

Zeitschrift: Technique agricole Suisse
Herausgeber: Technique agricole Suisse
Band: 43 (1981)
Heft: 11

Rubrik: Les cuiseuses à micro-ondes ont-elles un avenir?

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: 05.02.2026

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

Les cuiseuses à micro-ondes ont-elles un avenir ?

Bien que la part que ces appareils représentent actuellement sur le marché de la République Fédérale Allemande ne corresponde qu'à 1%, ils s'y répandent néanmoins graduellement. Afin de prévenir des attentes peu réalistes, on ferait cependant bien de s'informer sur leur façon d'opérer et les possibilités qu'ils peuvent offrir.

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence (analogues aux ondes radioélectriques et à celles de télévision) d'une longueur d'onde d'environ 12,3 cm. Elles sont produites dans la partie essentielle de la cuiseuse à micro-ondes, le magnétron, et transmises depuis là dans le compartiment de cuisson. L'opération de l'appareil a lieu au moyen de touches à poussoir et de commutateurs présélecteurs de la durée de mise en circuit.

Contrairement à nos méthodes de cuisson traditionnelles, qui consistent à appliquer la chaleur à la surface des mets, les micro-ondes pénètrent dans l'intérieur des préparations culinaires et y produisent de la chaleur par friction interne. La transformation des micro-ondes en chaleur dépend du genre et de l'état des mets ou produits alimentaires. Ceux-ci ne se prêtent toutefois pas tous à être cuits au moyen d'énergie à haute fréquence. C'est ainsi que l'on ne peut pas préparer un gâteau, des omelettes, des pommes frites ou cuire des œufs avec un appareil à micro-ondes, car la surface des aliments traités ne deviendrait pas dorée.

Mais l'avantage principal que peuvent offrir des cuiseuses à micro-ondes est de permettre de cuire de très petites portions de mets appropriés. Vu que les dépenses de temps et de courant sont proportionnelles au volume de la matière traitée, ces cuiseuses assurent des économies de temps et d'énergie remarquables. Cet avantage s'amointrit toutefois dès que les portions

dépassent un certain volume; leur poids ne devrait pas excéder 500–1000 g selon le genre des produits alimentaires concernés. Les cuiseuses à micro-ondes peuvent aussi servir à décongeler des produits surgelés; cela ne prend que quelques minutes.

A cause des avantages qu'elles présentent lors de la cuisson de petites portions, ces cuiseuses conviennent tout spécialement pour des ménages à une ou deux personnes, là où des repas en commun sont rares ou là où il s'agit de préparer des plats spéciaux pour bébés, vieillards ou malades. Les cuiseuses à micro-ondes ne peuvent donc pas remplacer entièrement des cuisinières conventionnelles comportant des plaques chauffantes et un four; elles ne peuvent servir qu'en tant que complément.

La sécurité des fourneaux de cuisine à micro-ondes homologués par le VDE est garantie. Elle est assurée par le moyen de plusieurs commutateurs de sûreté qui réagissent dès qu'on manipule la porte ou sa poignée en interrompant immédiatement l'émission d'ondes à haute fréquence. A part cela, des blindages multiples empêchent que des micro-ondes puissent se propager à l'extérieur de l'appareil.

On devrait aussi savoir que des batteries de cuisine métalliques ou ornementées de motifs en métal ne conviennent pas pour des cuiseuses à micro-ondes, car elles ont pour effet de bloquer et réverbérer ces ondes. Par contre, des substances telles que du verre, de la porcelaine, du grès ainsi que certains récipients non retour en plastique ou carton s'y prêtent très bien. Ces matériaux ne subissent point (ou seulement en une mesure limitée) d'échauffement par conduction émanant des produits alimentaires. Cela signifie que les mets qu'ils renferment peuvent être cuits et servis dans un même récipient et que l'on s'épargne ainsi des transvasements et des relavages.

Trad. H.O