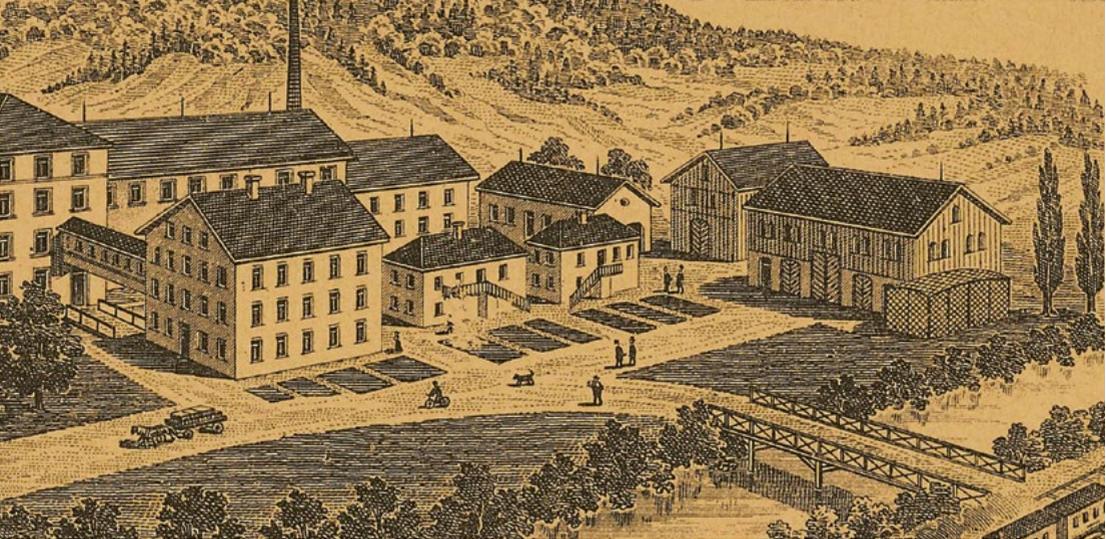


GUIDE DES POÊLES À FRIRE

# POÊLES À FRIRE LA TECHNIQUE POUR FAIRE GRILLER







## LE PARI DES POÊLES

Nous produisons des ustensiles de cuisine sur le site de Kuhn Rikon depuis 1899. Depuis cette petite commune à l'Est du canton de Zurich, nous livrons nos articles haut de gamme à nos clients répartis sur toute la planète, avec le soutien de nos filiales.



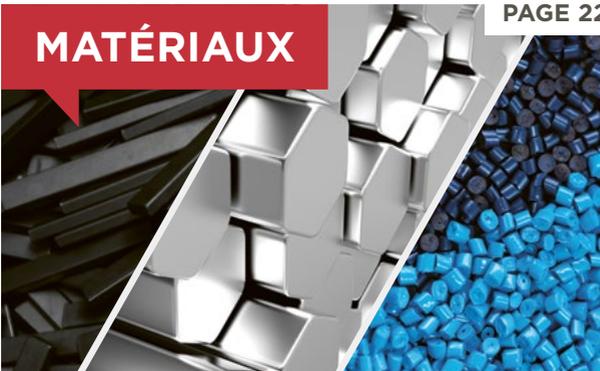
## QUELLE POÊLE À FRIRE POUR QUEL USAGE?



## LA QUALITÉ DES REVÊTEMENTS



## MATÉRIAUX



# EXPERT DES POÊLES À FRIRE D'ORIGINE SUISSE

**Nous avons exploité nos connaissances, notre savoir-faire en matière de design et de fabrication** pour développer plusieurs nouvelles lignes de poêles au-delà de notre gamme existante. Nous proposons un grand choix de matériaux,

de styles et de segments de prix. Au total, il existe 14 lignes de poêles différentes dans 10 combinaisons de matériaux. Vous voulez que vos clients aient le choix? Kuhn Rikon vous propose les produits adaptés.

<b>LA POÊLE À FRIRE UNIVERSELLE N'EXISTE PAS</b>	<b>08</b>
<b>LES REVÊTEMENTS</b> STRUCTURE, PROCÉDURE, ÉCOLOGIE	<b>12</b>
<b>LES MATÉRIAUX</b> ET LEURS PROPRIÉTÉS	<b>20</b>
<b>L'INDUCTION</b> ET LA DIFFUSION DE LA CHALEUR	<b>24</b>
<b>LES POIGNÉES FROIDES</b> EN ACIER INOXYDABLE ET EN PLASTIQUE	<b>26</b>
<b>LES TEMPÉRATURES</b> SAISIR À VIF OU FAIRE GRILLER DOUCEMENT	<b>28</b>
<b>LES TAILLES DE POÊLES</b> ET LA MANIABILITÉ	<b>30</b>
<b>LE NETTOYAGE</b> À QUOI FAUT-IL FAIRE ATTENTION	<b>32</b>
<b>LES POÊLES À FRIRE SPÉCIALES</b> POUR LES APPLICATIONS SPÉCIFIQUES	<b>34</b>
<b>LES PRIX DES POÊLES À FRIRE</b> POUR TOUS LES BUDGETS	<b>44</b>

# À LA RECHERCHE DE LA POÊLE À FRIRE ADAPTÉE







# LA POÊLE À FRIRE UNIVERSELLE N'EXISTE PAS

**Une seule poêle pour tout?  
Ce rêve est malheureusement  
une illusion.** Une poêle à frire doit  
satisfaire différentes exigences  
techniques. Exactement comme  
dans le sport, une seule poêle  
ne peut pas se distinguer dans  
toutes les disciplines.

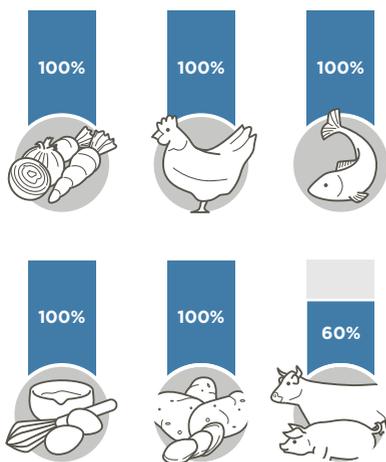
Tel modèle impressionne par son  
excellente diffusion de la chaleur,  
tel autre par sa facilité d'entretien.  
Tel modèle possède un revêtement  
antiadhésif, tel autre peut être  
chauffé à une température très  
élevée. Chaque poêle à frire a en  
fait ses avantages spécifiques.



# QUELLES ATTENTES DOIT SATISFAIRE VOTRE NOUVELLE POÊLE À FRIRE?



## REVÊTEMENT PTFE

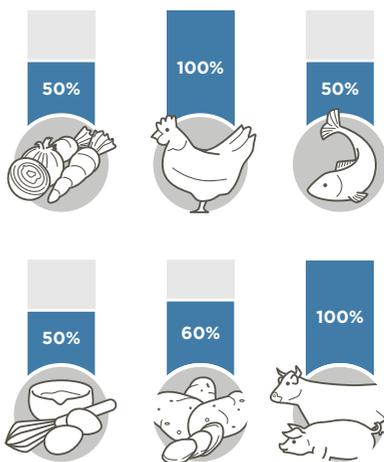


**La poêle à frire aux excellentes propriétés antiadhésives** - Une poêle à frire polyvalente. Le revêtement antiadhésif empêche que les aliments à frire restent collés, mais ne doit pas être exposé à une trop forte température.

**Pour faire revenir doucement** les légumes, la viande, le poisson, les œufs et les pommes de terre



## REVÊTEMENT CÉRAMIQUE

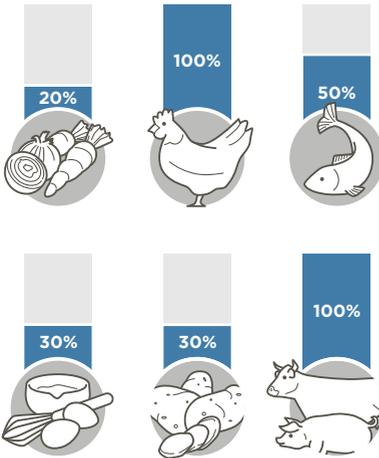


**La poêle facile d'entretien** - Cette poêle à frire est facile à nettoyer grâce à sa surface lisse. En plus, elle a une bonne perméabilité à la chaleur, ce qui rend la cuisson d'aliments croustillants encore plus facile. Utiliser toujours de graisse ou d'huile.

**Pour rôtir des légumes tendres,** de la viande panée/marinée et des pommes de terre croustillantes.



**SANS REVÊTEMENT ACIER INOXYDABLE**

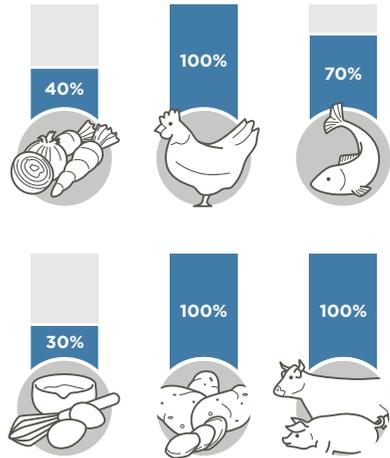


**La poêle à frire pour la viande -**  
 Cette poêle à frire sans revêtement peut être chauffée à une température élevée et convient donc parfaitement pour saisir à vif la volaille et les autres viandes.

**Pour saisir à vif** la viande, les légumes et les œufs (uniquement avec suffisamment d'huile/de graisse)



**SANS REVÊTEMENT FER**



**La poêle à frire professionnelle pour les personnes exigeantes -**  
 Une poêle à frire très résistante aux excellentes propriétés de diffusion de chaleur. Après plusieurs utilisations, la poêle forme une patine qui fonctionne comme une couche de revêtement antiadhésif.

**Pour saisir à vif** la viande, la volaille, les pommes de terre et le poisson

The background of the entire image is a dark, textured surface covered with numerous water droplets of various sizes. The droplets are dark and reflective, creating a sense of depth and texture. In the bottom right corner, there is a diagonal cutout showing a vibrant green leaf with its own water droplets, providing a natural contrast to the dark background.

# REVÊTEMENTS

INSPIRÉS PAR LA NATURE



# REVÊTEMENTS

## UN SUJET COMPLEXE

**Les revêtements antiadhésifs contiennent des polymères (substances chimiques) qui forment un film en surface et sont hydrofuges.** Le revêtement antiadhésif le plus fréquent est le PTFE (poly-tétrafluoroéthylène), connu également sous l'appellation «Teflon» (nom commercial de DuPont).

Les revêtements antiadhésifs empêchent l'adhérence tenace des aliments et facilitent le nettoyage de la poêle à frire. Si ces substances antiadhésives atterrissent dans l'environnement, elles ne peuvent quasiment pas être éliminées.

AVEC REVÊTEMENT

vs.

SANS REVÊTEMENT



Il existe plusieurs raisons d'opter pour une poêle à frire avec ou sans revêtement antiadhésif.

Dans une poêle à revêtement antiadhésif, la cuisson est en général plus pauvre en graisse et donc plus saine. Le revêtement antiadhésif assume une partie du rôle de la graisse ou de l'huile, c'est-à-dire empêche les aliments de coller. En outre, les poêles à frire à revêtement antiadhésif offrent un avantage de taille: elles sont faciles à nettoyer. En revanche, ces poêles ne peuvent pas être chauffées à plus 240°C. En principe, il faut manipuler les poêles à revêtement antiadhésif avec davantage de précaution. Les ustensiles de cuisine métalliques, particulièrement les couteaux, sont susceptibles d'endommager le revêtement antiadhésif.

Par comparaison, la poêle à frire sans revêtement, non exposée à une limite de température, convient parfaitement pour saisir la viande et la volaille. L'absence de revêtement antiadhésif peut être en partie compensée par une structure gaufrée au fond. Celle-ci garantit que la graisse ou l'huile se répartissent de façon homogène lors de la cuisson, ce qui offre une meilleure protection contre le collage des aliments au fond. Le nettoyage d'une poêle sans revêtement demeure plus fastidieux. Ce type de poêle est toutefois plus solide. Elle jouit donc en général d'une durée de vie plus longue qu'un modèle équivalent avec revêtement. Une bonne cuisine dispose idéalement des deux modèles.

## AVANTAGES DES REVÊTEMENTS

- » Presque aucun aliment ne reste collé lors de la cuisson
- » Les aliments délicats se laissent retourner facilement
- » En général, l'ajout d'huile ou de graisse est moindre
- » Le nettoyage est rapide, doux et exige moins de détergent
- » Nettoyage facile à la main

## INCONVÉNIENTS DES REVÊTEMENTS

- » Le revêtement est sensible aux rayures
- » Le revêtement d'une poêle à frire supporte une température pouvant atteindre jusqu'à 240°C au four ou sur une plaque de cuisson
- » Le nettoyage au lave-vaisselle peut réduire la longévité du revêtement.
- » Le lavage à la main s'avère plus doux pour le revêtement antiadhésif par rapport au lavage en lave-vaisselle

## ÉCOLOGIE ET SANTÉ



### → BON À SAVOIR

#### PTFE

(Polytétrafluoroéthylène)  
Terme général englobant plusieurs revêtements antiadhésifs

#### PFOA

(Acide perfluorooctanoïque) Utilisé par le passé pour fabriquer le PTFE

#### TEFLON

Nom commercial de la société DuPont utilisé pour désigner un certain type de PTFE

Les poêles à frire s'invitent souvent dans le débat lorsqu'on évoque l'environnement. Les revêtements antiadhésifs à base de PTFE sont au cœur des préoccupations. Par le passé, la fabrication de PTFE pouvait provoquer l'apparition de traces de PFOA, une substance suspectée d'avoir des propriétés

cancérogènes. Depuis 2013, il est interdit d'utiliser le PFOA pour produire des revêtements antiadhésifs. Les revêtements PTFE actuels peuvent pour cette raison être déclarés sans PFOA. Lorsque les poêles avec un revêtement PTFE sont chauffées pendant longtemps (à plus de 300°C), des gaz nocifs peuvent être dégagés provoquant des symptômes de type grippaux. Pour cette raison, les poêles à frire à revêtement ne doivent jamais être chauffées à feu vif lorsqu'elles sont vides. Les poê-

les à revêtement doivent en général être utilisées pour saisir un aliment en douceur. Elles consomment moins d'énergie qu'une poêle à frire sans revêtement privilégiée pour saisir à vif à des températures élevées. Les polymères fluorés à longue chaîne des revêtements en PTFE ne sont pour ainsi dire pas biodégradables (on parle de substance chimique éternelle), et sont donc susceptibles de faire leur apparition dans différents organismes.

# STRUCTURE DES REVÊTEMENTS

**Les revêtements haut de gamme ont une structure multicouche.** En plus du revêtement antiadhésif, il existe d'autres couches entre le fond de la poêle et la couche antiadhésive. Elles offrent une meilleure résistance aux rayures (couche anti-rayures et fond dur en titane) et une meilleure

adhérence (couche de fond) sur le support. Ceci prolonge nettement la durée de vie d'un tel revêtement, ce qui est une bonne chose pour l'environnement et la santé. Pour cette raison, Kuhn Rikon a exclusivement recours à des revêtements à 3 et 4 couches.

## STRUCTURE DES COUCHES



**COUCHE ANTIADHÉSIVE**  
Résiste à la chaleur jusqu'à 240°C



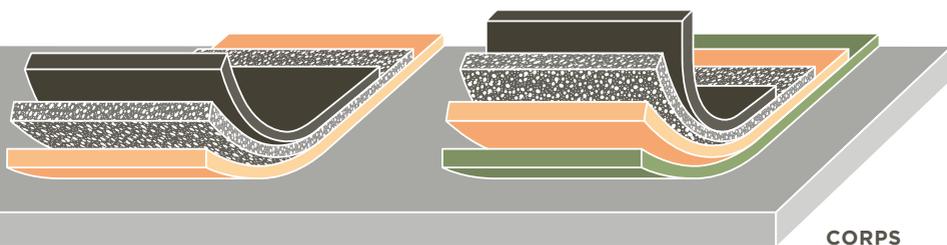
**COUCHE ANTI-RAYURES**  
Les particules augmentent la résistance accrue aux rayures et à l'usure



**COUCHE DE FOND**  
Lien solide entre le corps de la poêle et le revêtement



**FOND DUR EN TITANE**  
Améliore l'adhérence et la dureté du revêtement



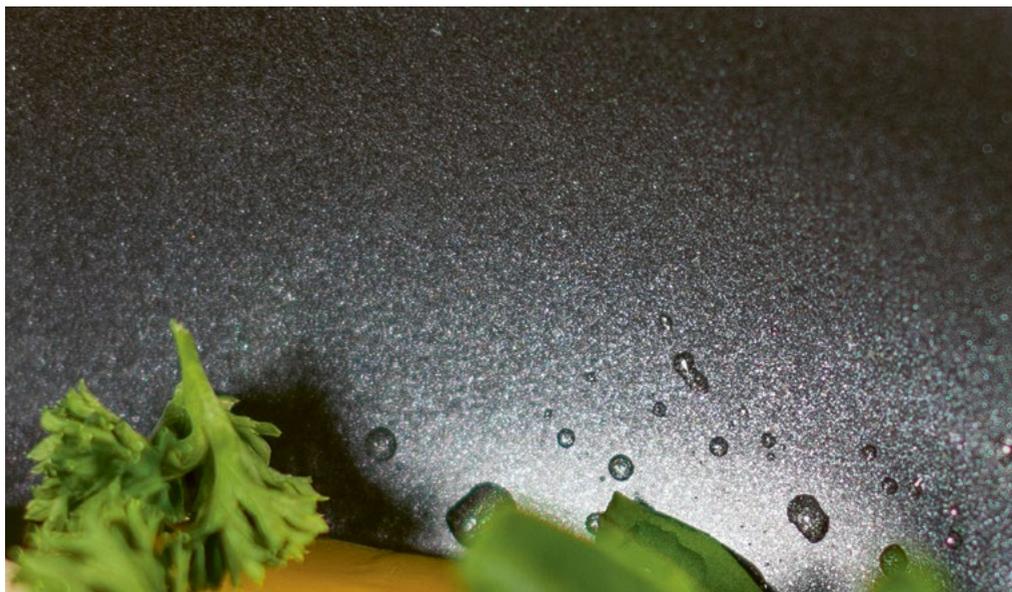
**CORPS**

### 3 COUCHES

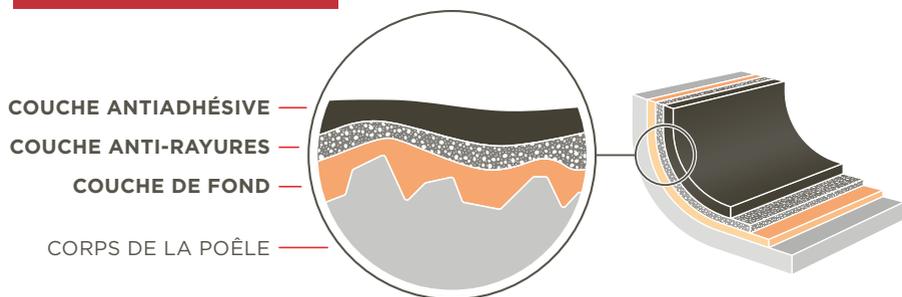
Les revêtements à 3 couches sont des revêtements de qualité haut de gamme rendus plus résistants aux influences mécaniques grâce à leur couche anti-rayures spéciale. La couche de fond renforce encore l'adhérence entre le revêtement et le corps de la poêle à frire.

### 4 COUCHES

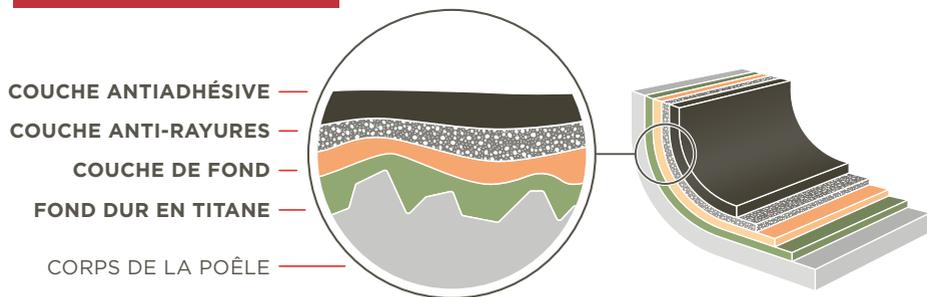
Les revêtements à 4 couches disposent en outre d'un fond dur en titane. Des particules de titane sont propulsées à grande vitesse pour former des sortes de petites armatures en surface. Le revêtement devient plus dur sans altérer les propriétés antiadhésives. En outre, la liaison entre le revêtement et le corps de la poêle à frire est optimisée.



### STRUCTURE À 3 COUCHES



### STRUCTURE À 4 COUCHES



# À PROPOS DE LA QUALITÉ DES REVÊTEMENTS

**Bonnes propriétés antiadhésives ou bonne résistance aux rayures?** L'idéal ce serait de bénéficier d'un revêtement dur, résistant aux rayures et avec des propriétés antiadhésives exceptionnelles. Malheureusement, comme c'est souvent le cas en réalité, le compromis s'impose, car ces deux propriétés sont incompatibles. Plus la qualité d'un revêtement est élevée,

plus on s'approche de ce compromis. Au-delà de la structure multicouche des revêtements, la procédure de fabrication du revêtement sélectionnée rejaillit sur sa qualité. Kuhn Rikon privilégie volontairement la procédure de «spray coating» pour appliquer ses revêtements. Elle est certes plus chère, mais nettement plus qualitative.

## PROCÉDURE DE REVÊTEMENT

### REVÊTEMENT PAR ROULEAU

**Les revêtements au rouleau** sont appliqués à l'aide de rouleaux sur des ronds de métal plans (ronds de tôle découpés dans de grandes bandes de métal). Ceux-ci sont ensuite emboutis pour former des poêles à frire.

**Inconvénient:** le revêtement est comprimé.

### REVÊTEMENT PAR RIDEAU

**Les revêtements par rideau** sont appliqués par vaporisation sur les bandes de métal dans lesquelles seront ensuite découpés des ronds en métal. Ceux-ci seront enfin emboutis avec le revêtement pour former des poêles à frire.

**Inconvénient:** le revêtement est comprimé.

### REVÊTEMENT PAR SPRAY

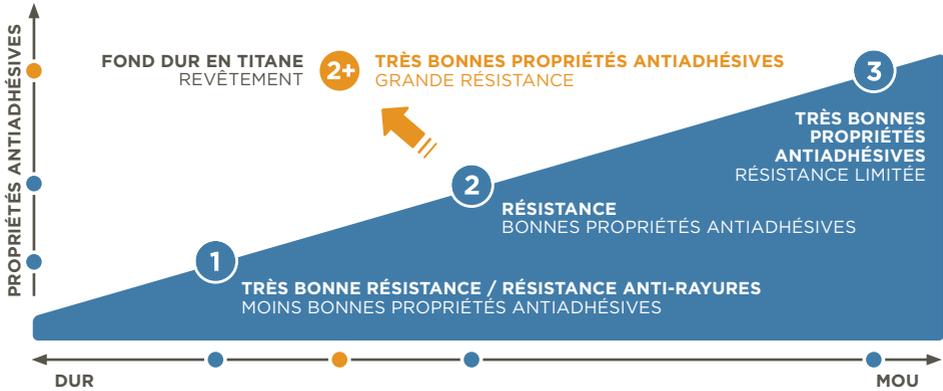
**Les revêtements par spray** sont également appliqués selon une procédure de vaporisation. La différence de taille réside dans le fait que ces revêtements sont appliqués sur des poêles déjà formées.

**Avantage:** le revêtement est homogène avec des bords fermés. Le revêtement n'est pas comprimé.

DURABILITÉ ET PRIX

TOUS LES REVÊTEMENTS  
KUHN RIKON

## RÉSISTANCE VS. PROPRIÉTÉS ANTIADHÉSIVES



### Des propriétés anti-adhésives moindre avec une bonne résistance

Ces revêtements supportent les ustensiles métalliques tels que les spatules ou les pinces à viande en métal. Les ustensiles de cuisine aiguisés tels que les couteaux sont cependant susceptibles d'endommager ce revêtement. Les propriétés anti-adhésives sont en comparaison les moins prononcées.



### Très bonnes propriétés antiadhésives et résistance améliorée

Avec son fond dur en titane, ce revêtement à 4 couches de qualité supérieure possède les mêmes propriétés antiadhésives que le revêtement à 3 couches, bien qu'il soit beaucoup plus résistant. C'est un bon compromis entre deux propriétés incompatibles.



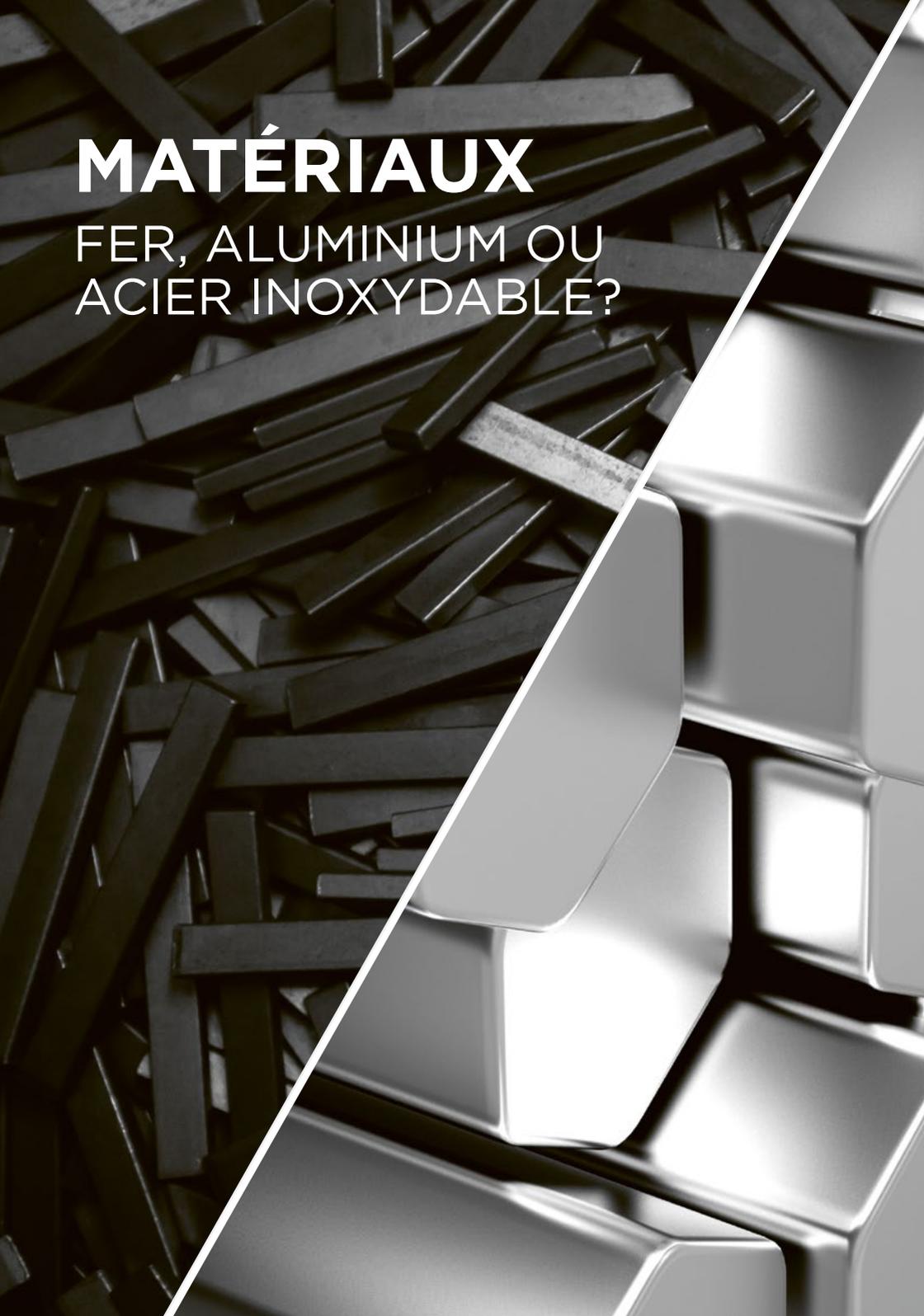
### Très bonnes propriétés antiadhésives et moindre résistance

Les excellentes propriétés antiadhésives rendent ce revêtement plus mou et donc plus sujet aux altérations mécaniques. Avec les poêles à frire dotées de ce revêtement, il faut utiliser impérativement des ustensiles en bois ou en silicone.

### Lequel de nos produits possède quel revêtement?

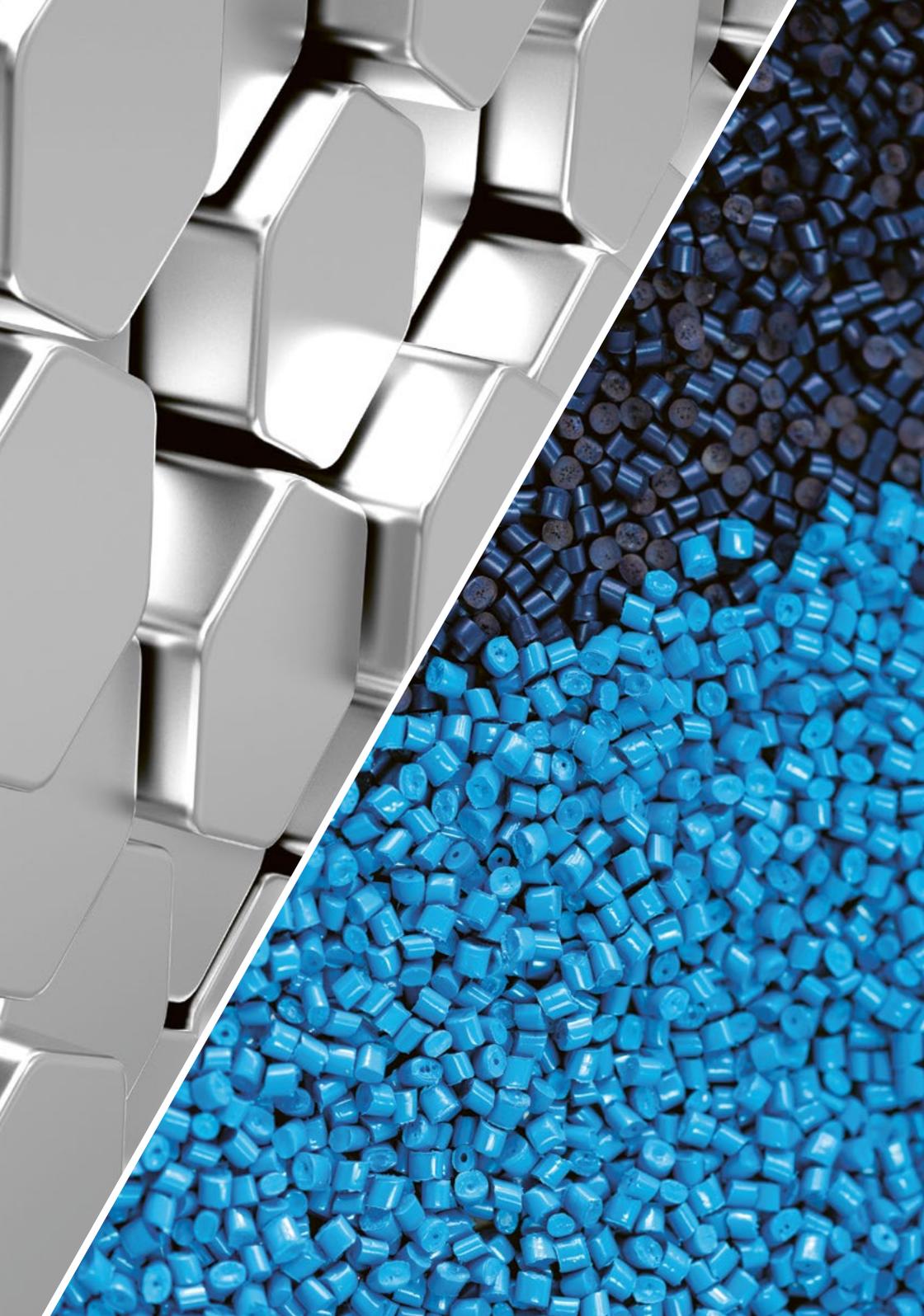
**2+** Silver Star, Montreux, Titano Star | **3** Locarno, New Life, Allround, Easy Pro, Smart & Compact, Classic, Easy Induction

**➔ NETTOYAGE PAGE 32**



# MATÉRIAUX

FER, ALUMINIUM OU  
ACIER INOXYDABLE?

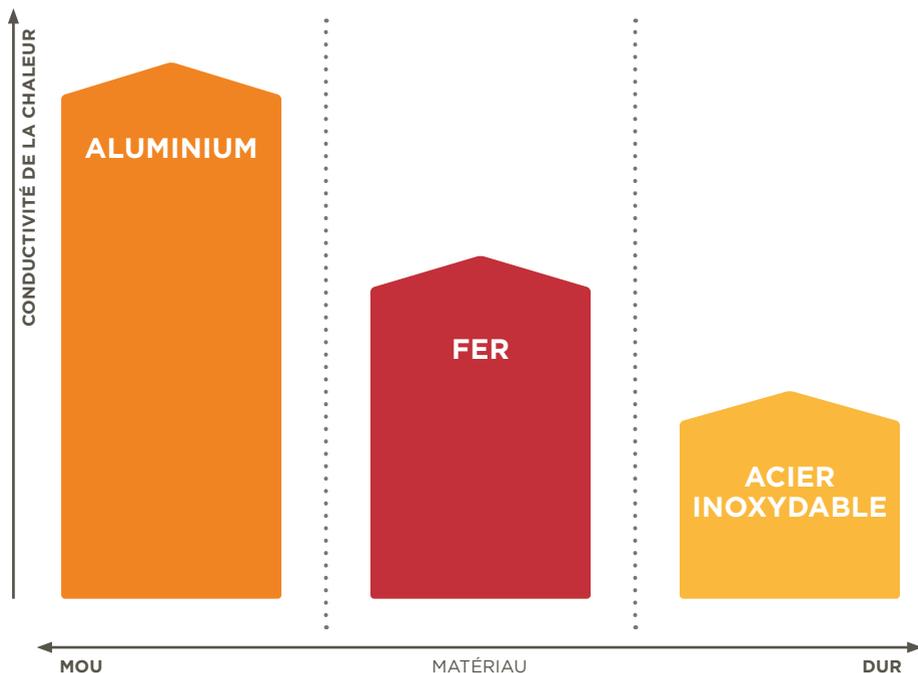


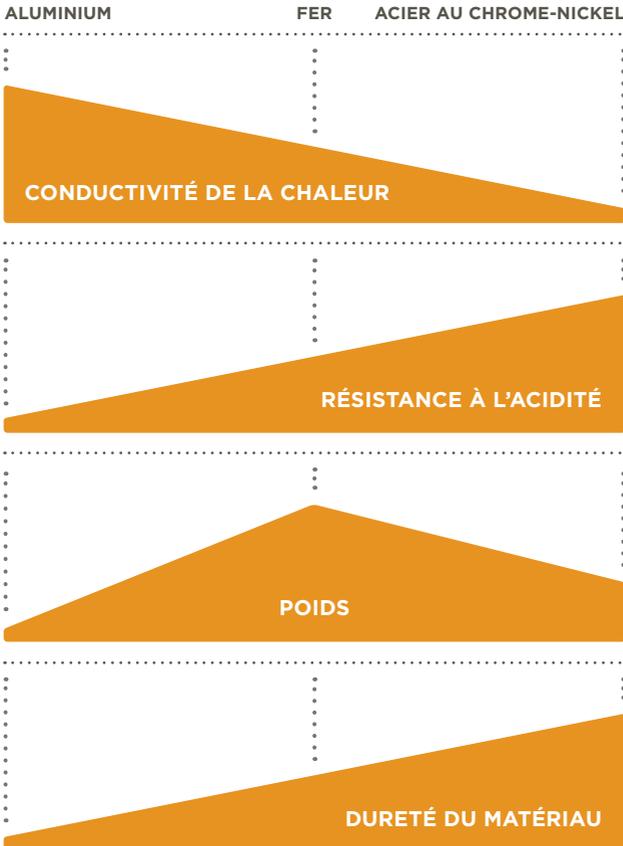
# CARACTÉRISTIQUES DES MATÉRIAUX FONCTIONNALITÉ ET QUALITÉ

**Chaque matériau a des propriétés différentes.** Les premières poêles à frire étaient en fer élémentaire, un métal très lourd avec une bonne conductivité de la chaleur et une très longue durée de vie. Les poêles à frire en fer doivent être entretenues, faute de quoi elles rouillent rapidement. Les poêles en aluminium sont bien plus maniables car moins lourdes. L'aluminium étant un métal très mou, ce type de poêle se déforme assez rapidement.

L'aluminium est aussi sensible à l'acidité et s'oxyde rapidement. La couche d'oxydation qui se forme est rêche et peu avenante. L'acier inoxydable en revanche (acier au chrome-nickel) est très dur, d'une résistance extrême face à tous les types de substances chimiques. Une fois poli, il se distingue par sa magnifique brillance. Malheureusement, sa propriété de conductivité de la chaleur est bien moindre que celles des deux matériaux précédemment évoqués.

## CONDUCTIVITÉ DE LA CHALEUR ET RÉSISTANCE





**Le fond de la poêle** est composé de plusieurs matériaux différents et assume simultanément plusieurs fonctions. Il doit être très plane pour offrir de nombreuses surfaces de contact sur la plaque de cuisson brûlante. Il a aussi une très bonne propriété de conductivité de la chaleur. Il se transforme même en source de chaleur avec les plaques à induction.

**→ BON À SAVOIR**

**Pourquoi n'utilisons-nous pas de cuivre?** Le cuivre est un matériau très cher. Il diffuse certes très bien la chaleur, mais il est très sensible à l'oxydation lorsqu'il est exposé à des aliments acides.

# CARACTÉRISTIQUES DES MATÉRIAUX INDUCTION ET DIFFUSION DE LA CHALEUR

**Seuls les métaux magnétiques sont adaptés pour les plaques de cuisson à induction.** Les plaques de cuisson à induction sont de plus en plus plébiscitées. Elles consomment moins d'énergie que les plaques de cuisson usuelles et leur réglage est plus précis. Pour les plaques à induction, le métal induit est brûlant, mais pas la plaque

de cuisson. Pour cela, le métal doit avoir des propriétés magnétiques. Tel est le cas avec le fer et l'acier chromé (sans ajout de nickel). Les poêles à frire modernes sont toutes compatibles avec l'induction et possèdent un fond multicouche ou sont parfois même intégralement en matière multicouche.

## PEUT ÊTRE UTILISÉ SUR UNE PLAQUE À INDUCTION



30 %



50 - 60 %



70 - 80 %



TOUTES LES  
POÊLES À FRIRE DE  
KUHNS RIKON  
80 - 100 %

## EFFICACITÉ SUR LES PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

**L'acier au chrome est plus cher, mais cet investissement en vaut la peine.** Plus le fond a une forte teneur en acier chromé onéreux, plus la plaque de cuisson à induction a une action efficace et écologique.

PART D'ACIER CHROMÉ DANS LE FOND

## MAGNÉTIQUE = COMPATIBLE AVEC L'INDUCTION

ALUMINIUM

FER

ACIER AU NICKEL  
ET AU CHROME

ACIER CHROMÉ

## CORPS À UNE COUCHE



### LE FOND DEVIENT CHAUD

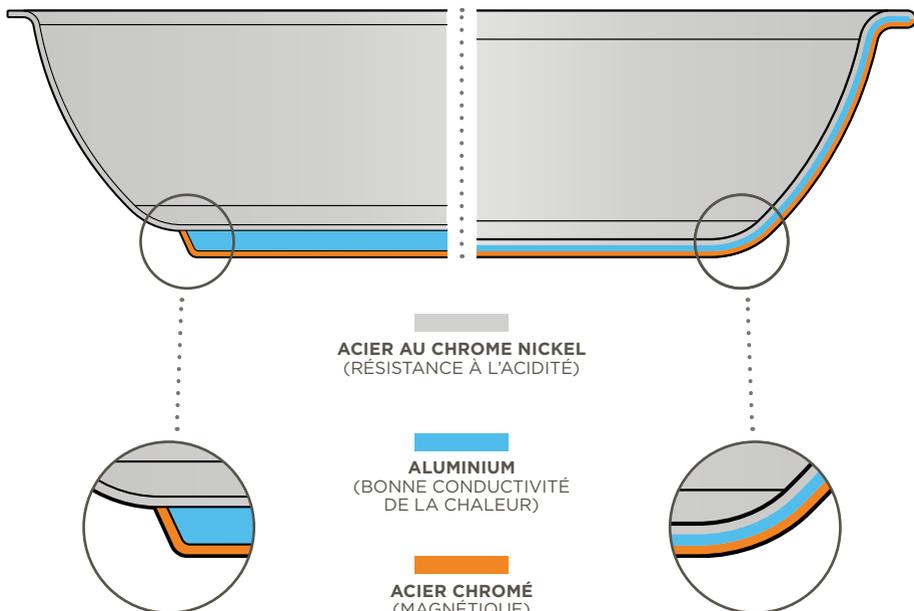
Le fond d'une poêle à frire moderne est constitué de trois couches. La couche en aluminium assure une bonne diffusion de la chaleur des plaques de cuisson usuelles au corps de la poêle. La couche en acier chromé magnétique peut être chauffée sur une plaque de cuisson à induction. Étant donné que l'acier chromé et l'aluminium ne sont pas résistants à l'acidité, on utilise de l'acier chromé au nickel pour le corps de la poêle. C'est ce que l'on appelle le **fond sandwich**.

## CORPS MULTICOUCHE



### LA TOTALITÉ DE LA POÊLE DEVIENT CHAUDE

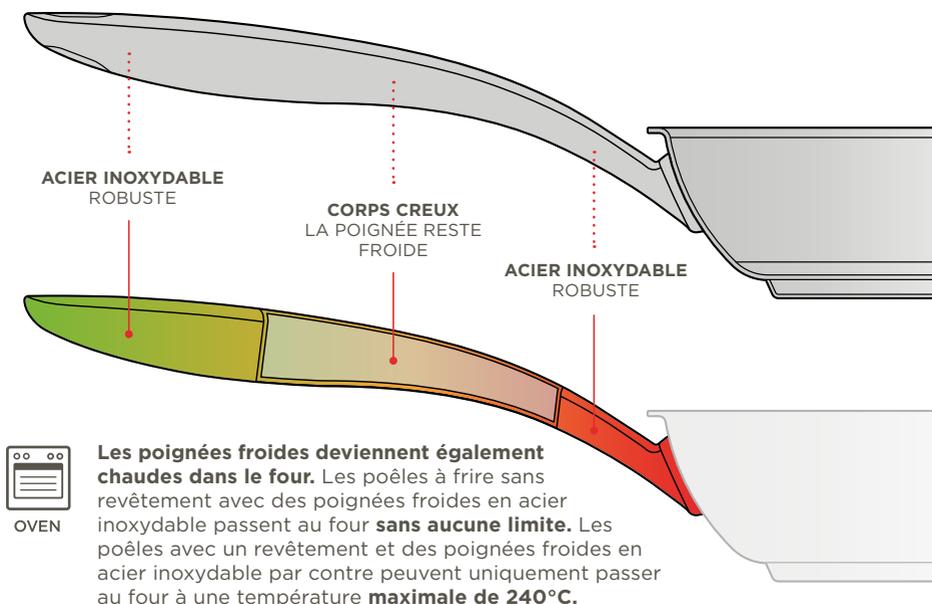
Pour accroître encore le niveau de qualité d'une poêle à frire, la structure multicouche décrite à gauche est étendue aux bords de la poêle. La chaleur se diffuse bien mieux dans tout le corps de la poêle. D'autre part la surface à induction peut être agrandie sur les plaques à induction. La poêle en matériau multicouche chauffe plus vite et peut être réglée plus précisément. On parle de **poêle à frire Multiply**.



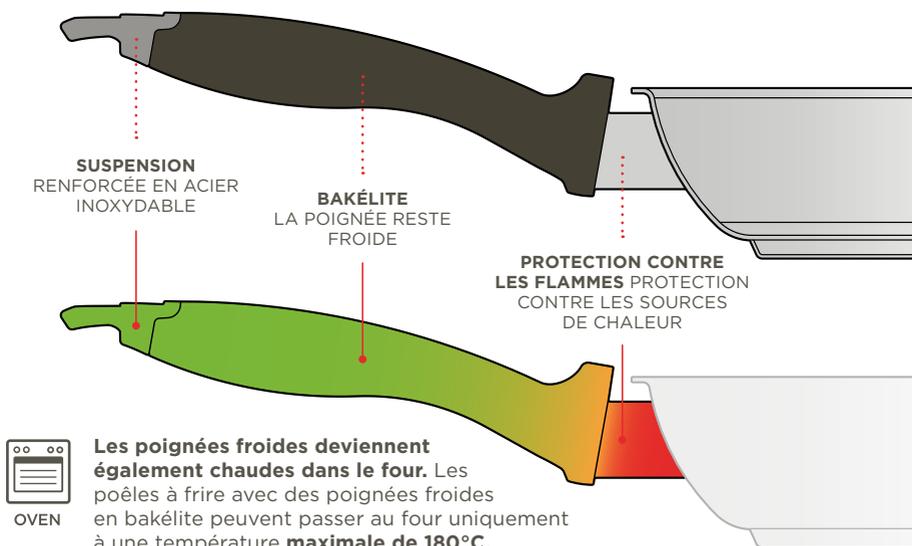
Nos produits Multiply

Culinary Fiveply

## POIGNÉES FROIDES EN ACIER INOXYDABLE



## POIGNÉES FROIDES EN PLASTIQUE





### **POIGNÉES FROIDES EN MÉTAL COMPO- SÉES DE 3 PIÈCES**

Elles n'en ont pas l'air, mais les poignées froides en métal sont composées de 3 pièces. Les deux pièces situées aux extrémités sont en acier inoxydable robuste. La pièce centrale se compose d'un corps creux qui conduit la chaleur nettement moins efficacement que les deux pièces extérieures. Cette structure agit comme un isolant thermique et la poignée reste agréablement tempérée.



### **LES POIGNÉES EN PLASTIQUE DES POÊLES À FRIRE SONT EN BAKÉLITE**

La bakélite a de très mauvaises propriétés de conductivité de la chaleur, c'est la raison pour laquelle la chaleur ne se transfère pas du corps de la poêle vers la poignée. D'autre part, la bakélite résiste à la chaleur jusqu'à 180°C et peut être mise au four à cette température.

## → BON À SAVOIR

### Faire revenir en toute sécurité avec des poêles à frire avec revêtement

Une poêle à frire avec revêtement ne doit jamais être chauffée sans graisse ou huile.

Lorsque l'on souhaite saisir à vif, il faut utiliser une huile ou une graisse non inflammable (sinon risque d'incendie).

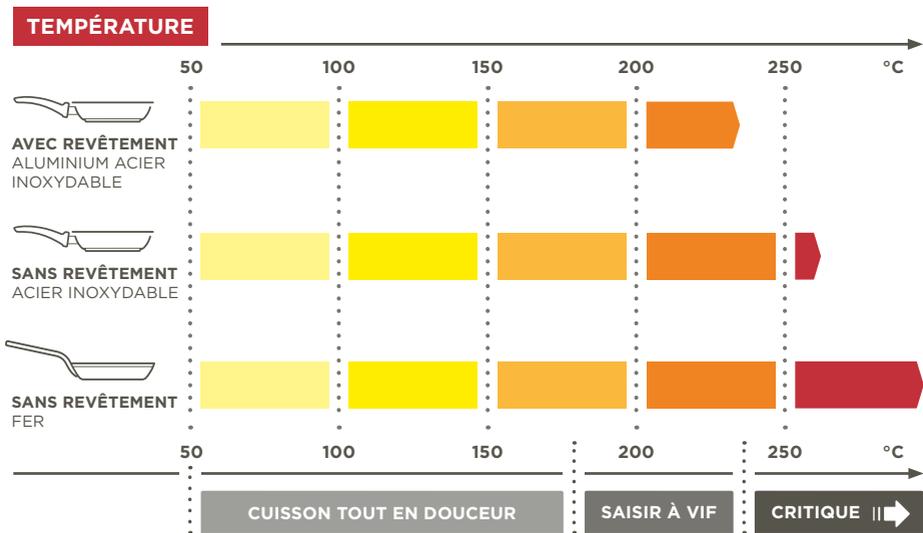
### Les poêles à frire en acier inoxydable sans revêtement

conviennent pour saisir la viande à vif. Si vous ne souhaitez pas faire revenir la viande sans ajout de graisse, il suffit de la déposer dans la poêle sans assaisonnement. Sinon, il suffit de répartir un peu de graisse ou d'huile dans le fond de la poêle.

# QUELLE TEMPÉRATURE POUR QUELLE POÊLE À FRIRE?

**Les poêles à frire avec et sans revêtement conviennent pour des procédures de cuisson différentes.** Le revêtement haut de gamme d'une poêle à frire ne doit pas être chauffé à plus de 240°C. Il est possible d'utiliser des poêles à frire sans revêtement également à des températures plus élevées.

Au-dessus d'une température de 180°C, on parle de «saisie à vif», en-deçà de cette température, le processus est considéré comme une «cuisson douce». Pour cette raison, les poêles à frire sans revêtement sont particulièrement bien adaptées pour saisir à vif.



## CUISSON TOUT EN DOUCEUR

Lorsque l'on fait cuire à des températures plus basses, la chaleur a le temps de s'acheminer vers l'intérieur de la poêle et de chauffer les aliments. La température de la poêle doit être maintenue suffisamment basse pour que, à terme, la surface de l'aliment ne carbonise pas. La cuisson tout en douceur peut s'effectuer avec tous types de poêle.

## SAISIR À VIF

Pour la cuisson à vif, il faut faire chauffer une poêle sans revêtement à blanc en réglant la température sur les 3/4 de la

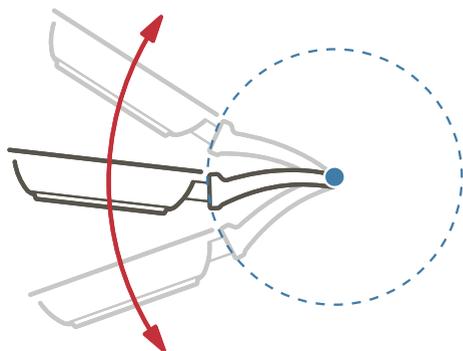
puissance maximale de la plaque. La température idéale est atteinte lorsque la poêle réalise avec succès le test de l'eau: quand on jette un peu d'eau dans le fond de la poêle, des gouttes se forment et dansent. Il est aussi possible également d'ajouter de l'huile ou de la graisse et de réduire le feu à la moitié de la puissance maximale. Faire revenir la viande sur les deux côtés. Une température élevée provoque la formation d'une croûte sur la viande, ce qui fait se dégager des arômes de grillade très agréables.

# TAILLES DE POÊLE POUR UNE UTILISATION QUOTIDIENNE

**Pourquoi a-t-on besoin de poêles à frire de différentes tailles dans un foyer?** La taille d'une poêle est bien entendue définie avant tout par le nombre de personnes dans le foyer. Une grande poêle offre suffisamment d'espace pour faire bouger et retourner des aliments différents. Les poêles de plus grandes tailles absorbent

toutefois davantage d'énergie et leur temps de chauffage est plus long. Elles sont plus lourdes (un critère important pour les poêles en fer) et elles sont plus encombrantes. Tout comme pour une batterie de cuisine, mieux vaut donc avoir le choix entre au moins deux tailles différentes.

## LONGUEUR DE LA POIGNÉE & COUPLE DE ROTATION



Une poêle à frire doit offrir une bonne prise en main. En effet, celle-ci ne se contente pas de rester tranquillement sur la plaque de cuisson, elle réalise également de temps à autre des mouvements acrobatiques, par exemple lorsqu'il faut retourner un paillason de pommes de terre ("Rösti") ou une omelette. Plus la poignée est longue, plus le couple de rotation est favorable pour retourner les aliments.

Il est ainsi plus simple de réaliser une accélération brève et saccadée. En revanche, les poignées plus longues ont besoin de davantage d'espace de rangement.

Lorsqu'il s'agit d'une poêle en fer lourde, la poignée longue peut être saisie par les deux mains. Plus la poignée est saisie à son extrémité extérieure, plus elle est froide.

Étant donné que le couple de rotation est plus faible lorsque la main se trouve au plus près du corps de la poêle, cet endroit est le plus ergonomique pour porter une poêle à frire garnie. C'est la raison pour laquelle les poêles en acier inoxydable possèdent le plus souvent des poignées en plastique résistant à la chaleur (bakélite) ou des poignées froides à la structure spéciale en acier inoxydable.



# NETTOYAGE DES POÊLES À FRIRE COMPARATIF

**À première vue, nettoyer une poêle est facile, mais il existe de nombreux trucs et astuces.** Certains sont meilleurs que d'autres. Le nettoyage des poêles à frire s'avère plus complexe qu'on pourrait le penser. La sélection d'une méthode de nettoyage adaptée a un impact sur la durée de vie d'une poêle à frire.

Sur le graphique ci-contre, nous vous montrons un aperçu des détergents parfaits pour nettoyer une poêle (vert), de ceux qu'il est possible d'utiliser, mais sont moins conseillés (gris) et ceux qu'il faut éviter à tout prix (rouge).



## COMPARATIF



RACLOIR



PAILLE DE FER



ÉPONGE



DÉTERGENT LIQUIDE



LAVE-VAISSELLE

AVEC REVÊTEMENT



SANS REVÊTEMENT



FER



INTENSITÉ DU NETTOYAGE



### POÊLES À FRIRE AVEC REVÊTEMENT

Le revêtement antiadhésif facilite grandement le nettoyage de ce type de poêle. On utilise moins de détergent car les résidus ne collent pratiquement pas au fond. Il n'est pas nécessaire d'avoir recours à des ustensiles de nettoyage abrasifs ou mécaniques. Mieux vaut même en éviter l'usage. Le revêtement s'élimine ou s'abîme en cas de trop forte sollicitation mécanique, ce qui fait disparaître ses propriétés antiadhésives.

### LES POÊLES À FRIRE EN ACIER INOXYDABLE SANS REVÊTEMENT

Ces poêles sont les plus dures à nettoyer. Quand il n'y a pas de revêtement antiadhésif, les aliments peuvent coller au fond de la poêle et il sera difficile de les éliminer sans substances chimiques et action mécanique. En cas de formation de croûtes, il faut saupoudrer le fond de la poêle avec de la levure en poudre, puis verser un peu d'eau et porter brièvement à ébullition. Environ une heure plus tard, les croûtes se détachent facilement. Plus l'acier inoxydable est propre et intact (sans rayures profondes), moins les aliments colleront à la prochaine utilisation. Ce type de poêle passe au lave-vaisselle.

### LES POÊLES À FRIRE EN FER

Contrairement aux poêles à frirer en acier inoxydable sans revêtement, la poêle à frirer en fer peut rouiller. Pour éviter la formation de rouille causée par des résidus humides après le nettoyage, cette poêle possède une couche de protection sous la forme d'une patine obtenue après cuisson à vide. Il faut donc veiller lors du nettoyage à ce que cette couche de graisse imperméable demeure intacte. Pour cette raison, il ne faut pas utiliser de détergent pour nettoyer une poêle en fer.

# POÊLE À FRIRE SPÉCIALE

POUR DES  
APPLICATIONS  
SPÉCIALES





# POÊLES À FRIRE EN FER

## DES POÊLES À FRIRE POUR TOUTE LA VIE

**Quand il s'agit de faire cuire des galettes de pommes de terre croustillantes ou de saisir de la viande à vif à des températures élevées, rien ne vaut une poêle en fer caractérisée par de bonnes propriétés d'emmagasinage et de**

diffusion de la chaleur. Les poêles en fer sont compatibles avec tous les types de plaques, et s'utilisent aussi sur un grill à gaz ou à bois. C'est un produit éternel, car une poêle à frire de ce type est quasi-indestructible.



### DÉTAILS

- + Pour tous les types de plaques de cuisson
- + Compatible avec le four et le grill
- + Fer de qualité sans revêtement
- + Durée de vie extrême



**LES POÊLES À FRIRE EN  
FER DE KUHN RIKON** 

Ou saisissez le lien suivant dans  
votre navigateur: [k-r.shop/fr-3231](https://k-r.shop/fr-3231)

# CULOTTAGE D'UNE POÊLE EN FER

Une poêle en fer doit impérativement être culottée avant la première utilisation. Le culottage permet de former un film de graisse qui aura un effet antiadhésif naturel à long terme, ce qui limitera l'adhésion des aliments.



**1.** Bien nettoyer la poêle à frire à l'eau | **2.** Verser de l'huile de tournesol ou d'arachides pouvant être chauffée à une température élevée pour recouvrir le fond de la poêle | **3.** Verser des pelures de pommes de terre dans la poêle | **4.** Ajouter beaucoup de sel | **5.** Laisser chauffer environ 30 minutes au  $\frac{3}{4}$  de la puissance de la plaque jusqu'à obtention d'une coloration brune » La couche de protection anti-corrosion disparaît » Un film de graisse se forme (avec une propriété antiadhésive naturelle). Celui-ci réduit le risque que les aliments amidonnés et protéinés ne collent | **6. + 7.** Jeter les pommes de terre, le sel et l'huile | **8. + 9.** Après avoir séché la poêle à frire en fer avec un torchon sec, frotter la poêle avec de l'huile alimentaire (de préférence de l'huile de tournesol) » À partir de ce moment, ne plus laver la poêle à frire avec de l'eau car cela risquerait de faire disparaître ses propriétés antiadhésives » Procéder au culottage avant la première utilisation permet de créer un effet antiadhésif durable. » En cas de besoin, il est possible de réactiver ces propriétés en recommençant l'opération.

**ATTENTION:** avant de répéter le culottage, il faut faire l'entretien de la poêle.

## ENTRETIEN D'UNE POÊLE EN FER DEJA UTILISEE

Éliminer les résidus de cuisson avec du sel fin et sec | **I** Verser environ 0,5 cm de sel de table dans une poêle en fer sèche | **II** Faire chauffer la poêle à  $\frac{3}{4}$  de la puissance de la plaque | **III** Faire légèrement tourner le sel dans la poêle (là où le sel reste collé, les aliments collent eux aussi) | **IV** Éteindre la plaque dès que le sel a bruni | **V** Frotter fermement le sel contre le fond et les bords de la poêle avec un vieux chiffon ou beaucoup d'essuie-tout » Attention, le sel est très chaud | **VI** Dès que le sel arrête d'adhérer dans la poêle et qu'on ne voit plus aucun résidus de cuisson, laisser le sel refroidir dans la poêle. Le sel usagé peut être réutilisé. » Vous pouvez désormais procéder à nouveau au culottage de votre poêle en fer.



# LES CRÊPIÈRES PARFAITES AVEC UN BORD BAS

**Cette poêle est idéale pour préparer des crêpes.** Sa forme plate facilite le retournement des crêpes fines et des omelettes par rapport à une poêle à frire usuelle. La préparation et le service de ces spécialités françaises délicieuses deviendront un jeu d'enfant.

Cette poêle en aluminium forgé est très maniable et donc idéale pour un usage quotidien. Le revêtement anti-adhésif à 3 couches renforcé au titane se distingue par sa durabilité et sa plus grande résistance à l'usure.

## DÉTAILS

- + idéal pour les crêpes, les œufs et les galettes de pommes de terre
- + bord très bas
- + légère et maniable
- + pour retourner, servir et diviser sans effort





**LES CRÊPIÈRES  
DE KUHN RIKON**



Ou saisissez le lien suivant dans votre  
navigateur: [k-r.shop/fr-3120](https://k-r.shop/fr-3120)

# WOKS POUR UNE CUISINE ASIATIQUE FRAÎCHE

La cuisine asiatique a le vent en poupe. La cuisson spécifique (griller des aliments en mélangeant sans cesse) garantit la préservation de la plupart des vitamines et des minéraux. La saveur des légumes croustillants,

des nouilles aux arômes prononcés ou des délicieux fruits de mer est inoubliable. Pour être clair, ces aliments sont sains et savoureux. Ces plats d'Asie de l'Est sont les plus réussis dans un wok.



## COMPARATIF

### WOK EN ALUMINIUM

- + bonne conductivité thermique
- + le revêtement offre une bonne propriété antiadhésive
- Le revêtement ne supporte pas les fortes températures

### WOK EN ACIER

- + diffusion uniforme de la chaleur
- Les aliments collent plus vite
- + peut être chauffé fort
- doit toujours être engraisé (protection anti-corrosion)

### WOK EN ACIER INOXYDABLE

- + robuste et durable
- Les aliments collent plus vite
- + peut être chauffé fort
- plus grand diamètre pas idéal pour pivoter

### WOK EN FONTE

- + diffusion uniforme de la chaleur
- + excellent emmagasinage de la chaleur

- lourd
- peut rouiller



Il existe de nombreux woks différents, notamment le modèle classique en fonte ou en acier, mais aussi des modèles en acier inoxydable ou en aluminium avec un revêtement antiadhésif pratique. Le poids d'un wok est important, surtout si vous avez l'intention de ne pas vous limiter à remuer les ingrédients, mais aussi à les faire pivoter.

Les woks en acier traditionnels sont en général très légers. Les woks en aluminium et quelques poêles wok en acier inoxydable avec une poignée sont parfaits également pour remuer et faire griller. Les woks de plus grande taille en acier inoxydable et en fonte ne conviennent pas au pivotement.



**LES WOKS  
DE KUHN RIKON**

Ou saisissez le lien suivant dans votre navigateur: [k-r.shop/fr-370](https://k-r.shop/fr-370)



# LES PRIX DES POÊLES DIAMÈTRE DE 24CM

**Différentes poêles à frire ont des prix différents.** Le prix d'une poêle à frire varie selon son matériau, son revêtement et la poignée.

Voici un aperçu synthétique des poêles à frire classées selon leurs prix.



**CHF 44**

1

EASY INDUCTION



2

EASY CERAMIC



3

EASY PRO



4

ALLROUND



5

TITANIO STAR



6

NEW LIFE





CHF 159

7

8

9

10

11

NEW LIFE PRO

CULINARY FIVEPLY

LOCARNO

SILVER STAR

BLACK STAR









**100 % ALUMINIUM  
RECYCLÉ**



[instagram.com/  
kuhnrikonschweiz](https://www.instagram.com/kuhnrikonschweiz)



[facebook.com/  
kuhnrikon.ch](https://www.facebook.com/kuhnrikon.ch)



[youtube.com/  
kuhnrikonchannel](https://www.youtube.com/kuhnrikonchannel)

**Kuhn Rikon AG** | Neschwilerstrasse 4, CH-8486 Rikon | Switzerland

Art. 10882

**NOUS PENSONS AUX GÉNÉRATIONS FUTURES**