L'ÉLECTROMÉNAGER



La cuisinière

- Utilisez des **couvercles** quand c'est possible : vous réduirez votre consommation d'énergie de 50 % et vous gagnerez du temps. Et dès que l'eau bout, baissez le feu ou la puissance de la plaque.
- © La **casserole à pression** vous permet de réaliser un gain de 40 à 70% en temps et en énergie!
- Pour une question d'hygiène, de sécurité et d'économie d'énergie, nettoyez régulièrement les plaques et les brûleurs, et vérifiez les tuyaux d'alimentation en gaz de votre cuisinière. Remplacez-les au besoin par les nouveaux tuyaux « sécurité longue durée ».
- Utilisez des récipients à **fond plat**, **de même diamètre** que vos plaques. Adaptez votre feu si vous possédez une cuisinière à gaz.



Eteignez vos plaques électriques quelques minutes avant la fin de la cuisson, car elles continuent de chauffer 15 minutes après leur extinction.