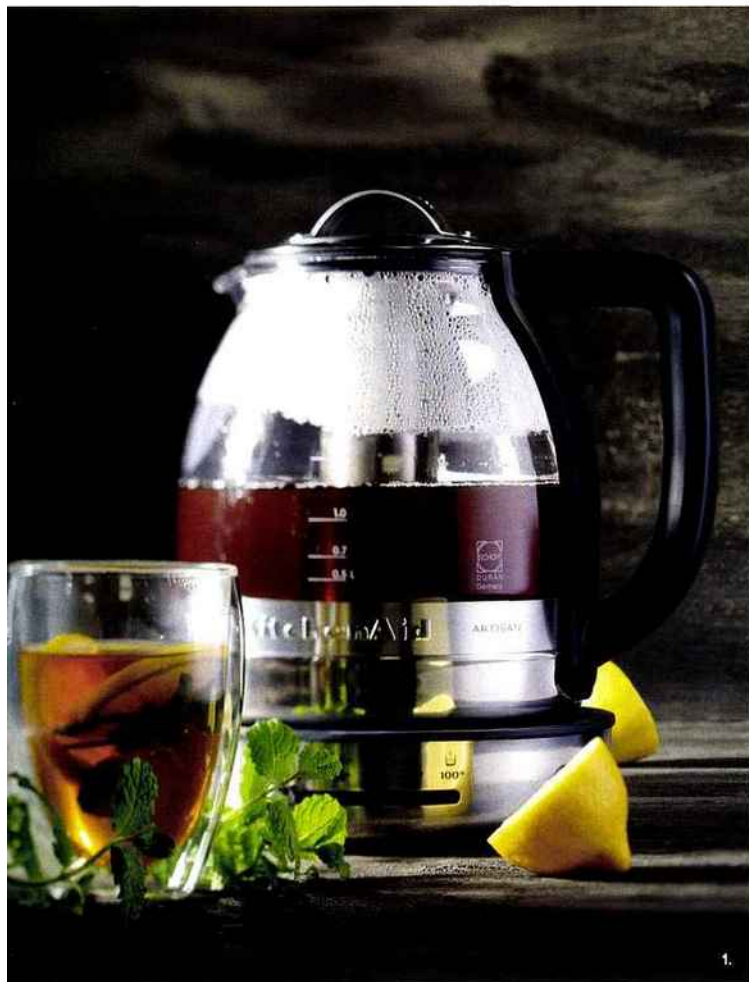




- PRATIQUE -



1. PRÉRÉGLÉE

Cinq modes de température, fonction maintien au chaud, 1,5 L.
Bouilloire théière 2 en 1, 189 €, KitchenAid.

2. TRANSPARENTE

Bouilloire en verre, eau et thé. Réglable de 40° à 100° C. Fonction ébullition rapide, 1,7 L.
Deluxe, 99,99 €, Séverin.



CHAUD BOUILLANT

Plus rapide et moins énergivore que la casserole d'eau sur le feu, la bouilloire est un incontournable des équipements de cuisine. Nos conseils pour faire le bon achat. **TEXTE ET SÉLECTION : VICTORIA GUERN**

L'un des premiers critères pour choisir une bouilloire est sa contenance, qui peut aller de 0,45 litre pour un mini-modèle jusqu'à 3 litres pour un modèle familial. Mais le design revêt de plus en plus d'importance. En effet, à l'instar du grille-pain et de la machine expresso auxquels elle est souvent assortie, la bouilloire ose se montrer dans la cuisine, voire participe à la décoration. C'est le cas des appareils aux formes et aux couleurs audacieuses, qui attirent spontanément l'œil. Si l'inox reste intemporel, on trouve aussi des modèles très contemporains, revêtus de plastique coloré, ou d'autres transparents, en verre. Ces derniers sont très esthétiques car on voit l'eau bouillir à l'intérieur, mais ils sont aussi plus fragiles.

DES FONCTIONS BIEN PRATIQUES

Outre le design, il convient de prêter attention à plusieurs éléments. On privilégiera les modèles avec résistance intégrée dans le socle plutôt que placée dans la bouilloire elle-même (où elle



s'entarte beaucoup plus rapidement). C'est souvent le cas sur les modèles bon marché. Le réglage de la température est une fonction particulièrement appréciable. Elle permet d'obtenir une eau chaude mais non brûlante, parfaite pour déguster son thé sans devoir attendre qu'il refroidisse un peu, mais encore, d'ajuster la température au type de thé que l'on souhaite déguster (vert, blanc, noir, rouge... tous les thés n'infusent pas à la même température). Certains modèles disposent également d'un socle pivotant très pratique, notamment pour les gauchers.

THÉIÈRE ÉLECTRIQUE ET BOUILLIÈRE CONNECTÉE

Deux innovations sont récemment arrivées sur le marché. Les théières électriques, tout d'abord, répondent aux attentes des grands buveurs de thé, qui sont de plus en plus nombreux. Ces théières sont des bouilloires dotées d'un infuseur intégré. Elles permettent de régler

avec précision la température de l'eau en fonction du thé que l'on souhaite déguster, de stopper automatiquement l'infusion et, enfin, de maintenir la boisson au chaud afin de pouvoir se resservir à tout moment. Autre nouveauté : la bouilloire connectée, qui peut fonctionner à distance via une application : mise en marche, sélection de la température, du temps d'infusion, etc. Une fonction de géolocalisation permet même de lancer la mise en route de l'appareil lorsque l'utilisateur approche de chez lui. Et si la quantité d'eau est trop faible, il est alerté sur son smartphone. ☺

3. TOUT INOX
Bec doté d'un filtre anti-impuretés. Température de 50° à 100° C. Écran LCD. 1,7 L. « CT530 », 79,99 €, Siméo.

4. ACCESSIBLE
Base inox avec contrôle de la température. Niveau visible à l'avant et à l'arrière. 1,7 L. « Tea Touch », 79,90 €, Senya.

5. RÉTRO
Corps en acier inox, 7 niveaux de température. Dernière température mémorisable. Sept coloris au choix. 1,7 L. « KLF02 », 169 €, Smeg.