

REMPLECEZ VOTRE CUISINIÈRE

AU GAZ OU D'ANCIENNE GÉNÉRATION PAR UNE CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE, ÉTIQUETTE A

1 FOUR ÉLECTRIQUE ÉMET

3X MOINS
D'ÉMISSIONS DE CO₂
QU'UN FOUR À GAZ

UNE PLAQUE À INDUCTION
ÉMET PRÈS DE

7X MOINS
D'ÉMISSIONS DE CO₂
QU'UNE PLAQUE DE CUISSON
AU GAZ ALIMENTÉE PAR
UNE BOUTEILLE DE GAZ

BÉNÉFICES ⁺ ⁺ ^x

● **Moins d'émissions de CO₂**

● **Un air plus sain**

La combustion du gaz de cuisson émet des particules fines nocives pour l'être humain. Passer à l'électrique vous permet d'améliorer l'air intérieur de votre logement.

● **Plus de sécurité**

Les anciennes cuisinières au gaz peuvent induire un risque en termes d'explosion et d'intoxication au monoxyde de carbone.

Que choisir ?

Bien choisir ses plaques de cuisson pour économiser l'énergie :

Les plaques à induction

Elles fonctionnent avec un champ magnétique qui chauffe le fond de la casserole. C'est le meilleur choix pour une cuisinière électrique mais elles nécessitent d'utiliser des casseroles adaptées. **Elles consomment 30 à 40% d'électricité en moins par rapport aux plaques en fonte et aux vitrocéramiques.**

Les plaques vitrocéramiques

Elles sont constituées d'une vitre sous laquelle l'élément chauffant est une puissante lampe halogène ou un filament en tungstène.

Les plaques en fonte

C'est la version la plus ancienne des plaques électriques. Elles ont une grande inertie et ce sont celles qui consomment le plus.



Le saviez-vous ?

Vos gestes économes

- **Utilisez la casserole sur le foyer du bon diamètre.**

Si la casserole est trop large, cela va chauffer moins vite. Et si la casserole est plus petite, l'énergie part sur le côté et est gaspillée.

- **Utilisez des casseroles avec un fond parfaitement plat.**
- **Utilisez un couvercle.**

30 à 70 % d'énergie économisée en raccourcissant le temps de cuisson.

- **Pour le four, utilisez la pyrolyse seulement après la cuisson** car cela permet de bénéficier de la chaleur du four et de diminuer la facture.

Pour aller plus loin

Pour déchiffrer les étiquettes

environnementales, consultez le [dossier de l'ADEME](#) (fours en page 6).

Pour vous guider vers les produits plus économes en énergie, l'étiquette énergie apposée sur les appareils électriques vous permet d'identifier les meilleurs équipements. Pour bénéficier de la subvention du Gouvernement Princier, votre nouvelle cuisinière électrique doit être classée A.

*Selon l'ADEME, l'agence française de la transition écologique, les **fours combinés** (four + micro-ondes) **réduisent le temps de cuisson** des aliments et la consommation d'électricité de **66% à 75%**.*

