

ÉCONOMISEZ
17 €
PAR BOÎTE

Boîtes de conservation

COMMENT NOUS TESTONS

Nous avons choisi 9 boîtes de conservation carrées et rectangulaires d'environ 1 litre, supportant le passage au congélateur et au micro-ondes.

RÉPARTITION DE LA CHALEUR

Les boîtes remplies de goulash ont été mises au congélateur (-20°C) pendant 48 h. La goulash est un ragoût composé de viande et de légumes, difficile à réchauffer. Chaque échantillon a ensuite été décongelé au micro-ondes, avec le couvercle fermé. La température a été mesurée à 5 endroits. Ensuite, nous avons rangé les boîtes dans le réfrigérateur (6°C). 24 h plus tard, la goulash a été réchauffée. Après 5 minutes, nous avons pris à nouveau la température aux cinq endroits, pour vérifier l'uniformité de la répartition de la chaleur.



L'hégémonie de Tupperware au royaume des boîtes de conservation est en train de vaciller. Beaucoup moins cher, notre Maître-Achat se révèle aussi supérieur à plusieurs égards.

Les boîtes de conservation qui passent sans broncher du congélateur au micro-ondes sont pratiques. Bien des personnes organisent des démonstrations à domicile. Plusieurs marques, formes et matériaux se partagent le marché. Pour notre test, nous avons choisi des modèles carrés et rectangulaires en plastique, les moins volumineux. En raison de leurs angles, ils sont moins étanches et la répartition de la chaleur est plus inégale qu'avec des modèles ronds. Nous avons opté pour les boîtes dotées d'un couvercle à clapet, qui, ouvert, permet à la vapeur de s'échapper lorsque le contenu est réchauffé.

Inadaptées à la cuisson

Les boîtes en polypropylène comme celles que nous avons testées commencent à fondre à 160°C. Certains couvercles sont toutefois réalisés dans un plastique plus malléable et peuvent supporter une température maximale de 135°C. Ces boîtes ne conviennent donc pas vraiment à la cuisson, mais sont idéales pour

réchauffer des plats, puisque la température est dans ce cas généralement comprise entre 70 et 80°C. Si vous voulez quand même y cuire vos préparations, optez de préférence pour des boîtes en verre, en pyrex ou en céramique, qui ne fondent pas au micro-ondes. Leur fragilité et leur poids constituent en revanche un désavantage. Dans notre test, la Tupperware Heat'N Serve occupe une place à part : cette boîte n'est pas réalisée en polypropylène, mais dans un type de plastique qui supporte aussi bien le four à micro-ondes que traditionnel.

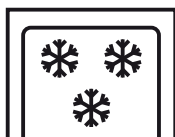
Un clapet pour évacuer la vapeur

Pour une congélation optimale, la boîte de conservation doit être parfaitement étanche. Il ne peut en effet pas y avoir d'humidité dans les aliments, ou très peu. Un point délicat pour beaucoup de boîtes carrées. Lorsque vous les réchauffez, mieux vaut ne pas fermer hermétiquement les boîtes et laisser le clapet du couvercle ouvert pour permettre à la vapeur de s'échapper. Si vous ne le faites pas, ou oubliez de le

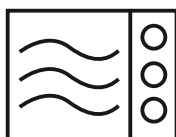
>>

SYMBOLES À RECONNAÎTRE

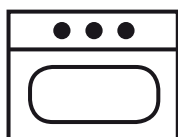
Les symboles que l'on trouve sur les boîtes de conservation ne sont pas toujours très clairs. Savez-vous ce qu'ils signifient ?



Convient au congélateur



Convient au four à micro-ondes



Convient au four traditionnel



Convient au lave-vaisselle



Convient à la conservation d'aliments



En polypropylène et recyclable

PLASTIQUE OU VERRE ?

Le choix du plastique ou du verre n'est pas seulement une question de goût. Chacun présente des avantages et des inconvénients.



PLASTIQUE

- +** Léger et résistant, facile à transporter. Absorbe peu d'énergie.
- Ne convient pas à la cuisson, prend rapidement les odeurs et se colore aisément.



VERRE

- +** Convient à la cuisson, nettoyage et élimination faciles de tous les résidus. Permet de servir le plat directement à table.
- Les boîtes sont fragiles et assez lourdes.



Seul Tupperware ne change pas de couleur

» faire, cela ne pose cependant pas de problèmes pour la plupart des boîtes. Seul le couvercle de la Clip Top de Carrefour a sauté lorsque la vapeur s'est accumulée dans la boîte. Le couvercle de la boîte Curver est maintenu en place à l'aide d'un système de fermeture.

Ne convient pas pour la sauce tomate

Nous avons relevé cette mention curieuse dans le manuel de Toppits: "Ne convient pas pour la sauce tomate". Le fabricant des boîtes OKT prévient également de la possibilité de décoloration lorsqu'on réchauffe

BOÎTES DE CONSERVATION		PRIX	DESCRIPTION				RÉSULTATS DES TESTS						SCORE FINAL SUR 100
			Capacité mentionnée (en ml)	Forme	Poignées	Système de fermeture	Étanchéité	Répartition de la chaleur	Résistance	Migration	Sécurité vapeur	Sécurité thermique	
★	CURVER New Aroma Fresh	4,6	1200	rectangulaire		✓	+	+	+	+	+	+	68
	TUPPERWARE Heat'N Serve	21,6	475	carrée	✓		+	+	+	+	+	+	65
	CARREFOUR Clip Top	1,6	1000	rectangulaire	✓		+	+	+	+	+	+	53
	TOPPITS Toppits Micro	5,1	1000	rectangulaire	✓		+	+	+	+	+	+	52
	OKT Micro-Clip 4519 UL	4,1	1000	carrée			+	+	+	+	+	+	51
	TOPPITS Press	7,2	1000	rectangulaire	✓		+	+	+	+	+	+	50
	OKT Micro-Clip 4588 UL	2,9	1250	rectangulaire			+	+	+	+	+	+	49
	IKEA 365+	2,5	700	carrée	✓		+	+	+	+	+	+	49

des tomates, des carottes ou des épinards. Ainsi que le fait que les plats avec du sucre ou de la graisse ne peuvent pas atteindre des températures trop élevées, sous peine de voir les boîtes s'endommager.

Selon nous, il s'agit d'un inconvénient important pour des boîtes de conservation, car ces ingrédients sont souvent utilisés en cuisine. En outre, nous partons du principe que le consommateur ne tient pas compte de tels conseils. À l'exception de Tupperware, chaque modèle présentait une altération de couleur légère à tenace et/ou une déformation. Certaines boîtes de conservation peuvent se fendre lorsqu'elles tombent sur le sol encore remplies de leur contenu congelé. Curver, Carrefour, Toppits Press et OKT Micro-Clip 4588 UL obtiennent dès lors un moins bon résultat en termes de résistance.

Pas de plastique dans les aliments

Malgré sa simplicité d'utilisation, le four à micro-ondes reste associé à certains clichés : les ondes sont néfastes pour la santé, par exemple, ou des particules de plastique se retrouvent dans les aliments. Ce phénomène est appelé "migration" et peut être détecté en labo. Nous n'avons cependant constaté aucun problème à cet égard. Le danger inhérent à ces produits se situe en réalité à un autre niveau. Dans la majorité des cas, les poignées ou les parois des boîtes deviennent trop chaudes après le passage au micro-ondes, ce qui peut occasionner des brûlures.

De grandes différences de prix

Les boîtes de conservation en plastique proposées chez Carrefour et Ikea sont à vous pour une bouchée de pain, mais la qualité est à l'avenant. La boîte Tupperware, généralement considérée comme "la" référence, obtient un bon score final grâce à sa solidité, mais la répartition de la chaleur n'y est pas toujours uniforme. Notre Maître-Achat Curver se révèle meilleur à cet égard et, pour le prix d'une seule boîte Tupperware, vous aurez quatre boîtes Curver, d'une plus grande capacité de surcroît. ●

UN COUVERCLE SPÉCIAL POUR RECUEILLIR LA VAPEUR

La Micro Cook de Pyrex n'a pas de clapet sur le couvercle pour évacuer la vapeur, mais présente un nouveau système de couvercle réversible.

• Le nom Pyrex évoque d'emblée des plats en verre mais la marque fabrique aussi des boîtes de conservation en plastique. Contrairement aux autres boîtes testées, la Micro Cook est dépourvue de clapet d'évacuation pour la vapeur, mais présente un renflement au niveau du couvercle. Dans le congélateur, le couvercle est placé avec la bosse vers l'intérieur de la boîte, qui est ainsi fermée de façon étanche. Dans le micro-ondes, le couvercle doit être retourné (le renflement est tourné vers l'extérieur) et simplement posé sur la boîte. La vapeur s'accumule alors dans le renflement. S'il y a trop de vapeur, elle peut s'échapper sur le côté. Le couvercle change par ailleurs de couleur. Soumise aux mêmes tests que les autres boîtes de conservation, la Micro Cook Pyrex a obtenu des résultats très satisfaisants. La boîte est parfaitement étanche pendant la congélation, garantit une bonne répartition de chaleur et est extrêmement résistante. Bien que la sécurité thermique laisse à désirer, le score final est proche de celui de notre Maître-Achat. Et le prix (3,99 €) ne constitue certainement pas un obstacle !



Boîtes de conservation Notre sélection



68

CURVER
New Aroma Fresh

Malgré sa forme anguleuse, la boîte est parfaitement étanche et assure une répartition très uniforme de la chaleur après un passage au four à micro-ondes. Et ce, pour un prix assez doux. Seul bémol, la boîte est trop chaude pour être sortie du micro-ondes à mains nues.

4,62 €

COMMENT LIRE LE TABLEAU

Prix septembre 2009.

Résistance Indique l'importance des éventuelles modifications de couleur et/ou des taches, comment la boîte réagit aux variations de températures et si elle sort intacte d'une chute

alors qu'elle est encore congelée.

Migration Déplacement de particules de plastique, qui aboutissent dans les aliments lorsque la boîte est réchauffée au four à micro-ondes.

Sécurité vapeur Que se passe-t-il si vous laissez le couvercle sur la boîte pour la réchauffer et que vous oubliez d'ouvrir le clapet ?

Sécurité thermique Mesure la température à différents endroits, notamment les parois et les poignées.

★ Meilleur du test
● Maître-Achat
€ Choix avantageux
+ Très bon
+ Bon
□ Moyen
— Médiocre
● Mauvais

Bonne qualité



Une fois passées au micro-ondes, presque toutes les boîtes sont trop chaudes. Gare aux brûlures !