

Couvrez vos casseroles !

Des gestes qui comptent:

- En couvrant les casseroles pendant la cuisson, je réduis les pertes de chaleur et c'est 30 % d'énergie économisée
- J'utilise des casseroles dont la taille est adaptée au diamètre du foyer
- J'éteins mes plaques et le four un peu avant la fin de la cuisson
- Je mets les aliments à décongeler de préférence dans le bas du réfrigérateur plutôt qu'au micro-onde
- Je ne cuis pas mes aliments au micro-onde

À SAVOIR

Les plaques de cuisson à induction consomment en moyenne 30 % d'électricité en moins que les plaques vitrocéramiques.

28208 - hipostamp.com - 07/2011

