

Guide de référence rapide pour l'achat d'un cuiseur à riz

Ce document est un aperçu de tout ce que vous devez savoir pour acheter le cuiseur à riz qui vous convient, des tailles aux fonctionnalités.

[Balayez le code QR pour lire le guide d'achat complet](#)

Table des matières :

1. Qu'est-ce qu'un cuiseur à riz?
2. Types de cuiseurs à riz
3. Fonctions du cuiseur à riz
4. Comparaison entre les cuiseurs à riz et les autocuiseurs
5. Un cuiseur à riz de quel format me faut-il?
6. Matériaux et entretien d'un cuiseur à riz
7. Que puis-je préparer dans un cuiseur à riz?
8. Que puis-je utiliser d'autre pour préparer du riz?



1. Qu'est-ce qu'un cuiseur à riz?

Les cuiseurs à riz modernes sont des appareils électriques automatiques qui utilisent une minuterie, un thermostat et un élément chauffant pour cuire votre riz à l'eau et à la vapeur.

- **Première apparition du cuiseur à riz** : Cuiseur à riz en céramique à partir de 1250 av. J.-C.
- **Premier cuiseur à riz électrique** : Élaboré par Mitsubishi Electric en 1923.
- Les cuiseurs à riz à usage domestique sont devenus populaires dans les années 1950.

2. Types de cuiseurs à riz

Différents types de plats et de riz nécessiteront différentes températures et différents délais de cuisson.

Cuiseur à riz à fonction unique

- **Deux réglages** : « cuisson » et « maintien au chaud ».
- Contrôlé par un **interrupteur unique**.
- Généralement **très abordable**.

Cuiseur à riz multifonction

- **Différents réglages et paramètres de minuterie**.
- Peut avoir des fonctions pour différents **produits céréaliers** (p. ex., riz blanc, riz brun, avoine).

- Peut avoir des fonctions pour différents **plats** (p. ex., riz, légumes, gruau, aliments pour bébés).
- Peut avoir des réglages pour le **nettoyage**.
- **Plus cher**, mais aussi plus évolué sur le plan technologique.

3. Fonctions du cuiseur à riz

Les différentes fonctions d'un cuiseur à riz dépendent fortement du modèle en question.

- **Les cuiseurs à riz haut de gamme** ont des éléments chauffants, des thermostats et des capteurs d'humidité plus précis.
- **Les cuiseurs à riz plus évolués** utilisent ces technologies pour obtenir des résultats plus uniformes.
- **Les cuiseurs à riz simples** peuvent seulement inclure un élément chauffant et une minuterie.

4. Zojirushi : le grand nom des cuiseurs à riz

Les cuiseurs à riz Zojirushi sont souvent considérés comme étant les meilleurs sur le marché pour la texture, la saveur et leur capacité à garder le riz au chaud toute la journée.

- Ces cuiseurs à riz utilisent la **technologie Fuzzy Logic** pour obtenir des résultats uniformes.
- Ces cuiseurs à riz sont reconnus pour leur capacité à **garder le riz au chaud toute la journée** sans trop le cuire.

5. Comparaison entre les cuiseurs à riz et les autocuiseurs

L'autocuiseur Instant Pot est souvent utilisé comme cuiseur à riz, surtout dans les maisons canadiennes et américaines.

6. Un cuiseur à riz de quel format me faut-il?

Les cuiseurs à riz ont tendance à être offerts en formats de 3 tasses, 5,5 tasses et 10 tasses.

- **Les cuiseurs à riz de 3 tasses** conviennent aux petits ménages de 1 à 3 personnes. Ils sont parfois vendus sous le nom de mini-cuiseurs à riz.
- **Les cuiseurs à riz de 5,5 tasses représentent la norme**. Ils conviennent à une seule personne, à un couple ou à une famille.
- **Les cuiseurs à riz de 10 tasses sont grands**. Ils peuvent préparer assez de riz pour servir plus de 10 personnes.

Conseil : En règle générale, vous pouvez préparer n'importe quelle quantité de riz indiquée sur votre cuiseur à riz. **Vous n'avez pas besoin de remplir la casserole** pour obtenir de bons résultats.

7. Matériaux et entretien d'un cuiseur à riz

Les casseroles intérieures sont presque toujours **légères et vont au lave-vaisselle**. Consultez le manuel de votre cuiseur à riz pour en savoir plus.

- Les casseroles intérieures sont généralement faites d'**acier inoxydable** ou d'**aluminium à revêtement antiadhésif**.
- **Nettoyez le reste de votre cuiseur à riz** à l'aide d'un linge tiède et humide.

8. Que puis-je préparer dans un cuiseur à riz?

Voici quelques plats que vous pouvez préparer dans un cuiseur à riz :

- Riz
- Légumes cuits à la vapeur
- Gruau
- Gruau de riz
- Autres produits céréaliers, comme le quinoa, le boulgour et l'orge
- Pouding au riz
- Currys et soupes
- Haricots
- Gâteaux et crêpes

En Extrême-Orient, il est courant d'utiliser le cuiseur à riz pour préparer des repas dans la même casserole.

9. Que puis-je utiliser d'autre pour préparer du riz?

L'utilisation d'un cuiseur à riz est la meilleure façon et le moyen le plus facile de faire du riz.

- Vous pouvez également utiliser un **autocuiseur** ou un **multicuiseur**.
- Vous pouvez aussi faire du riz **dans une casserole** sur la cuisinière.

Les cuiseurs à riz ont tendance à produire des résultats plus uniformes que toute autre méthode de cuisson du riz.