

# Pratiques et tendances : les micro-ondes se réinventent

Aujourd'hui, les fours micro-ondes font bien plus que décongeler ou réchauffer des aliments. Ils permettent de préparer des plats sophistiqués facilement et en un temps record : frites croustillantes, poisson à la vapeur, desserts gourmands...



**Présents dans 9 foyers français sur 10\*, les micro-ondes se sont imposés dans nos cuisines comme un incontournable.** Quoi de plus normal ? Ils sont à la fois ultra pratiques et simples d'utilisation.

Fort de 40 ans d'innovation dans la conception de micro-ondes, Samsung fait le point sur l'offre et les technologies disponibles sur le marché et dévoile comment exploiter pleinement tout leur potentiel.

**Car les micro-ondes permettent aujourd'hui de réaliser**

**des recettes élaborées grâce à une multitude de fonctionnalités avancées, qui restent souvent méconnues.**

**En parallèle, les micro-ondes deviennent de plus en plus design, et s'intègrent parfaitement dans toutes les cuisines et tous les intérieurs.**

C'est notamment le cas de la nouvelle gamme de Samsung, qui arbore des lignes fluides, résolument modernes, et des finitions haut de gamme.

\* Source : GIFAM Le panorama de l'électroménager édition 2018 - Taux de possession des ménages français : 91%

# Solo, Gril ou Combiné ?

Pour bien choisir son micro-ondes, il est important de savoir ce que l'on en attend. Différentes fonctionnalités sont en effet disponibles, qui répondent à des besoins très variés. Outre les traditionnelles fonctions de réchauffage et de décongélation, il est possible, avec certains modèles, de préparer des légumes à la vapeur, des frites croustillantes, un poulet rôti, ou encore des cookies, tout en gagnant du temps par rapport à un four traditionnel.

## Le saviez-vous ?

Il s'est vendu 1 micro-ondes toutes les 5 minutes en 2019 en France !\*

1



## Les micro-ondes Solo



Ils sont **uniquement dotés de la cuisson par ondes**, permettant essentiellement de **réchauffer un plat ou de décongeler des aliments**. Certains sont toutefois dotés de fonctionnalités telles que la **décongélation rapide** ou la **cuisson vapeur**. Il est alors possible de faire cuire des filets de poisson, des légumes ou encore des desserts en quelques minutes.



## Filets de poisson

### Ingrédients

- 300g de filet de poisson
- 1 citron
- Assaisonnement au choix

### Préparation

1. Rincez et préparez les filets de poisson.
2. Arrosez-les de jus de citron.
3. Disposez les filets dans la cocotte vapeur, ajoutez 100 ml d'eau froide.
4. Faites cuire à 900W pendant 1 à 2 min ou à 450W pendant 5 à 6 min.
5. Recouvrez et laissez reposer 1 à 2 minutes.

2



## Les modèles Gril



En plus de la cuisson par ondes, ils sont **dotés d'une résistance située sur la voûte** du micro-ondes. Elle permet notamment de **faire gratiner les plats une fois cuits ou réchauffés, pour un résultat optimal**. Quant au plat croustillant, il offre la possibilité de réaliser facilement des pizzas, des tartes ou encore des quiches aussi savoureuses qu'avec un four traditionnel.

\* GfK - Données de vente sur le marché du Micro-Ondes Pose-libre sur l'année 2019



## Quiche lorraine

### Ingrédients

Pâte :

- 200g de farine
- 80g de beurre
- 1 œuf

Garniture :

- 30g de bacon en dés
- 60g de crème fraîche
- 2 œufs
- 40g de fromage râpé
- Sel et poivre

### Préparation

1. Mettez la farine, le beurre et l'œuf dans un saladier.
2. Mélangez le tout pour obtenir une pâte souple, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.
3. Roulez la pâte et placez-la dans un moule.
4. Mélangez la crème, le bacon en cubes, la crème fraîche, l'œuf, le fromage, le sel et le poivre, puis versez le mélange dans les moules.
5. Placez la quiche sur le plat croustillant à 170 °C pendant 45 à 50 minutes.
6. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 5 minutes avant de déguster.

## Les accessoires



### Le plat croustilleur

Il est spécialement conçu pour réaliser des plats croquants avec les micro-ondes Gril et Combinés en utilisant un minimum de matière grasse : une cuillère à soupe d'huile suffit pour faire des frites croustillantes !

Les matières grasses sont drainées sur les bords du plat, pour une cuisson plus saine et savoureuse, tout en facilitant le nettoyage du four.



### La cocotte vapeur

C'est l'alliée par excellence des repas sains. Elle maintient l'humidité de la nourriture lors de la cuisson et empêche que les aliments ne se dessèchent. Autre avantage : la rapidité de cuisson. Il suffit de 2 à 3 minutes pour préparer des filets de poissons accompagnés de légumes croquants !

3



## Le micro-ondes Combiné



Il reprend les fonctions des modèles Solo et Gril, en ajoutant la chaleur tournante d'un four traditionnel, grâce à une résistance supplémentaire et à un ventilateur, qui fait circuler la chaleur dans l'ensemble du four.

Il est donc possible de réaliser des plats complexes. Les Combinés garantissent un vrai gain de temps. À titre d'exemple, la cuisson peut être raccourcie de moitié et quelques minutes suffisent à préchauffer le four !



### Le saviez-vous ?

Pour nettoyer son micro-ondes, il suffit de placer un bol de vinaigre blanc et d'eau dans le four, et de le mettre en marche pendant 3 minutes à pleine puissance. Il ne reste plus qu'à passer une éponge propre imbibée de liquide vaisselle sur les parois pour les nettoyer.



## Poulet rôti

### Ingrédients

- 1 poulet entier
- 1 cuillère d'huile
- Epices aux choix

### Préparation

1. Badigeonnez le poulet d'huile et d'épices.
2. Tournez-le côté poitrine vers le bas, et placez-le au centre de la grille inférieure du gril.
3. Lorsqu'un signal sonore est émis, retournez-le poulet et appuyez sur Start pour continuer.
4. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

# Un élément de décoration intérieure à part entière



**La cuisine est une pièce maîtresse de la maison : on y mange, on y discute, on y vit. Il est donc important de s'y sentir bien, et elle doit donc répondre aux mêmes exigences esthétiques que les autres pièces de vie de la maison.**

Le micro-ondes équipe aujourd'hui la quasi-totalité des cuisines françaises, qui sont de plus en plus ouvertes. Or, si les micro-ondes ont pu avoir, pendant longtemps, un aspect avant tout fonctionnel, ils tendent aujourd'hui à devenir un élément de décoration intérieure à part entière, qu'on prend plaisir à exposer.

Les constructeurs s'attachent en effet à répondre à cette demande en proposant des modèles élégants, aux lignes épurées, de différentes couleurs, utilisant des matériaux nobles comme le verre, des écrans sensitifs, ou encore des LEDs blanches.

Les micro-ondes sont tendance !

## Le saviez-vous ?

Le four à micro-ondes a été inventé par hasard. En 1945, un ingénieur américain qui travaillait dans une usine de fabrication de radars militaires s'est rendu compte en passant à côté d'un appareil produisant de l'énergie grâce aux micro-ondes que la barre de chocolat qui se trouvait dans sa poche avait fondu ! Après avoir reconduit l'expérience avec du maïs et un œuf, il déposa le brevet du four à micro-ondes.

## L'avis de l'experte

### Victoire Meyer, Chef de produit micro-ondes chez Samsung

*Les technologies développées par Samsung ont permis de développer toujours plus le potentiel des micro-ondes. Grâce à eux, il est aujourd'hui possible de réaliser très simplement et rapidement une variété incroyable de plats qui conservent leurs saveurs et textures même en étant réchauffés plusieurs fois.*

*C'est pourquoi nous considérons les micro-ondes comme un moyen privilégié de lutter contre le gaspillage alimentaire, alors qu'en France, ce sont environ 10 millions de tonnes de nourriture qui sont jetées chaque année.*

*Mais les micro-ondes ne doivent pas être que pratiques et fonctionnels. Ils doivent également s'intégrer parfaitement dans les cuisines en étant design. C'est ce postulat qui a amené Samsung à lancer une nouvelle gamme de micro-ondes ultra-design en 2020.*





# Les fonctionnalités Samsung

Samsung propose un éventail très large de technologies pensées pour faciliter la vie de leurs utilisateurs et satisfaire les gastronomes les plus exigeants\*.



1

La technologie **Quick Defrost** réduit fortement le temps nécessaire à la décongélation, tout en préservant l'aspect et les qualités nutritionnelles des aliments.



2

La fonction **Gril Fry** offre la possibilité de cuire, rôtir et griller sans huile les aliments grâce à une combinaison de la cuisson par ondes, de la résistance et du plat croustilleur.



3

La cavité en **céramique émail** offre non seulement de meilleures performances de cuisson mais aussi une excellente résistance à l'usure et à l'abrasion, tout en facilitant le nettoyage.



4

La technologie **Speed Gourmet**, qui équipe les nouveaux combinés Samsung, assure une cuisson uniforme et jusqu'à deux fois plus rapide par rapport à un combiné classique.



5

La fonction **AirFry** permet quant à elle de cuisiner toutes sortes de fritures grâce au nouveau plat croustilleur Samsung. Il élimine les excès de graisse pour une cuisson plus saine et savoureuse, et un nettoyage facilité.



6

Avec la nouvelle **fonction Dessert**, il est possible de préparer facilement et rapidement des cakes, des boissons chaudes, ou encore des Mug cakes en utilisant les menus automatiques du micro-ondes.

7

La **fonction désodorisation** élimine les odeurs de cuisson en évacuant l'air hors de la cavité du micro-ondes.

8

En 30 secondes seulement, la fonction **Browning Plus** fait dorer les plats en fin de cuisson pour un effet gratiné et un résultat encore plus gourmand.

## Le saviez-vous ?

Il est important de percer l'opercule qui recouvre les plats préparés avant de les réchauffer au micro-ondes. Sinon, de la vapeur se forme dans le récipient et, si elle ne parvient pas à s'échapper, elle peut faire exploser le plat.



## Mug Cake

### Ingrédients

- 30g de beurre
- 60g de sucre
- 1 œuf
- 40g de crème fraîche épaisse
- 25g de farine
- 15 g de cacao en poudre
- 1,5g de vanille
- 50g de copeaux de chocolat légèrement sucré

### Préparation

1. Mélangez le beurre, l'œuf et la crème dans un mug jusqu'à obtenir un résultat homogène.
2. Ajoutez la farine, le sucre et continuez de mélanger.
3. Ajoutez le cacao, la vanille et remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Incorporez les copeaux de chocolat.
5. Placez le mug dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Home Dessert (Dessert fait maison).
6. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

\* La disponibilité des fonctions présentées ci-dessous varie en fonction des modèles.

# La sélection Samsung

La nouvelle gamme de micro-ondes de Samsung se distingue par ses lignes modernes et élégantes ainsi que par ses coloris tendances (blanc, gris galet, charbon et noir).

Les différents modèles qui la composent ont été pensés pour s'intégrer facilement dans toutes les cuisines et offrent

de nombreuses finitions premium. C'est le cas du panneau de commande sensitif en verre, ou encore de l'affichage en LED blanche. Les paramètres de cuisson et l'heure disposent par ailleurs d'un affichage plus large, pour une meilleure lisibilité et une expérience simplifiée.



## Micro-ondes Solo 23L Blanc MS23T5018AW

Idéal en complément d'un four traditionnel, il permet de décongeler des aliments rapidement grâce à la technologie Quick Defrost, tout préservant les textures et les qualités nutritionnelles.

► La fonction Dessert permet également de préparer des desserts simples tels que des cakes ou des gâteaux facilement et rapidement !



## Micro-ondes Gril 30L Gris Galet MG30T5018AG

Ce gril permet de gratiner ou dorer les aliments grâce à la fonction Gril Fry, associée au plat croustillier. La cuisson est plus saine car elle se fait sans huile.

► Ce modèle bénéficie également de la fonction Auto Cook. Il suffit de choisir parmi une sélection de plats fréquemment cuisinés, d'indiquer le poids des ingrédients et de lancer la cuisson pour qu'il soit parfaitement préparé.



## Micro-ondes Combiné 35L Gris Galet MC35R8088LC

Ce micro-ondes est parfait pour les personnes ne possédant pas de four traditionnel. Extrêmement polyvalent, il permet de réchauffer, décongeler, gratiner ou dorer mais aussi cuire des plats grâce à la chaleur tournante.

► Avec la fonction Air Fry et le nouveau plat croustillier, il offre la possibilité de préparer des frites ou des nuggets en assurant une cuisson croustillante et savoureuse.

► La technologie Speed Gourmet assure un gain de temps important par rapport aux autres fours, avec une cuisson jusqu'à deux fois plus rapide.

► Il est également doté d'une cloche de cuisson vapeur, qui préserve la texture et la saveur des aliments lorsqu'ils sont réchauffés tout en évitant de salir l'intérieur du four. Elle permet également de cuire à la vapeur.

### CONTACTS PRESSE

Cécile Pochard | cecile.pochard@bcw-global.com | 01 56 03 12 95

Gaëlle Chartier | gaelle.chartier@bcw-global.com | 01 56 03 13 07