

**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse  
**Herausgeber:** Aînés  
**Band:** 20 (1990)  
**Heft:** 11

**Rubrik:** SOS consommateurs : frites, fritures et super-friteuses!

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 14.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Frites, frites et super-frites!

Des petits enfants aux grands-papas, tout le monde aime les frites, et pas seulement au restaurant! La preuve? 46% des ménages suisses possèdent une friteuse et, bien sûr, il s'en vend environ 75 000 par année. Et on n'y fait pas que des frites. Il y a aussi les beignets de pommes, les cuisses-dames, les merveilles, les croûtes de Vinez, le poisson, bref, tout ce qui, enrobé de pâte, croustille, dore et gonfle.

FÉD. ROMANDE  
DES CONSOMMATRICES  
**SOS**  
**CONSOMMATEURS**

## Les friteuses sous la loupe

Le Groupe suisse de tests vient de publier les résultats d'un test comparatif concernant 7 appareils de type familial (capacité 1 litre à 2,5 litres d'huile) et dont le prix varie de 160 à 255 francs. Nous résumons ici quelques observations générales, intéressantes pour ceux qui ont déjà un appareil et pour ceux qui envisageraient d'en acheter un\*.

Les modèles sont ronds ou rectangulaires (ceux-ci plus faciles à ranger). Tous sauf un étaient munis d'un couvercle «filtrant» censé éviter odeurs et vapeurs grasses, et c'est un des points où le test a réservé quelques surprises: avec ou sans couvercle, les résultats sont les mêmes! Pourquoi? Parce qu'il faut ouvrir l'appareil pour secouer les frites, contrôler la cuisson et... les sortir. C'est ainsi que l'effet est annulé par le dé-

gagement de vapeur odorante qui remplit la pièce. Une hotte aspirante ou l'aération de la cuisine seront tout aussi efficaces que le plus ingénieux des couvercles.

## Sécurité

Les friteuses testées sont toutes équipées d'une sécurité thermique qui, en cas de défaillance, coupe l'alimentation, ce qui prévient le risque d'incendie. Cela ne veut pas dire que l'on peut laisser une friteuse branchée sans surveillance pendant des heures... Les incendies de friteuses décrits dans la presse sont souvent ceux de bassines à friture (réciipient plein d'huile que l'on pose sur la plaque de la cuisinière) et où il n'y a évidemment pas de thermostat. L'huile y atteint très vite sa température d'inflammabilité. Prudence donc avec ce genre de casserole.

Ajoutons enfin que plusieurs appareils dépassaient la température idéale pour une friture réussie (1<sup>er</sup> bain 160°, 2<sup>e</sup> bain 180°). La vitesse de chauffage varie selon la capacité (de 10 à 25 min).

Enfin, la maniabilité (et le poids) est un élément important de choix, particulièrement pour des personnes âgées. Le changement d'huile n'est d'ailleurs lui non plus pas très agréable, ce qui incite à conserver trop longtemps le même bain de friture. Rappelons enfin que l'on peut successivement frire du poisson et des beignets de pommes, le bain d'huile ne conservant pas les odeurs. Prendre soin de bien retirer les débris.

## Conseils pratiques

### Frites moins grasses

Choisir des pommes de terre de type Bintje, Désirée, Christa. Bien les sécher. Plus les frites sont grosses, moins elles absorbent de graisse. Respecter la bonne température (160°-180°). Attention aux produits surgelés qui abaissent brusquement la température du bain et absorbent plus d'huile. Enfin, bien égoutter sur du papier absorbant.

### Comment s'en débarrasser...

Il faut changer d'huile après 10-15 usages, au maximum, et après six mois si on n'utilise pas son appareil fréquemment. Il ne faut jamais rajouter de l'huile «neuve» dans un bain qui a été utilisé. Filtrer l'huile après usage ne régénère pas le bain... cela permet d'ôter les particules carbonisées.

Où jeter le bain de friture? Jamais dans les WC ou canalisations. Le mieux est de le mettre dans une bouteille et de le porter à la récupération des huiles usées, s'il y a un tel ramassage dans votre localité. Sinon, mettre la bouteille bien fermée dans la poubelle, mais c'est un pis aller.

### Quel corps gras?

Un impératif: que l'huile ou la graisse supporte les hautes températures sans se dégrader. L'étiquetage illustré sur l'emballage vous informera. A part cela, c'est votre goût personnel qui vous guidera. On ne mange pas de friture tous les jours... Le danger n'est pas dans la variété du corps gras mais dans

sa surchauffe (attention donc avec les appareils sans thermostats). La dégradation est alors très nocive pour la santé. L'huile plus sombre, plus épaisse, visqueuse, «à odeur» doit être changée immédiatement. En ne dépassant pas la température indiquée plus haut, ce risque est moindre. Mais il ne faut pas dépasser les 15 cuissons. Enfin, l'huile est aussi sujette au rancissement.

### Prudence

Placez la friteuse dans un endroit stable. Ne pas la déplacer encore chaude. Attention à vos petits-enfants en visite (qui adorent les frites...). Manipuler, en cours d'emploi, tout avec précaution et avec des gants si possible.

Ne mettez pas de rallonge au cordon. Il est prévu court exprès pour éviter les «encoublés», et ne déposez pas ustensiles et ingrédients à proximité.

Essuyer immédiatement les taches d'huile sur le sol (nombreuses chutes). Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance, même pour le téléphone. Et s'il y a le feu? Débranchez immédiatement, ainsi que la hotte aspirante. Etouffez les flammes avec le couvercle ou la couverture spéciale (à avoir dans tout ménage, en vente dans les quincailleries et auprès des services du feu) en les tenant comme un bouclier, d'avant en arrière. Si cela ne va pas, sortez de la pièce après avoir fermé portes et fenêtres, appeler les pompiers. Ne pas utiliser d'eau ou d'extincteur sur une friteuse en flammes!

\* Le test complet, avec les marques et caractéristiques détaillées, a paru dans le numéro de septembre de «J'achète Mieux». Peut aussi être consulté dans les bureaux Consommateurs-Informations.