Batteries

de cuisine en image

Généralité :

De nos jours dans les cuisines des meilleures tables gastronomiques ou non. La batterie de cuisine tient une place primordiale. Principalement avec les casseroles en cuivre, étamées ou doublées inox.

Cuivre +inox : Ces dernières sont plutôt réservées pour un usage polyvalent : saisies, grillades, réduction de sauces. Un peu moins tolérantes aux cuissons très délicates, mais plus robuste pour le quotidien.

Elles ne nécessitent pas de rétamage obligatoire pour celles étamées (entre 10 et 20 ans selon l'usage)

Cuivre étamées : Plus traditionnelles elles sont parfaites pour les sauces, la pâtisserie, la cuisson du sucre, caramel, des œufs et des poissons délicats. Elles demandent une cuisson douce ou à chaleur moyenne. Pour une expérience "à l'ancienne" et un toucher soyeux sur les aliments.

Mais nous devons reconnaitre que sur nos pianos prédomines les matériels en inox. Dont le fond est souvent doublé de cuivre pour une répartition de la chaleur efficace, notamment avec des plaques à induction.
Aluminium : Il peut exister une réaction avec certains aliments : l'aluminium peut réagir avec certains aliments acides ou salés, comme les tomates, le vinaigre ou les agrumes ; cela peut altérer le goût des aliments et, dans certains cas, entraîner le transfert de petites quantité d'aluminium dans la nourriture. Cependant, les quantités d'aluminium transférées sont généralement très faibles, et ne sont pas considérées comme dangereuses pour la santé, dans le cadre d'une utilisation normale. Des études suggèrent que des niveaux élevés d'aluminium peuvent être liés à des problèmes de santé, bien que la relation de cause à effet ne soit pas encore clairement établie. Les préoccupations concernant l'exposition à l'aluminium et les risques pour la santé, comme la maladie d'Alzheimer, ne sont pas confirmées de manière concluante par les études scientifiques actuelles.

Risques de rayures : le matériel de cuisson en aluminium peut se rayer facilement, ce qui peut augmenter le risque de réaction avec certains aliments. L'usure des casseroles, marmites ou poêles en aluminium, surtout si elles sont rayées ou endommagées, peut augmenter la libération d'aluminium dans les aliments. Il est donc important de bien entretenir votre matériel de cuisson en aluminium, et de le remplacer lorsqu'il montre des dignes d'usure importante.

Réaction avec certains détergents : certains détergents peuvent réagir avec l'aluminium, entraînant des changements de couleur, et altérant potentiellement la surface de cuisson.

Autres matières : les cocottes en fonte classiques, Contrairement aux ustensiles en inox ou en aluminium, elles peuvent s'oxyder rapidement si elles sont mal entretenues. La présence de rouille peut poser plusieurs problèmes : Altération des saveurs : Une cocotte rouillée peut donner un goût désagréable aux aliments. Pensez à les huiler après lavage. Elles peuvent être vernies ou en fonte d'aluminium, le verre (du type Pyrex) est toujours utilisé pour certaines présentation. Comme les moules en porcelaine ou en céramique.

Pour les poêles, elles sont souvent en fonte d'aluminium avec un revêtement antiadhésif. Bien veiller à que ce dernier soit sans PTFE ni PFOA. Eliminez celles dont le revêtement commence à être usé.
Nous utilisons encore des poêles en acier ou en fer, elles sont garantis sans produits chimiques potentiellement dangereux pour notre santé. Par conséquent, ils ne rejettent aucune substance nocive dans nos aliments lors de la cuisson.

Sans oublier toute la gamme « Gastronome » et les plaques « Euronormes »

- Les principaux fabricants :

Baumalu : https://www.baumalu.fr/cuivresdefrance
Bourgeat : https://www.matferbourgeat.com
Cristel : https://www.cristel.com
De Buyer : https://www.debuyer.com/fr/
Le creuset : www.lecreuset.fr/fr
Mauviel : https://www.mauviel-boutique.com
Stellinox : https://www.stellinox.eu

- Et naturellement tous les vendeurs d'équipements de cuisine