

TABLES DE CUISSON À INDUCTION

Rapides et efficaces

K. Depoorter et K. Van de Kerckhove

Malgré leur prix élevé, les taques à induction sont terriblement populaires. Notre test confirme la qualité de ce système de cuisson.

Parmi tous les systèmes de cuisson, ce sont les taques à induction qui connaissent la plus forte progression. Leur part de marché a augmenté de 75 % en 2006. C'est qu'elles ont bien des avantages : elles chauffent plus rapidement pour une consommation d'énergie beaucoup moins gourmande que les autres systèmes. Au rayon désavantages, on trouve son prix d'achat élevé et le fait qu'elles nécessitent des casseroles et des poêles spéciales, en matériau magnétisable. Pour notre test, nous avons sélectionné des modèles des catégories les moins chères principalement. Curieux de savoir s'il y a de grandes différences entre les appareils ?

Un système ingénieux

Une taque à induction ressemble à s'y méprendre à une simple taque vitrocéramique, mais fonctionne complètement différemment. (Voir l'encadré "5 systèmes de cuisson sur le gril") Toutes les tables de cuisson testées peuvent se brancher sur du 220 V et du 400 V. La plupart du temps, elles comptent 4 foyers de cuisson. Seul le modèle Ariston en a une de moins. Les taques détectent les poêles et casseroles automatiquement. Chaque foyer peut s'adapter à plusieurs diamètres, mais si la casserole est trop petite, il ne fonc-



tionnera pas. Excepté les modèles Atag et Smeg, tous les appareils ont une *fonction cuisson rapide*, pour réchauffer vos aliments en un temps record (de l'eau par ex.). Ils sont également tous équipés d'un *indicateur de chaleur résiduelle* pour signaler qu'une taque éteinte est encore chaude. Généralement, il s'agit d'un "H", qui clignote ou non. Mais, Miele par exemple, utilise un autre symbole.

Toutes les tables de cuisson sont pour-

vue d'une fonction *verrouillage* pour éviter que les enfants n'allument les taques involontairement. Smeg permet même de verrouiller les parties gauche et droite séparément. Avec les appareils équipés d'une *extinction automatique*, les taques s'éteignent une fois que vous avez retiré vos casseroles du "feu". Tout aussi pratique, le *minuteur*, qui permet de fixer la fin de la cuisson. Le Bosch PIE 645 E 01 E est le seul modèle qui n'en a pas. La plupart du temps,

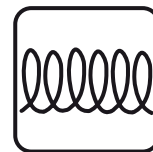
chaque foyer peut se régler indépendamment, mais il y a des exceptions. Attention, à ne pas confondre avec l'horloge intégrée qui vous prévient une fois le temps écoulé, mais qui n'éteint pas la taque. Deux modèles sont équipés d'un *mode de cuisson automatique* permettant de définir un programme de cuisson (avec des temps et positions de chauffe successifs) : le Bosch PIE 675 T 01 E et le Neff. Cette fonction tombe à pic pour la préparation de riz au lait par exemple, car il faut d'abord chauffer la préparation à feu vif quelques minutes pour ensuite la faire mijoter à feu doux. Plusieurs tables de cuisson sont aussi équipées d'une fonction "garder chaud". Le foyer passe alors à une puissance plus faible, de manière à maintenir la nourriture chaude sans toutefois poursuivre la cuisson. Pratique quand vous recevez un coup de téléphone pendant que vous cuisinez. Notons encore que la plupart des tables de cuisson à induction émettent un *signal sonore* lorsque vous effleurez une touche. Enfin, certains modèles sont livrés avec un *racloir à verre* pour nettoyer la surface vitrocéramique.

Quelle batterie de cuisine ?

Si vous optez pour une table de cuisson à induction, il vous faudra employer exclusivement des casseroles et des poêles ayant un



fond magnétisable. Vérifiez bien que le symbole ad hoc (voir ci-dessus) figure sur vos ustensiles. Vous pouvez aussi contrôler vous-même si le fond est magnétisable avec un aimant. Et quoi qu'il en soit, vous pouvez dire adieu à vos casseroles en verre, céramique et aluminium.



Efficacité et réglage de la température

Pour comparer l'efficacité des tables de cuisson, nous avons soumis chaque appareil au test suivant : nous avons fait réchauffer une quantité d'eau de 15 à 90 °C et mesuré la quantité d'énergie employée ainsi que la production de vapeur. Conclusion : toutes les tables à induction sont très performantes en matière de consommation d'énergie. Nous sommes également très satisfaits du *réglage de la température*. A faible

puissance, la température se maintient à un bas niveau, tandis qu'à feu vif, l'augmentation de chaleur va très vite. Après avoir éteint la zone de cuisson, la température des aliments continuera à augmenter pendant environ trois minutes (varie selon l'appareil).

Cuire et rôtir

Toutes les tables de cuisson obtiennent des résultats satisfaisants à bons. Il y a très peu de différences entre les modè-

TABLES DE CUISSON À INDUCTION : DESCRIPTION ET RÉSULTATS DES TESTS (par ordre décroissant de qualité)

MARQUE et modèle	Dimensions en mm (hxlxp)	DESCRIPTION											RÉSULTATS DES TESTS							PRIX (en €) en septembre 2007							
		Equipement											Efficacité	Réglage de la température	Performances			Facilité d'emploi	Manuel d'instruction	Sécurité	APPRECIATION GLOBALE	min.	max.				
		nombre de foyers	détection automatique des casseroles	cuisson rapide	indicateur de chaleur résiduelle	fonction verrouillage	extinction automatique	minuteur	horloge intégrée	mode de cuisson automatique	fonction garder chaud	signaux sonores			livré avec racloir à verre	sucre en poudre et iso-propanol (répartition de chaleur homogène)	riz au lait							steaks			
★ MIELE KM 5732	51x558x487	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	1 159	1 474	
BAUKNECHT ETPI 6640	48x554x486	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	840	1 007
ZANUSSI ZKT652 (1)	63x552x482	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	649	999
NOVY D 1710	49x556x487	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	911	1 187
MIELE KM5731	55x592x492	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	1 159	1 474
AEG 68001 K-MN	54x555x485	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	999	1 307
BOSCH PIE 645 E 01 E	62x555x485	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	799	1 018
○ BRANDT TI 612 B	64x555x488	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	599	849
ELECTROLUX EHD 60140 P	50x555x484	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	958	1 207
SIEMENS EH775501 E	58x556x485	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	1 119	1 407
BOSCH PIE 675T 01 E	58x554x484	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	1 039	1 322
NEFF T4553	60x555x485	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	1 259	1 407
ATAG HI 6171 T	58x556x487	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	1 360	1 368
WHIRLPOOL AKT 960	50x552x485	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	849	1 099
ARISTON KBT 6013 ID IX (2)	57x557x485	3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	568	608
SMEG SE 2644 ID	62x558x489	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	814	993
SCHOLTÈS TI 6514	52x555x487	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	769	999
HILTON IND 584	50x555x484	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	599	599

(1) La prochaine version de ce modèle portera le même nom et sera équipée d'une fonction cuisson rapide de 3100 W au lieu de 2800 W. (2) En vente sur internet uniquement.

Cinq systèmes de cuisson sur le grill

A côté des taques à induction, il existe d'autres systèmes de cuisson. Votre choix dépendra de vos attentes, de votre budget, de vos préférences esthétiques... Nous présentons ci-dessous les

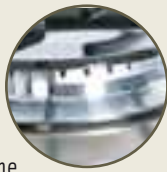
principales caractéristiques des différents systèmes, avec leurs avantages et leurs inconvénients. Et vous trouverez une comparaison claire dans le tableau.

Tables de cuisson à gaz classiques

Ce sont des foyers qui chauffent à l'aide d'une flamme. Les tables classiques ont quatre foyers ou brûleurs et une surface en acier inoxydable ou en acier émaillé. Certains modèles ont un système de sécurité qui coupe l'arrivée du gaz si la flamme s'éteint.

👍 Réaction immédiate aux réglages, rapide; économique (à l'achat et à l'usage); assez sûr car la flamme est visible.

👎 Requiert un minimum d'attention, car l'utilisation du gaz implique des risques; consomme plus d'énergie que les tables de cuisson électriques.

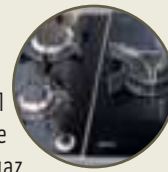


A gaz en verre

Ce type d'appareil ressemble à une table de cuisson à gaz classique, à une différence près : la surface est en verre et non en métal.

👍 Réglage instantané de la chaleur; économique (tant à l'achat qu'à l'usage); système assez sûr car la flamme est visible.

👎 Requiert un minimum d'attention, car l'utilisation du gaz implique des risques; consomme plus d'énergie que les tables de cuisson électriques; la plaque vitrée peut se casser en cas de choc violent ou sous un poids trop élevé.



Tables de cuisson électriques classiques

Elles se composent généralement de quatre taques électriques en fonte, de différentes tailles et de différentes puissances. A l'intérieur de chacune d'elles se trouve une résistance, dont on peut régler la puissance.

👍 Prix abordable.

👎 Système lent; risques de brûlures car on ne se rend pas compte à l'œil nu de la température élevée de la taque; les taques rouillent si elles sont mal entretenues; nécessitent des casseroles à fond parfaitement plat; moins bon rendement que les autres systèmes électriques.

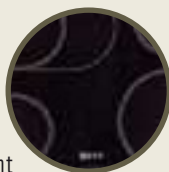


TABLES DE CUISSON : COMPARAISON DES SYSTÈMES										
Système	Rendement	Foyers			Facilité d'emploi			Prix		
		vitesse de réaction à la chauffe	sensibilité au changement de puissance	refroidissement	placement des casseroles	nettoyage	total facilité d'emploi	solidité	min.	max.
Table de cuisson au gaz classique	□/—	+	+	+	□	—	□	+	137	936
Table de cuisson à gaz en verre	—	+	+	□	—	—	□	+	299	1299
Table de cuisson électrique	□	□/—	—/●	●	□	□	□	+	152	320
Vitrocéramique avec éléments chauffants	+/□	□	□/—	□	+	+	+	+	306	949
Table de cuisson à induction	+/+	+	+/+	+	+	+	+	+	568	1600

Foyers à induction

Sous les taques vitrocéramiques, pas d'éléments chauffants, mais des foyers qui émettent un champ magnétique alternatif. Les casseroles métalliques placées sur la plaque captent ce champ magnétique et commencent dès lors à chauffer.

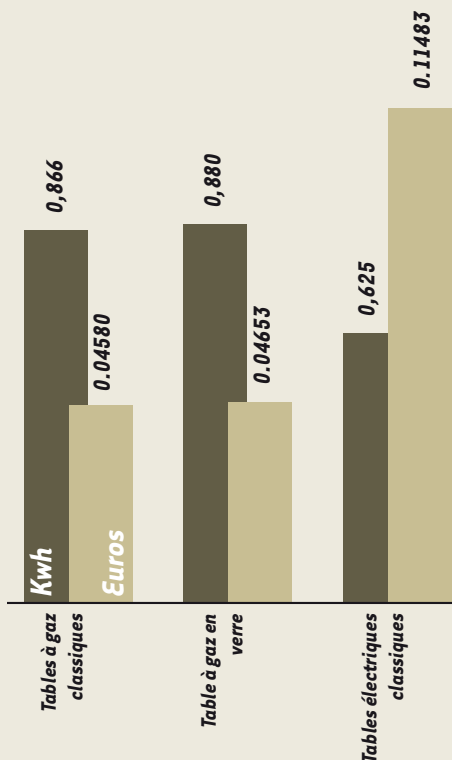
👍 Système très rapide; rendement élevé; il n'y a pas de risque que les casseroles se renversent car elles reposent sur une



surface parfaitement plane; plus de souplesse au niveau de la taille et de la forme des foyers; système assez sûr, parce que la chaleur se limite à la zone couverte par la casserole et car un témoin signale quand celui-ci est encore chaud.

👎 Cher, nécessite des poêles et casseroles avec un fond magnétisables; les tables peuvent se casser en cas de choc violent ou sous un poids trop élevé.

Consommation et coût pour chauffer



Tables vitrocéramiques électriques avec éléments chauffants

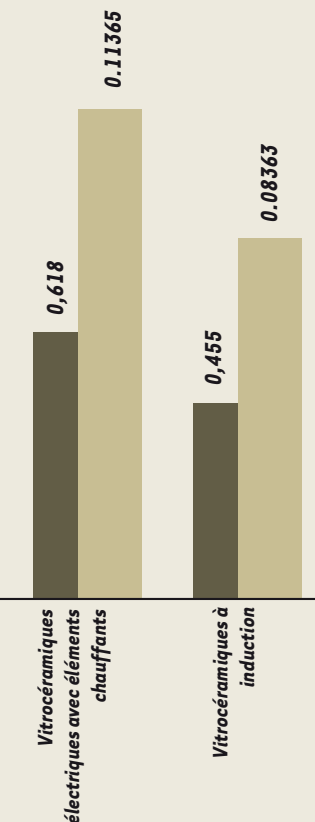


Les taques vitrocéramiques permettent la transmission de chaleur de bas en haut (mais pas horizontale) et résistent à de lourdes charges et à de grands écarts de température. En dessous des zones de cuisson se trouvent des résistances cannelées (highlights) et/ou des lampes halogènes qui réagissent plus vite que les résistances classiques.

👍 Il n'y a pas de risque que les casseroles se renversent car elles reposent sur une surface parfaitement plane; plus de souplesse au niveau de la taille et de la forme des foyers; système assez sûr car équipé de témoins de chaleur résiduelle.

👎 Les casseroles et les poêles doivent avoir un fond parfaitement plat; les tables peuvent se casser en cas de choc violent ou sous un poids trop élevé.

4 litres d'eau de 15 à 90 °C



les. Pour juger leurs prestations, nous avons chauffé une série d'aliments.

► **Sucre en poudre et isopropanol** : ce mélange permet de voir si la chaleur se répartit de manière homogène. A chaque fois, nous avons réalisé ce test sur une petite et une grande zone de cuisson. Les différences se font surtout sentir sur cette dernière. C'est chez Ariston que la répartition de chaleur est la moins homogène.

► **Riz au lait** : ici nous avons vérifié si les taques étaient capables de préparer correctement un plat qui demande un temps de cuisson élevé et une faible puissance. Il faut éviter que le pudding ne déborde, ne brûle ou ne colle au fond de la casserole. Sur ce dernier point, la tâche est moins évidente avec les modèles Whirlpool et Hilton.

► **Steaks** : contrairement au riz au lait, le steak doit être saisi sur feu vif. C'est avec le Miele KM 5732 et le modèle Atag que nous avons préparé les meilleurs steaks.

Faciles à utiliser

Nous avons jugé la facilité d'emploi en fonction d'une série d'aspects.

► **Boutons de commande** : pour les taques à induction, on parle plutôt de touches à effleurer intégrées dans la table de cuisson. Elles doivent être suffisamment visibles, bien placées et être claires pour l'utilisateur. A ce niveau, nous n'avons pas détecté le moindre problème.

► **Voyants et indicateurs** : les signaux audiovisuels des touches et des fonctions (ex. minuteur, puissance de chauffe, indicateurs on/off, chaleur résiduelle) sont assez clairs sur la plupart des appareils. Cependant, chez Smeg et Brandt, les signaux sonores sont plutôt limités.

► **Nettoyage** : tous les modèles se nettoient facilement. Scholtès se voit attribuer un □ car la crasse peut s'installer plus facilement en dessous des contours

► **Bruit** : il peut provenir du ventilateur, du démarrage ou de l'arrêt des cycles de cuisson, etc. Le modèle Scholtès est le plus bruyant du test.

► **Instructions d'utilisation** : certaines marques feraient bien de revoir leur

manuel. La palme du plus mauvais ouvrage revient à Hilton. Il n'y a aucune section reprenant les problèmes les plus répandus et leurs solutions; pas non plus de tableau de cuisson; les différentes langues sont mélangées; les caractères sont trop petits; les instructions sont valables pour plusieurs modèles, mais les distinctions entre ceux-ci ne sont pas claires, etc.

Risque minime mais pas nul

Aucune table de cuisson ne s'est avérée dangereuse. Le risque de brûlures dues à une température de surface trop élevée près des touches de commande ou autour des zones de cuisson, est infime. Les taques s'éteignent automatiquement lorsque vous retirez la casserole. Et elles ne s'allument pas si vous y déposez une casserole trop petite ou dont le matériau n'est pas adapté à l'induction (verre, aluminium, céramique). Et quand ça déborde, que se passe-t-il ? Généralement, tous les foyers s'éteignent automatiquement. Avec AEG et Electrolux, vous devez éteindre les taques vous-même, ce qui augmente le risque de brûlures. Si vous placez une casserole vide sur une taque, la plupart des appareils réduisent leur puissance une fois une certaine température atteinte (500 °C max). Seul l'appareil Scholtès continue de chauffer. ●



MAÎTRE-ACHAT

Il y a peu de différences entre les 18 tables de cuisson à induction que nous avons testées. Nous sommes très satisfaits de tous les modèles. Ils sont tous suffisamment efficaces, sûrs et faciles à utiliser. En plus ils sont performants. La meilleure table du test est la Miele KM 5732, mais c'est le **Brandt TI 612 B (599 - 849 €)** qui remporte le titre de Maître-Achat en raison de son excellent rapport qualité/prix.