul ustensile de cuisson. Vous pouvez combiner plusieurs ustensiles et ajouter une nouvelle casserole ou poêle chaque fois que vous voulez expérimenter avec une recette ou essayer quelque chose de nouveau.

1. Batteries de cuisine

Les meilleures batteries de cuisine comprennent tout ce dont vous avez besoin pour équiper votre cuisine. Des marmites aux poêles à frire et aux casseroles, vous trouverez tout ce qu'il vous faut dans un seul



ensemble.

2. Poêles à frire

Chaque cuisine a besoin d'une poêle à frire. Ces poêles à fond plat sont parfaites pour griller, frire et cuire à l'huile. Habituellement vendues sans couvercle, ces poêles à frire sont offertes dans tous les formats.

3. Poêles en fonte

Une poêle en fonte est semblable à une poêle à frire, mais elle est en général plus profonde et beaucoup plus lourde. Vous trouverez des poêles en fonte noir standard ou dans les couleurs d'émail.

4. Casseroles

Une casserole est un ustensile de cuisson polyvalent avec de grands côtés droits pour faire bouillir de l'eau, mijoter de la sauce ou réchauffer des aliments rapidement et facilement. Les casseroles sont offertes avec des couvercles et dans une variété de formats.

5. Sauteuses

Une sauteuse est destinée aux sautés, et bien qu'elle ressemble à une poêle à frire, elle est dotée de côtés droits pour contenir les aliments pendant que vous remuez les aliments dans la poêle.

6. Plats à rôtir

Les plats à rôtir sont utilisés dans le four pour la torréfaction. Vous pouvez faire cuire une dinde, un petit poulet ou une portion de bœuf tout en ajoutant des légumes et du bouillon, le tout dans un seul plat.

7. Faitouts

Un faitout est un incontournable pour les plats de casserole, les ragoûts et les pâtes. Ils peuvent être utilisés sur la cuisinière ou au four, et ils sont habituellement dotés d'un couvercle.

8. Marmites

Cuisiner en grande quantité est facile lorsque vous avez une marmite. Vous pouvez faire sauter, faire revenir ou cuisiner de grandes portions de pâtes ou de ragoût.

9. Autocuiseurs ou multicuiseurs

Un autocuiseur ne ressemble pas à un ustensile de cuisson standard, mais il mérite d'être ajouté à votre cuisine. Plusieurs modèles d'autocuiseur existent, y compris les autocuiseurs pour cuisinière et les autocuiseurs électriques, et ils offrent une distribution uniforme de la chaleur tout en cuisant vos aliments 70 % plus rapidement que tout autre ustensile de cuisson.

10. Woks

Un wok est une poêle conçue pour faire des sautés ou d'autres plats similaires. Ce type de poêle est doté



de côtés hauts pour que les aliments restent dans la poêle pendant que vous les faites sauter. En général, les woks sont antiadhésifs, donc les aliments ne restent pas collés à la surface.

11. Accessoires et couvercles pour ustensiles de cuisson

Toute une variété d'accessoires de cuisson s'offre à vous. Si votre batterie de cuisine ou vos casseroles n'incluent pas de couvercle, vous pouvez trouver des couvercles compatibles avec n'importe quelle taille d'ustensiles de cuisson. Il y a aussi des accessoires de cuisson comme des grilles à rôtir, des pocheuses et des soulève-couvercles.