

# LAVAGE/SECHAGE

## Lave-linge:

### Critères de choix et possibilités :

Selon votre emplacement vous aurez le choix entre un chargement par le dessus (largeur standard 40cm) et un chargement frontal (largeur standard 60cm).

Il est indispensable de sélectionner une machine en label A pour l'économie d'énergie ainsi que pour la qualité de lavage. Il vous faudra opter pour une vitesse d'essorage à 1000tr/min minimum. (Indispensable pour le bon fonctionnement d'un sèche-linge).

Votre choix se précisera en fonction de votre utilisation; les capacités s'étendent de 5 à 10kg.



### Particularités :

Un appareil à chargement frontal permet de disposer d'un plan de travail supplémentaire dans la pièce. Par ailleurs, vous pourrez y disposer un sèche-linge. Une capacité de 7kg est conseillée pour un couple avec 2

enfants; au-delà un minimum de 8kg sera nécessaire. En sélectionnant une capacité plus importante, le linge sera mieux brassé, ce qui optimisera la qualité de lavage.

**NB : le rapport qualité/prix est plus intéressant sur un lave-linge à chargement frontal.**

## Sèche-linge :

### Critères de choix et possibilités :

Selon votre emplacement vous aurez le choix entre un chargement par le dessus (largeur standard 45cm) et un chargement frontal (largeur standard 60cm).

Il existe 2 types d'extraction :

- **Evacuation** : si vous avez la possibilité d'évacuer la vapeur d'eau vers l'extérieur via un tuyau de 100mm de diamètre.
- **Condensation** : n'ayant besoin d'aucune évacuation, ce procédé reste le moins contraignant. La vapeur est transformée en eau qui est stockée dans un bac à condensation que vous devrez vider après chaque utilisation.

Par ailleurs, les sèche-linges sont classés dans 2 sous-catégories :

- **Mécanique (moins précis et gourmand en énergie).**
- **Electrique (plus précis et économe).**

Il est conseillé de prendre une capacité importante et une sélection électronique afin d'avoir un séchage plus rapide et moins coûteux en énergie.



### Particularités :

Un sèche-linge électronique travaille en fonction du taux d'humidité et du

poids du linge; les consommations seront ainsi réduites par rapport à un mécanisme pour lequel il vous faut pré-régler le temps de séchage (moins précis). Respect du linge accru grâce à l'électronique.

Un sèche-linge à évacuation sera décliné avec le label C au mieux, et B minimum pour les condensations.

**NB : le rapport qualité/prix sera plus intéressant sur un sèche-linge à évacuation.**



### **Lavante-séchante :**

#### **Critères de choix et possibilités :**

Il vous manque de la place pour stocker à la fois le sèche-linge et le lave-linge... Nous avons la solution ! La lavante-séchante est adaptée aux logements qui disposent de peu de place. Cependant ces machines ont quelques limites : elles ne séchent généralement que la moitié de la capacité du tambour et consomment plus d'énergie.

#### **Particularités :**

Pour une efficacité de séchage optimisée, il est important de sélectionner un appareil accompagné d'une vitesse d'essorage élevée (minimum 1200tr/min).

### **Lave-vaisselle :**

#### **Critères de choix et possibilités :**

Selon votre emplacement vous aurez le choix entre un 9 couverts (largeur 45cm) et un 12, 13 ou 14 couverts (largeur 60cm). Label A en économie d'énergie, en qualité de lavage et de séchage pour un lave-vaisselle performant. Le niveau sonore déterminera votre sélection. À partir de 47db, un produit est considéré comme silencieux.

#### **Particularités :**

Les prix varient peu entre un 9 et un 12 couverts, il sera préférable (si

votre emplacement le permet) de prendre un 12, 13 ou 14 couverts. Les modèles classés AAA sont les plus performants. Le niveau sonore est doublé tous les 3 décibels; un lave-vaisselle mesuré à 46db est 2 fois plus silencieux qu'un appareil enregistré à 49db.

### **Lave-vaisselle intégrable :**

#### **Critères de choix et possibilités :**

#### **Idem Lave-vaisselle.**

Vous sélectionnerez un lave-vaisselle intégrable avec bandeau apparent ou tout intégrable avec commande sur la tranche (complètement dissimulé derrière la porte de cuisine).

#### **Particularités :**

Dans le cas d'un renouvellement, veillez à choisir un appareil qui pourra recevoir votre porte de cuisine intégrée.



# FROID

## Réfrigérateur :

### Critères de choix et possibilités :

**Consommation électrique :** Pour choisir parmi ces appareils, les labels énergies A et A+ sont de rigueur.

**Type de froid :** Vous finaliserez votre choix en sélectionnant le froid le plus adapté à vos besoins :

- **Le froid statique :** qu'on retrouve sur les appareils "entrée de gamme".
- **Le froid brasse :** grâce à turbine, il assure l'homogénéité parfaite de la température dans le réfrigérateur tout en atténuant les odeurs.
- **Le froid ventilé "NO FROST" :** permet une homogénéité parfaite de la température et empêche la formation de givre, notamment dans le congélateur.

### Particularités :

Le froid brassé est recommandé pour conserver les légumes plus longtemps; en revanche il faudra dégivrer l'appareil tous les 6 mois à 1 an. Le froid ventilé assèche les aliments; par conséquent, il sera nécessaire de les recouvrir avec un film alimentaire.

## Réfrigérateur 1 porte :

### Critères de choix et possibilités :

Destiné aux personnes qui n'ont pas l'utilité d'un congélateur. Cependant, il existe certains modèles avec congélateur intégré, compartiment pour les glaçons et surtout les glaces... les plus gourmands y trouveront leur compte.

### Particularités :

Largeur standard, 60cm

## Réfrigérateur 2 portes :

### Critères de choix et possibilités :

La partie supérieure est dédiée au congélateur, ces appareils privilégient la partie réfrigérateur au détriment du congélateur. **Particularités :**

Largeur allant de 60cm à plus de 80cm.

## Réfrigérateur combiné :

### Critères de choix et possibilités :

Vous sélectionnerez ces appareils si vous cherchez un congélateur de grande capacité avec tiroirs.

**Particularités :**

Ces produits sont les plus fonctionnels car la partie réfrigérateur est surélevée, ce qui vous permettra d'accéder aux aliments sans vous baisser.

Largeur allant de 60cm à plus de 80cm. **Réfrigérateur américain :**

**Critères de choix et possibilités :** Malgré son encombrement important, le réfrigérateur américain reste la vedette des réfrigérateurs. Quel plaisir d'avoir les glaçons et l'eau fraîche à volonté ! Au niveau congélateur et réfrigérateur, ces appareils offrent des volumes incomparables.

**Particularités :**

Appareils imposants, largeur 90 à 95cm.

**Réfrigérateur intégrable :**

**Critères de choix et possibilités :**

Dans le cas d'un renouvellement, veillez à choisir un appareil qui pourra recevoir votre porte de cuisine intégrée.

**Congélateur :**

**Critères de choix et possibilités :**

**Deux types de congélateurs :**

- **Coffre :** de grande capacité, ces appareils proposent les volumes les plus importants.

- **Armoire :** Rangement mieux organisés grâce à ses tiroirs, et encombrement réduit (largeur de 60 à 70cm).

**Volume :** Le volume dépend de vos habitudes alimentaires. Si vous consommez des produits congelés en quantités, vous sélectionnerez un volume minimum de 200 litres. Le volume moyen des congélateurs est d'environ 220 litres.

**Consommation :** Energie label A ou A+ de rigueur.

**Type de froid :** il existe 2 types de congélateurs :

- **Froid statique :** pour les appareils en entrée de gamme.

- **Froid ventilé "NO FROST" :** qui empêche le givre de se former. Finie la corvée de dégivrage !

**Particularités :**

Peu de fabricant propose du froid ventilé sur les congélateurs coffre; en conséquence vous opterez pour un congélateur armoire si vous voulez du

no frost.

**NB : Plus vous aurez de givre dans le congélateur plus celui-ci consommera. Lorsqu'on passe de 1 à 5mm d'épaisseur de givre, la classe énergétique passe de A à F.**

## Cuisson

**Four encastrable :**



**Critères de choix et possibilités :**

**Consommation :** Ces dernières années, les fabricants ont travaillé sur l'isolation des fours afin d'atteindre des consommations en label A.

**Sécurité :** Par ailleurs, ils ont rajouté la porte froide qui optimise l'isolation (gain de temps de cuisson) et protège des brûlures.

**Trois types de mode de nettoyage de four existent :**

- **Email lisse :** ou "huile de coude", chiffon et super dégraissant seront vos alliés pour entretenir ce four.
- **Catalyse :** Ce sont des parois poreuses qui entourent la cavité du four et

absorbent les graisses pendant la cuisson.

- **Pyrolyse** : Incontestablement le mode le plus efficace. C'est un programme qui monte à 500°C pendant environ 1h45 et brûle toutes les graisses.

### **Mode de cuisson :**

- **Convection naturelle** : Les résistances sol et voûte (basse et haute) chauffent.

- **Multifonctions** : La plupart des fours sont multifonctions, classés en 2 catégories :

. - **Chaleur tournante** : associé à la sole et la voûte, un ventilateur brasse l'air chaud afin d'atteindre une température homogène dans le compartiment.

- **Chaleur puisée** : en complément de la chaleur tournante, une résistance annulaire est ajoutée autour du ventilateur. Les fours hauts de gamme en sont équipés. Certains fours ont des programmes automatiques, ils déterminent le temps et le mode de cuisson en fonction des types d'aliments.

### **Particularités :**

La porte froide est l'association de 4 vitres ventilées qui empêche la paroi extérieure de chauffer. Ainsi la vitre est à 30°C pendant que le four chauffe à 200°C.

La catalyse est adaptée aux cuissons sèches : gratins, tartes, pizzas...

Lorsque vous ferez des cuissons grasses, il faudra chauffer en dessous de 230°C afin d'éviter la fixation des graisses sur les parois. Pour entretenir la cavité, vous mettrez (après cuisson grasse) le four au maximum de sa température pendant 30 minutes à vide afin d'évacuer l'excédent de graisse.

Le four pyrolyse sera mieux adapté aux utilisations intensives. Les fours en convection naturelle sont de produits "entrée de gamme". La chaleur tournante évite d'avoir des zones "mortes". Vous pourrez grâce à elle cuisiner sur 2 niveaux.

La chaleur pulsée accélère les temps de cuisson (gain de temps et d'énergie) et vous offre la possibilité de cuisiner sur 3 niveaux.

Vous recherchez des modèles sans fumer et sans odeurs... les fonctions "eolyse" ou "catalyseur de fumées et d'odeur" vous combleront.



## **Micro-ondes :**

### **Critères de choix et possibilités :**

Pour réchauffer, décongeler ou cuire, le micro-onde est aujourd'hui un outil indispensable dans la cuisine :

- **Micro-ondes solo** : ces appareils vous serviront à réchauffer des portions, le bol du matin, le biberon ou à décongeler...

- **Micro-ondes grill** : ces appareils ont un complément du micro-ondes un grill servant à gratiner ou à griller..



### **- Micro-ondes multifonctions ou chaleur tournante**

si votre cuisine ne vous permet pas d'intégrer un four encastrable, ou si vous souhaitez des cuissons rapides, ces appareils vous combleront. Ils sont équipés d'un grill, de la chaleur tournante et du micro-ondes. Vos

cuissons seront faites en temps record. Pour affiner votre recherche, la puissance, le volume et le revêtement de la cuve seront des critères de sélection supplémentaires.

### **Particularités :**

Il est conseillé de prendre une puissance de 850 watts minimum pour un micro-ondes. Les grandes familles ou ceux qui réchauffent des gros plats préféreront les micro-ondes de grandes capacité (à partir de 26 litres). Enfin une cavité inox vieillira mieux qu'une cavité émaillée (l'émail jaunit avec le temps).

### **Table de cuisson :**

#### **Critères de choix et possibilités :**

- **Electrique** : équipée de feux en fontes, ces plaques sont gourmandes, longues à chauffer et contraignantes à l'entretien. Par ailleurs, vous n'aurez aucune précision pour régler la température.
- **Vitrocéramique** : même procédé que les plaques électriques sauf que la fonte est remplacée par le verre, ce qui facilite l'entretien et accélère le temps de cuisson. Ces produits restent plus gourmands en énergie que le gaz ou l'induction.
- **Induction** : sans aucun doute le procédé le plus efficace, réactif, économique, puissant et simple d'entretien.
- **Gaz** : souple et rapide pour la montée en température, le gaz reste une des valeurs sûre pour la cuisson.



### **Particularités :**

Les plaques électriques sont destinées à une utilisation ponctuelle. Pour une utilisation intensive, vous sélectionnerez le gaz ou l'induction qui sont les plus économes et efficaces.

Pour des raisons de sécurité, nous conseillons aux personnes habitants dans un collectif de sélectionner des plaques fonctionnant à l'électricité. Les plaques électriques sont destinées à une utilisation ponctuelle. Pour une utilisation intensive, vous sélectionnerez le gaz ou l'induction qui sont les plus économes et efficaces. Pour des raisons de sécurité, nous conseillons aux personnes habitants dans un collectif de sélectionner des plaques fonctionnant à l'électricité.