

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 14 (1984)
Heft: 2

Rubrik: SOS consommateurs : marmites, casseroles et Cie... Partie 2

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



SOS
consommateurs

Marmites, casseroles et Cie... (II)

Nous avons donné dans «Aînés» de janvier quelques conseils sur la forme des casseroles et sur le revêtement en émail. Mais savez-vous ce qu'est le polytétrafluoréthylène? C'est le nom du matériau qui est commercialisé sous des noms de *marques* telles que Teflon, Tefal, Hostafon, Fluon et d'autres. Il s'agit donc toujours du même genre de produit. Ces revêtements permettent une cuisson avec un minimum de matière grasse, et les aliments «collants» n'y adhèrent pas. Le nettoyage est aisé. Mais attention: en général pas de tampons métalliques, pas de spatules, de fouets ou de pilon métalliques... *il faut des ustensiles en plastique ou en bois* et une éponge douce ou spéciale pour ce revêtement. Ne jamais chauffer à vide. La durée d'une casserole ou d'une poêle de ce genre utilisée quotidiennement est d'environ 3 ans à condition d'en prendre soin (voir le mode d'emploi du fabricant).

De la poêle de grand-mère à la céramique «spatiale»...

Marmites en terre... celles de tous les pays et civilisations, elles réapparaissent sous le nom par ex. de «Römer-

topf». On trempe pendant un quart d'heure le récipient dans de l'eau froide et l'on mijote ensuite au four: légumes, viandes, poissons sans matière grasse, qui cuisent (plus longtemps) dans leur fumet. Il ne faut jamais mettre le récipient dans un four chaud. Suivre scrupuleusement le mode d'emploi pour la cuisson et l'entretien.

La fonte. Si elle est émaillée, pas de problèmes. Sinon, elle demande des soins: *la rouille* est son ennemi particulier, surtout si on ne l'emploie qu'occasionnellement! La poêle en fonte de grand-maman si elle est neuve, doit être chauffée à plusieurs reprises avec un peu d'huile avant le premier usage (en général deux ou trois fois en laissant bien refroidir chaque fois). On «culotte» ainsi l'ustensile. Puis après chaque utilisation on l'essuie simplement avec du papier ménage (pas de journal s.v.p. les encres d'aujourd'hui ne sont plus celles d'autrefois!). Les résidus tenaces peuvent être ôtés avec du sel. *Il ne faut jamais utiliser de l'eau*, sauf nécessité absolue, et pas de détergents. Graisser ensuite. On ne peut utiliser la fonte naturelle que pour rôtir (omelettes, crêpes, rôtis).

La tôle d'acier. Légère, elle convient bien au gaz. Mêmes précautions que pour la fonte.

L'aluminium (et alliages): ils chauffent vite. Malheureusement ils peuvent noircir et faire noircir certains aliments alcalins (pommes de terre, poireaux, raves...). Ce n'est pas nocif, mais pas appétissant non plus. Il est inutile de gratter à tous moments pour enlever la couche d'oxydation, on ne fait que «rayer». Il faut savoir que l'aluminium une fois utilisé ne brillera pas comme le chrome. On l'emploie souvent pour chauffer de l'eau mais pas pour le mijotage.

L'acier chrome-nickel (appelé acier inox...) a toutes les qualités... s'il est de bonne qualité! Faites confiance à de

très bonnes marques. Le fond est souvent doublé de cuivre entre 2 couches de chrome, pour faciliter la conductibilité de la chaleur (que l'acier n'a pas naturellement). Le terme acier 18/10 indique qu'il y a 18% de chrome, 8% de nickel dans l'acier. *Les qualités de 18/10* (celles des instruments chirurgicaux) *ne sont pas meilleures mais coûtent seulement beaucoup plus cher!* On peut cuire sans eau dans toutes les marmites en chrome-nickel de bonne marque à condition: que le fond soit bien plat et que le couvercle soit parfaitement étanche.

Le cuivre: ah! les belles bassines à confiture anciennes... Attention elles ne sont peut-être plus du tout conformes aux normes de sécurité prescrites par l'Oda (voir plus loin). De toute façon il ne faut *jamais* utiliser un ustensile qui a du vert-de-gris à l'intérieur (en faire un cache-pot!) et ne *jamais* laisser séjourner des aliments dans ce matériau. Suivre les indications des fabricants.

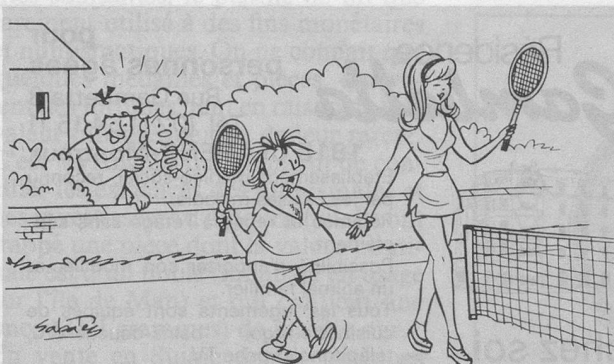
Verre, céramiques à feu. Pratiques car on y cuit, sert, conserve l'aliment préparé. Economie de temps et d'énergie! Sous le gaz, un treillis est indispensable. Sinon, dans tous les cas suivre les indications du fabricant. Attention à la casse: longues aiguilles ou fine poussière peuvent blesser. Certains ustensiles sont conçus pour résister au feu et au gel, *pas tous*. Bien lire les étiquettes car, *extérieurement*, ils se ressemblent.

La loi... l'Ordonnance sur les denrées alimentaires précise la composition des ustensiles (pas de plomb, de cadmium dans les alliages). *Dans un magasin vous ne courez aucun risque*. Ne ramenez pas de vaisselle de l'étranger et n'utilisez pas les trouvailles du grenier!

J. Ch.

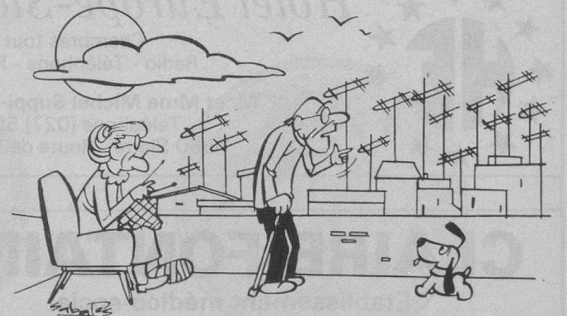
Prochain article:

«Drôles de marchands de vin».



— Quel beau couple! Lui est millionnaire, et elle... c'est ma fille!

(Dessins de R. Sabatès)



— J'aimais mieux les arbres d'autrefois... N'est-ce pas Sophie?