

LES DIFFÉRENTS REVÊTEMENT DE POÊLES

ALUMINUM

Avantages

Matière légère
Bonne conductivité
Prix accessible

Inconvénients

Les aliments collent
à la cuisson

TÉFLON

Avantages

Anti-adhésif
Prix accessible

Inconvénients

Achat avant mai 2009
: risque de présence
de PFOA (perturbateur
endocrinien)

CÉRAMIQUE

Avantages

Prix accessible
Anti-adhésif

Inconvénients

Fragile
Risque de fissures
dans le temps

FONTE NATURELLE

Avantages

Cuisine saine
Solide, naturelle et inrayable
Matière écologique
Excellente conductrice de
chaleur
Résistante aux hautes
températures
Durée de vie exceptionnelle

Inconvénients

Onéreux
Poêle assez lourde
Nécessite d'être séché après
lavage pour éviter les risques
de rouille

INOX / ACIER INOXYDABLE 18/10

Avantages

Cuisine saine
Matériel résistant à la chaleur
Perdure dans le temps
Nécessite peu de matières
grasses à la cuisson
Matériel écologique

Inconvénients

Onéreux
Poêle assez lourde
Les aliments collent si
vous ne maîtrisez pas la
température