

# *Les objets de cuisine*

## ▶ Sommaires

- ▶ 1. Micro-ondes
- ▶ 2. Frigo
- ▶ 3. Plaque de cuisson
- ▶ 4. Lave vaisselle
- ▶ 5. Grille pains

# Micro-onde



- ▶ Le four à micro-ondes est né en 1947 .L'histoire commence dans les années 1930, quand des chercheurs britanniques conçoivent un appareil baptisé " magnetron " capable de produire des ondes ultracourtes dans le but de détecter les appareils en vol, y compris de nuit.
- ▶ C'est en cherchant à améliorer les qualités du magnetron qu'un ingénieur de Raytheon, Percy Spencer, fait fondre dans sa poche une barre chocolatée. Intrigué, il place devant l'appareil des grains de maïs qui se transforment en pop-corn !

# Frigo



- ▶ Le frigo à été inventé en 1834 par Jacob Perkins qui utilisa le cycle de compression de vapeur.
- ▶ Avant l'invention des réfrigérateurs, on conservait les denrées périssables dans une pièce spéciale, le cellier. Trou fermé par un couvercle isolant dans lequel on alterne des couches de paille, ou de sciure de bois, et de glace.
- ▶ Comme « l'air froid » descend et que « l'air chaud » monte, l'orifice de remplissage se situant en haut, la température basse se maintenait et une partie de la glace, ainsi stockée, se conservait jusqu'à l'été.

# Plaque à induction



- ▶ Les premières plaques à induction ont été inventées en 1831 par un physicien nommé Faraday.
- ▶ Elles sont commercialisées aujourd'hui sous de nombreuses marques, mais au début des années 90 c'est Thomson Electro Ménager qui défendait le produit avec quelques 23 brevets pour le protéger.
- ▶ Cuisiner par le biais de l'électricité et plus particulièrement à l'aide d'une table de cuisson est devenu une chose si commune que l'on pourrait penser que cette action a toujours existé.

# Lave vaisselle



▶ La première mention d'une machine lavant la vaisselle remonte à 1850. Les lave-vaisselle modernes descendent d'un modèle semi-automatique imaginé par Josephine Cochrane en 1886.

▶ Le lave-vaisselle ne lave pas la vaisselle de la même manière qu'on le ferait manuellement : ni éponge, ni brosse, mais avec un jet d'eau. Un, deux ou trois bras rotatifs munis de gicleurs aspergent de l'eau tiède à très chaude, sur la vaisselle, selon un cycle dont la durée est calculée pour assurer une désincrustation des restes alimentaires quelle qu'en soit la nature (graisses brûlées, sucres caramélisés, résidus divers).

# Grille-pain



- ▶ L'usage de griller le pain est apparu en 1893 par Allan MacMaster et s'est véritablement accru avec la domestication de l'électricité, surtout à partir de 1930.
- ▶ Les instruments pour griller le pain s'accordaient à ces sources de chaleur :
- ▶ **Fourchette à griller**, souvent avec un piètement pour disposer le pain devant le foyer.
- ▶ **Grille-pain fixe**, en fer forgé, avec un piètement pour disposer le pain devant le foyer et avec un ou plusieurs compartiments pour glisser la tranche de pain.
- ▶ **Grille-pain tournant**, en fer forgé, toujours avec un piètement, mais avec un compartiment pivotant pour griller le pain des deux côtés, sans avoir à manipuler le pain.

***Merci de votre***  
***attention***