

L'impact de l'eau filtrée sur la cuisson des aliments



Vitamines,
fibres, protéines,
goût, aspect :
**CE QUE RÉVÈLE
LA SCIENCE !**

 **BRITA**
Drink better. Do better.*

*Bois mieux. Agis mieux.

Édito

Pourquoi la qualité de l'eau est un enjeu en cuisine

En restauration, chaque service engage la même exigence pour sublimer les aliments du premier plat au dernier.

Rien n'est laissé au hasard pour éveiller les pupilles, les papilles et l'odorat des clients. **Dans cette recherche de précision, l'eau est un ingrédient à part entière.**

Elle intervient dans la cuisson des légumes et des féculents, dans la préparation des bouillons, comme dans le blanchiment des viandes.

L'eau a un impact direct sur le résultat final dans l'assiette : elle agit sur la tenue d'un aliment, la clarté d'un bouillon, ainsi que sur la couleur, la texture et certaines qualités nutritionnelles d'un produit.

À travers des observations terrain et une approche scientifique, découvrez comment la qualité de l'eau influence les préparations, de la cuisson à la perception finale du plat.



© BRITA - Reproduction interdite sans autorisation.

Sommaire

L'eau : un ingrédient invisible mais clé en cuisine	5
Ce que l'eau change réellement en cuisson	6
La composition de l'eau du réseau	
Les impacts en cuisine	8
Les impacts sur les aliments	
Les impacts sur le matériel	
Une étude scientifique menée par Raphaël Haumont	11
Une étude construite à partir de situations de cuisson concrètes	12
L'impact de l'eau filtrée sur la cuisson des légumes	14
Une différence visible dans l'eau de cuisson	
Une couleur préservée des légumes	
Jusqu'à 10 % de résidus secs en moins	
L'impact de l'eau filtrée sur la cuisson des féculents	20
Un riz plus net et moins collant	
Une cuisson des pâtes plus facile à maîtriser	
L'impact de l'eau filtrée sur la cuisson des viandes	26
Un bouillon plus clair dès les premières minutes	
Moins d'écume à retirer	
L'impact de l'eau sans cuisson, le cas des graines de chia	30
Un gel jusqu'à deux fois plus ferme	
Mieux cuisiner, c'est aussi mieux maîtriser son eau	34
Les solutions BRITA	36



L'eau : un ingrédient invisible mais clé en cuisine

Le service va commencer...

En cuisine, tout est déjà en mouvement : les casseroles chauffent, les cuissons s'enchaînent, les légumes se taillent, les bouillons frémissent et les gestes se succèdent avec précision.

Dans cette effervescence, chaque détail compte pour faire vivre la meilleure expérience culinaire aux clients.

Et l'eau en fait partie.

C'est un ingrédient invisible et clé en cuisine que l'on retrouve dans les préparations les plus simples comme les plus techniques.

Selon sa composition, elle a un impact sur la couleur d'un brocoli au sortir de la cuisson, la limpidité d'un bouillon, la blancheur d'un grain de riz ou encore la texture d'une pâte juste "al dente".

Mais pourquoi une cuisson avec de l'eau du réseau et une cuisson avec une eau filtrée ne donnent-elles pas toujours le même résultat ? Pourquoi selon l'eau utilisée, certains légumes tiennent-ils mieux, un bouillon paraît-il plus clair, ou un riz paraît-il plus blanc ?

Ces écarts ne s'expliquent pas seulement par la main du cuisinier ou le temps de cuisson. Ils tiennent aussi à la qualité de l'eau utilisée.

Car l'eau n'est pas neutre. Sa composition varie d'une ville à une autre et parfois d'un jour à l'autre.

Pendant la cuisson, elle interagit avec les aliments. Elle accompagne leurs transformations, favorise certains échanges, en limite d'autres. Elle peut influencer sur ce qui reste dans l'aliment, sur ce qui migre dans l'eau de cuisson, sur ce qui se voit dans l'assiette et sur ce qui se perçoit en bouche.

C'est précisément ce que ce livre blanc propose d'explorer.

À partir d'une étude scientifique menée avec Raphaël Haumont et l'Université Paris-Saclay, nous avons cherché à mieux comprendre l'impact de l'eau sur plusieurs familles d'aliments, notamment en cuisson.

L'objectif est d'observer dans quelle mesure une eau filtrée peut contribuer à mieux préserver certaines qualités du produit, qu'il s'agisse de son aspect visuel, de sa texture ou encore de certains composés relargués dans l'eau de cuisson.

Ce que l'eau change réellement en cuisson

La composition de l'eau du réseau

L'eau du réseau est une eau contrôlée et conforme aux normes de potabilité.

Pour autant, elle ne se résume pas à la seule formule H_2O . Sa composition peut varier selon son origine, son traitement et son environnement de distribution. Elle évolue donc d'un lieu à un autre, et même d'un jour à l'autre.

Un client qui commande une tasse de café à Paris doit pouvoir se voir offrir une boisson de la même qualité et du même goût qu'un client qui commande à Bordeaux. Or l'eau du réseau varie d'une région à une autre, notamment en termes de dureté, de teneur en chlore, d'arôme et de goût.

Elle peut ainsi contenir différents éléments : **des minéraux naturellement présents dans l'eau, des substances liées à son traitement, ou encore certaines particules issues des canalisations.**



Minéraux naturels

Calcium, magnésium, carbonate d'hydrogène et potassium



Particules issues des canalisations

Rouille, sable, fer



Micro-organismes

Présents à l'état naturel



Substances liées au traitement de l'eau

Ex : Chlore

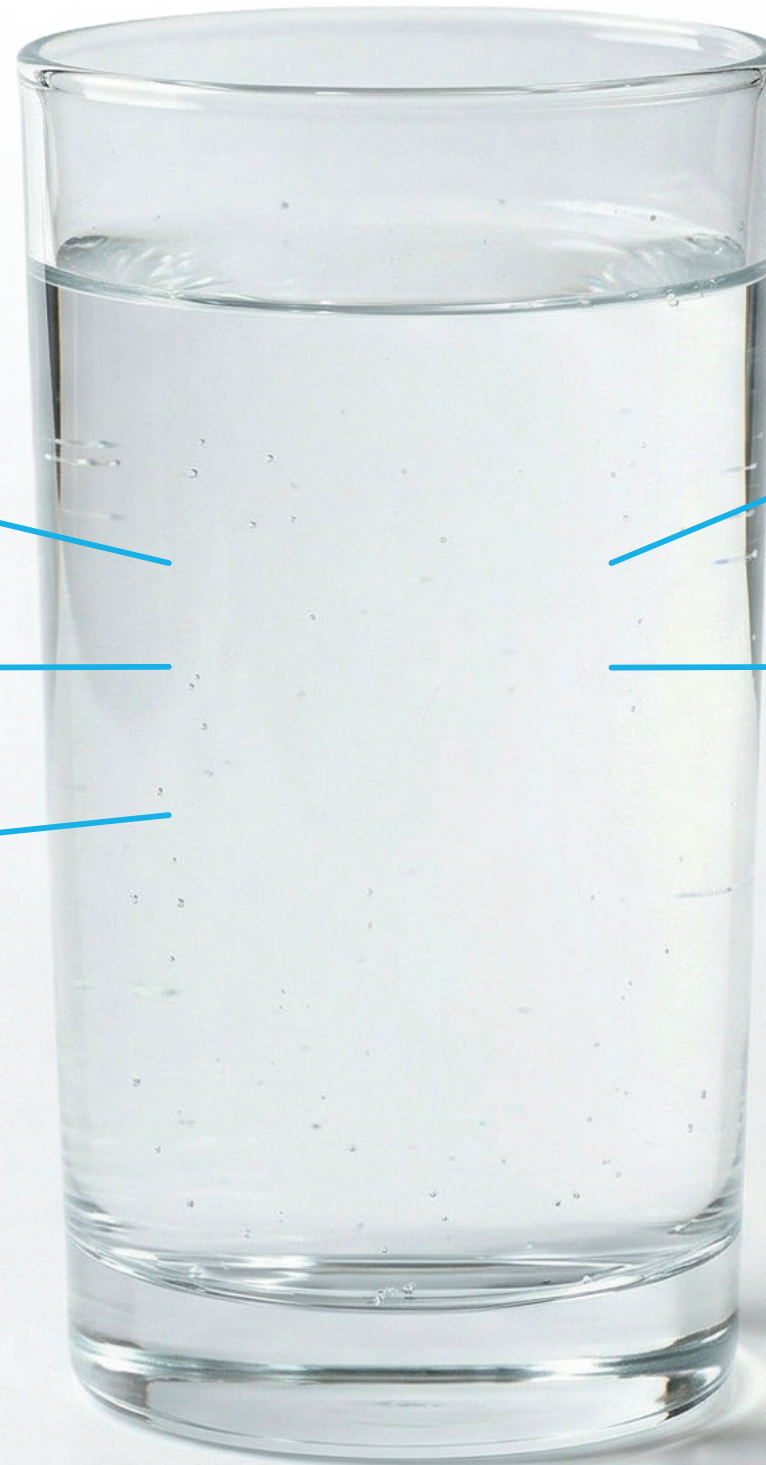


Résidus et impuretés

Ex : Composés organiques, certains résidus indésirables

Bon à savoir

Selon les éléments qu'elle contient, l'eau peut influencer à la fois la cuisson des aliments, le rendu final des préparations et le fonctionnement des équipements.



Les impacts en cuisine

Les impacts sur les aliments

La composition de l'eau de réseau est compatible avec un usage alimentaire, mais elle a un impact sur la tenue d'un produit, la couleur après cuisson ou la limpidité d'un bouillon. C'est ce qui fait de l'eau un ingrédient à part entière.

Au contact de l'eau de cuisson, les fibres, pigments, vitamines, nutriments ou autres composés sont préservés ou relargués. Autrement dit, l'eau de cuisson a une influence sur ce que l'aliment conserve de sa structure, de ses qualités nutritionnelles et de son expression gustative.

Composition de l'eau du réseau	Effets visibles pendant la cuisson
 Minéraux / dureté	Tenue, texture, fermeté
 Chlore / odeur	Perception sensorielle
 Particules / dépôts	Limpidité des eaux et bouillons

Le chlore affecte directement les odeurs et les saveurs, et peut ralentir la cuisson des légumes, ce qui fragilise certaines vitamines lorsque le temps de cuisson s'allonge.

Les minéraux influencent plutôt la texture, la couleur et la perception en bouche.

Ainsi, l'eau utilisée impacte concrètement le résultat final dans l'assiette, au-delà du simple goût.

Bon à savoir

Une eau filtrée contient moins de substances olfactives et gustatives indésirables (par ex. en éliminant le chlore ou les composés organiques) que l'eau du réseau. Elle a un meilleur goût, une composition optimale en minéraux et une plus faible dureté carbonatée.



Les impacts sur le matériel

L'eau du réseau peut être trop chargée en minéraux ce qui a un impact sur les machines : fours mixtes, bouilloires, chauffe-eaux, lave-verres ou lave-vaisselle, etc.

Avec le temps et les variations de température, ces minéraux forment des dépôts calcaires, qui favorisent l'entartrage, altèrent le fonctionnement, accélèrent l'usure et augmentent la consommation énergétique du matériel.

Autrement dit, la qualité de l'eau ne concerne pas seulement ce qui se passe dans l'assiette. Elle influence aussi le bon fonctionnement des équipements.

Pour un restaurateur ou un chef, l'enjeu est donc double : mieux maîtriser le rendu culinaire, tout en contribuant à préserver les conditions de fonctionnement du matériel.

Bon à savoir

1 mm de calcaire = +7 % de consommation électrique



Une étude scientifique menée par Raphaël Haumont

Pour éclairer avec rigueur le rôle de l'eau dans la cuisson, BRITA a mené une étude en partenariat avec Raphaël Haumont et l'Université Paris-Saclay.

Pôle majeur de recherche et d'innovation, l'Université Paris-Saclay réunit des établissements d'excellence au sein d'un écosystème interdisciplinaire reconnu à l'échelle internationale. Ses travaux, qui font coexister science fondamentale et applications concrètes, contribuent activement à faire évoluer notre compréhension de l'alimentation et des pratiques culinaires.

Dans cet esprit, la chaire Cuisine du Futur, portée par Raphaël Haumont, explore les voies d'une cuisine plus saine et plus attentive à la réduction des additifs, des allergènes et des déchets qu'elle peut générer.

Physico-chimiste à l'Université Paris-Saclay et chercheur à l'Icmmo*, Raphaël Haumont consacre depuis plusieurs années ses travaux à la rencontre entre science et cuisine.

Ses recherches sur les textures alimentaires, les cuissons innovantes ou encore les emballages comestibles ont trouvé des applications jusque dans la conception de repas destinés aux missions spatiales.

Passionné de gastronomie, il est membre fondateur du Centre Français d'Innovation Culinaire, lieu pionnier dédié à la cuisine du futur. Par son parcours, **Raphaël Haumont apporte à cette étude un regard singulier, à la fois scientifique et profondément ancré dans la réalité du geste culinaire.**

“En cuisson, l'eau n'est pas un simple support thermique : **c'est un milieu d'échange qui interagit avec l'aliment** et peut modifier sa texture, sa couleur ou ce qu'il relargue dans l'eau.”

Raphaël Haumont

*L'Institut de Chimie Moléculaire et des Matériaux d'Orsay (ICMMO) figure parmi les plus importants laboratoires publics de chimie en France.

Une étude construite à partir de situations de cuisson concrètes

L'objectif de cette étude était d'**observer, dans des conditions de cuisson réelles, ce que la qualité de l'eau peut changer** sur différents aliments.



Étape 1 : Cuisson réalisée avec deux eaux différentes (filtrée vs réseau)



Étape 2 : Observations



Étape 3 : Analyse

Les tests ont été réalisés avec deux eaux différentes :

- Une eau du réseau à 11 °KH (dureté moyenne observée en France)
- Une eau à 11 °KH avec un réglage de cartouche permettant d'avoir une eau filtrée en sortie à 4 °KH

Le protocole a été construit à partir de gestes et de cuissons courants en cuisine.

Plusieurs familles d'aliments ont été étudiées :

- Les légumes
- Les féculents
- Les viandes
- Les graines de chia

Les tests ne sont pas limités à l'aspect visuel du produit après cuisson.

Ils ont aussi pris en compte plusieurs critères :

- Le visuel
- La texture
- L'analyse des eaux de cuisson (laboratoire indépendant)
- Les mesures nutritionnelles (vitamines, protéines, amidons)

Cette approche permet de mieux **comprendre ce qui se passe pendant la cuisson**, en croisant ce que le cuisinier voit avec ce que l'analyse révèle, dans l'aliment comme dans l'eau de cuisson.

*KH : mesure allemande de la dureté carbonatée de l'eau, c'est-à-dire de la quantité de minéraux (principalement les bicarbonates) influençant le goût, le tartre et la stabilité du pH.



Bon à savoir

Plusieurs tests ont d'abord été réalisés avec différents systèmes de filtration afin d'identifier la solution la plus pertinente à explorer.

Différentes configurations ont ainsi été évaluées : filtration au charbon seul, puis filtration combinant charbon et résines avec plusieurs niveaux de réglage. Les résultats présentés ici correspondent au système charbon + résines, réglé comme pour une machine à café. C'est cette configuration qui a donné les résultats les plus significatifs.

L'impact de l'eau filtrée sur la cuisson des légumes

Sur les légumes cuits à l'eau, la différence se voit dans la casserole et dans l'assiette.

Avec une eau filtrée, l'eau de cuisson apparaît plus claire et la couleur des légumes est mieux préservée : autant de signes visibles qui interrogent le rôle de l'eau dans la transformation du produit.



Une différence visible dans l'eau de cuisson

Le brocoli et le chou rouge sont les légumes les plus parlants de l'étude.

Quand ils sont cuits dans une eau filtrée, l'eau de cuisson est plus claire et moins colorée. Cela signifie que le légume relargue moins de pigments et d'éléments pendant la cuisson et conserve mieux son apparence d'origine.

C'est encore plus révélateur sur la concentration en vitamine C du brocoli. **Avec une eau filtrée, il conserve jusqu'à 50 % de vitamine C en plus** que dans l'eau du réseau. **Le brocoli sera plus appétissant au moment du service** et il conservera davantage ses qualités nutritionnelles (dont les fibres et les vitamines).



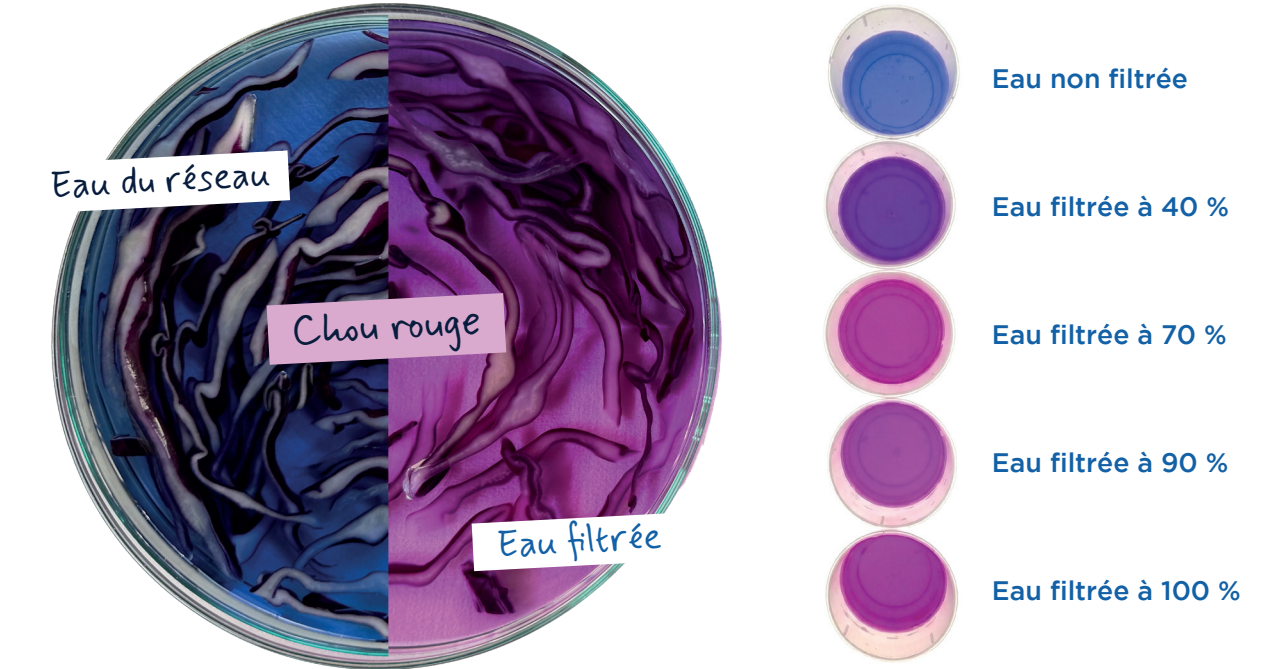
Indicateur	Eau non filtrée	Eau filtrée BRITA
Vitamine C dans l'eau de cuisson	0,8 à 2,2 mg / 100 g	< 0,5 mg / 100 g
Vitamine C dans le brocoli cuit	34,4 mg / 100 g	47,9 mg / 100 g

Une couleur préservée des légumes

La cuisson à l'anglaise, qui consiste à cuire les légumes dans un grand volume d'eau bouillante salée, est un bon terrain d'observation car on sait que la composition de l'eau peut influencer la couleur des légumes verts.

Dans ce cas, même avec une eau filtrée légèrement plus acide que l'eau du réseau, leur couleur reste inchangée.

C'est un résultat surprenant puisqu'il est habituellement admis que des eaux plus acides donnent des légumes plus fermes et plus jaunâtres, tandis que des eaux plus basiques favorisent un vert plus intense. **Autrement dit, utiliser une eau filtrée ne dégrade pas la couleur des légumes verts.** Au contraire, cela permet de préserver un rendu visuel propre, sans détériorer l'aspect du produit en cuisson.



Le brocoli n'est pas un cas isolé. Les tests montrent aussi des effets très visibles sur d'autres légumes, notamment sur le chou rouge.

Les pigments du chou rouge (les anthocyanes), sont très sensibles à l'acidité de l'eau. **Avec une eau filtrée, le chou conserve une belle couleur rouge, aussi bien à froid qu'à chaud et retient davantage les antioxydants, bénéfiques pour la santé.**

Les pigments sont moins relargués dans l'eau, ce qui rend l'assiette visuellement plus appétissante.

Jusqu'à 10 % de résidus secs en moins

Après réduction des eaux de cuisson de différents légumes jusqu'à obtention de résidus secs, nous avons comparé les masses obtenues. Avec une eau filtrée, la masse des résidus secs mesurée est toujours inférieure de 5 à 10 % comparée à une cuisson avec de l'eau du réseau. En pratique, cela signifie que les légumes relarguent moins de matière au cours de la cuisson.



La limitation des pertes dans l'eau permet au légume de mieux préserver l'éclat de sa couleur, la finesse de son goût et une partie de sa richesse nutritionnelle. La carotte en est un bon exemple, avec une meilleure tenue visuelle, des arômes mieux conservés et une teneur en vitamine A supérieure d'environ 10 % à celle observée avec une eau du réseau.

Légume	Eau non filtrée	Eau filtrée BRITA	Ce que cela change
Carotte	Vitamine A 3470 µg/100g	Vitamine A 3800 µg/100g	Nutriments mieux préservés

Bon à savoir

Si vous ne conservez pas l'eau de cuisson pour la suite de votre recette, couvrez simplement les légumes à hauteur. Vous réduirez ainsi votre consommation d'eau, mais aussi l'énergie nécessaire pour chauffer la casserole. À l'échelle d'une année, le gain peut être significatif.



Testez cette méthode de cuisson de vos légumes

- Préparation**
Lavez et coupez les brocolis en morceaux réguliers pour garantir une cuisson homogène.
- Choix du récipient**
Utilisez une casserole adaptée au volume : ni trop étroite pour ne pas écraser les légumes, ni trop large pour préserver les saveurs.
- Mouillage**
Déposez les légumes et couvrez à hauteur avec une eau filtrée. Salez légèrement.
- Cuisson**
Montez en température jusqu'au frémissement. Couvrez et maintenez environ 8 minutes sans atteindre l'ébullition.
- Vérification**
Contrôlez la fermeté à l'aide d'un pic à brochette.
- Service ou arrêt**
Servez aussitôt ou rafraîchissez immédiatement à l'eau froide pour stopper la cuisson et fixer la couleur.

“L'intensité des couleurs révèle la présence de pigments précieux (lycopène, carotènes, polyphénols) reconnus pour leurs propriétés antioxydantes. Une eau filtrée aide à mieux les préserver au cœur du légume et à le rendre plus appétissant.”

Raphaël Haumont

L'impact de l'eau filtrée sur la cuisson des féculents

On pose deux casseroles côte à côte, à la même température. L'une contient de l'eau du réseau, l'autre de l'eau filtrée. On y plonge les mêmes quantités de pâtes ou de riz, au même moment.

Dès les premières minutes, les deux eaux ne se ressemblent plus.

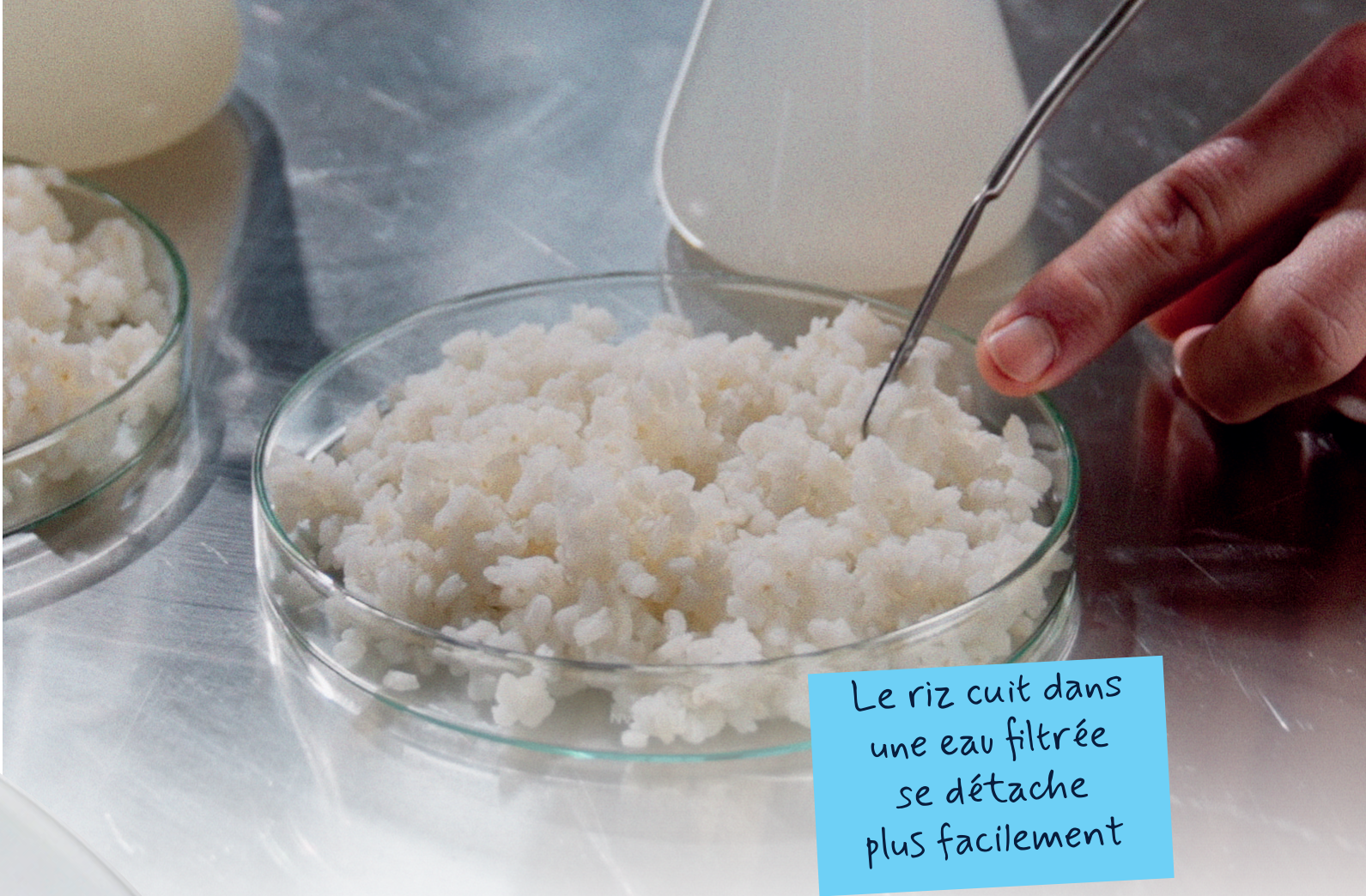
L'amidon ne réagit pas seulement à la chaleur. Et c'est précisément ce qui rend les féculents si sensibles au type d'eau utilisé.



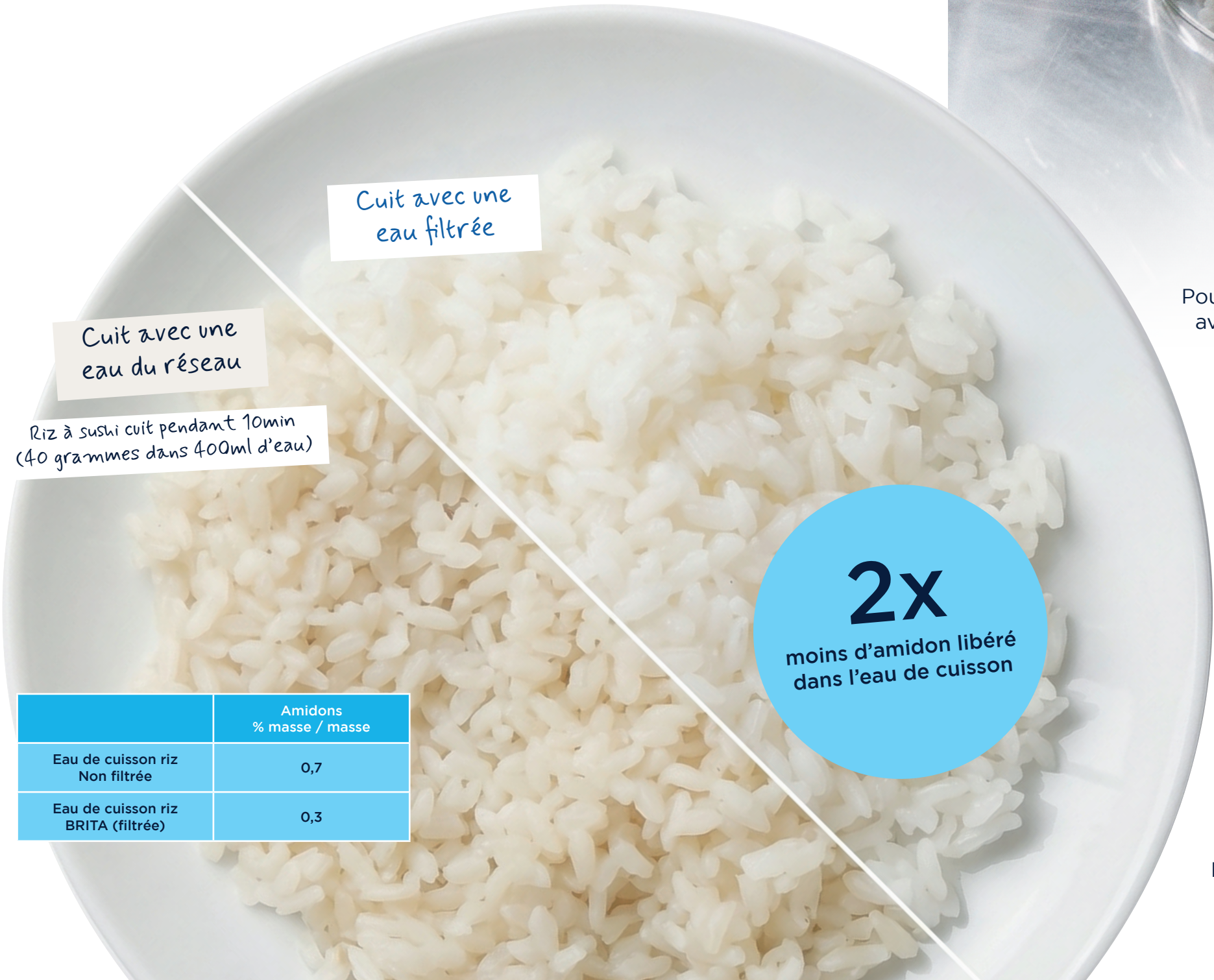
Un riz plus net et moins collant

À cuisson égale, la qualité de l'eau a un impact à la fois sur la texture et la couleur du grain de riz. Et par conséquent sur la dégustation.

Le riz à sushi est l'exemple le plus parlant car il n'est pas mélangé avec une sauce qui pourrait masquer les défauts pendant la cuisson. C'est aussi le cas lorsque le riz est servi nature ou en pilaf.



Le riz cuit dans
une eau filtrée
se détache
plus facilement



Cuit avec une
eau filtrée

Cuit avec une
eau du réseau

Riz à sushi cuit pendant 10min
(40 grammes dans 400ml d'eau)

2x
moins d'amidon libéré
dans l'eau de cuisson

	Amidons % masse / masse
Eau de cuisson riz Non filtrée	0,7
Eau de cuisson riz BRITA (filtrée)	0,3

Pour une meilleure expérience culinaire, le riz après cuisson doit avoir une belle couleur blanche et une bonne tenue en bouche.

C'est ce qu'on obtient avec une eau filtrée. Les grains sont plus blancs, plus nacrés, et se détachent facilement. L'eau de cuisson reste claire et limpide contrairement à ce qu'on obtient avec une eau du réseau.

La différence vient de la chimie. Pendant la cuisson, et peu importe le type d'eau, une fine quantité d'amidon sort naturellement des grains.

Dans une eau du réseau, la présence de calcium (et autres sels minéraux) agit comme une colle entre les molécules d'amidon. Elles s'agglutinent en petits amas, ce qui rend l'eau de cuisson trouble et le riz plus terne. Le calcium agit aussi sur la texture car il aide les molécules d'amidon et les protéines du grain à se lier entre elles, formant un gel en surface. Le riz colle ainsi plus facilement.

Dans une eau filtrée, ces phénomènes sont limités car il y a moins de minéraux. Les molécules d'amidon sont dispersées dans l'eau ce qui permet à la lumière de la traverser librement. Résultat, l'eau de cuisson reste claire et le riz ne colle pas.

Une cuisson des pâtes plus facile à maîtriser

En restauration, la différence entre une pâte “al dente” et une pâte sur-cuite se joue à quelques dizaines de secondes. Et pourtant, l’eau est souvent le dernier paramètre auquel on pense.

Nos essais sont formels. Une eau dont la dureté, le chlore et les métaux ont été réduits préserve la structure de la pâte tout au long de la cuisson. Les pâtes se délitent moins et sont plus élastiques, avec une mâche bien plus franche.

Au final, les pâtes cuites dans une eau filtrée restent al dente, même si on dépasse légèrement le temps de cuisson en plein coup de feu.

Jusqu’à
+10%
d’élasticité avec
une eau filtrée

Bon à savoir

Quand on plonge les pâtes ou le riz, évitez de trop remuer. Chaque mouvement frotte la surface, libère l’amidon et fait coller.

Mélangez les premières secondes, puis laissez cuire à léger frémissement.

Le sel rigidifie la pâte, tandis que l’eau filtrée en affine la texture. **Maîtriser votre eau, c’est contrôler votre assaisonnement.**

Nos recommandations :

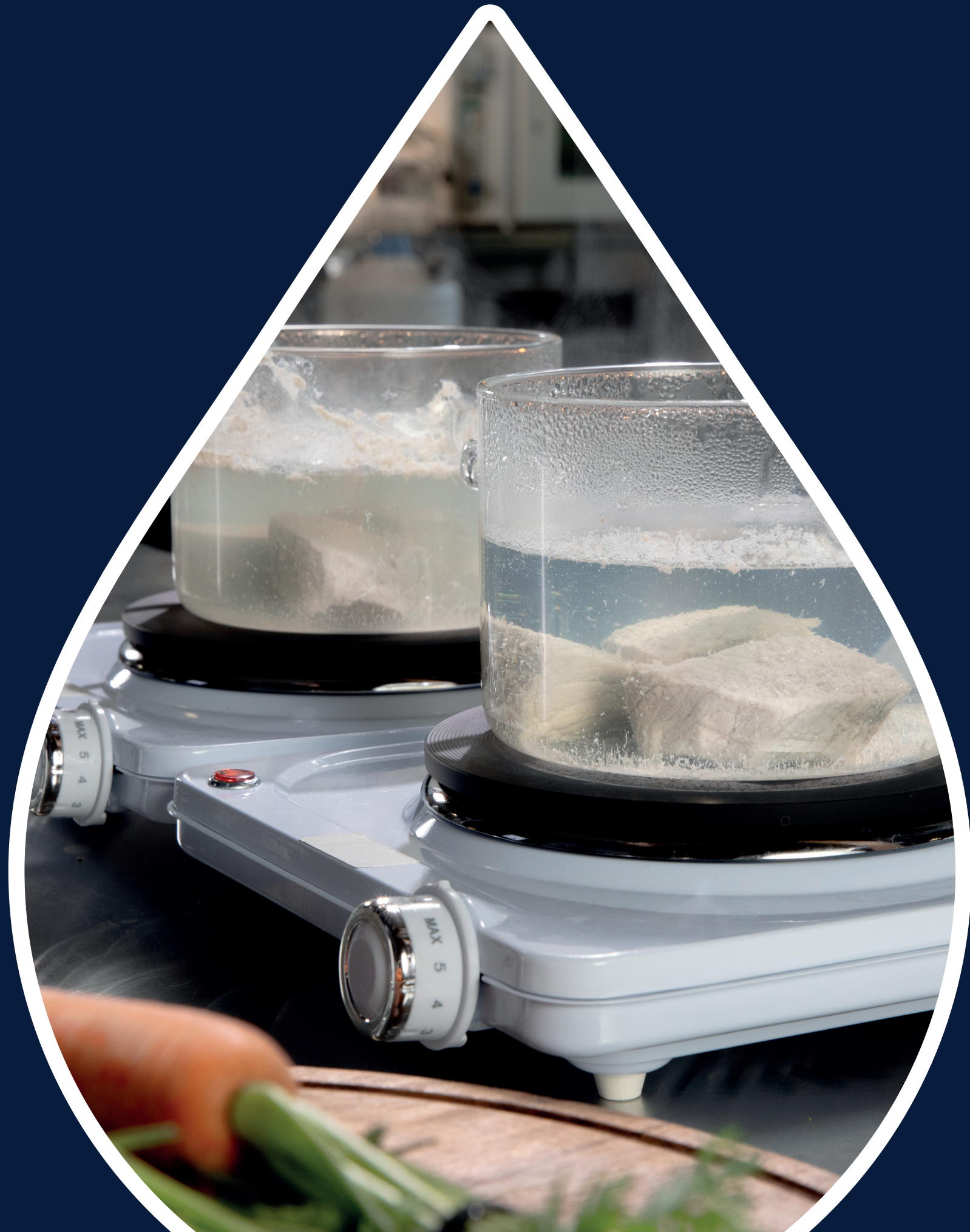
- **Ne salez pas l’eau :** Laissez la sauce ou la garniture apporter le goût, comme dans les cuisines italienne et asiatique.
- **Si vous salez :** Mesurez précisément la quantité pour garantir un résultat régulier.



L'impact de l'eau filtrée sur la cuisson des viandes

Un bon bouillon, c'est le point de départ de toutes vos sauces. Ce qu'il contient dépend en grande partie de l'eau que vous utilisez.

Tout comme cette écume grisâtre qui remonte à la surface dès les premières minutes. Plus l'eau est chargée en minéraux, plus cette mousse est dense.

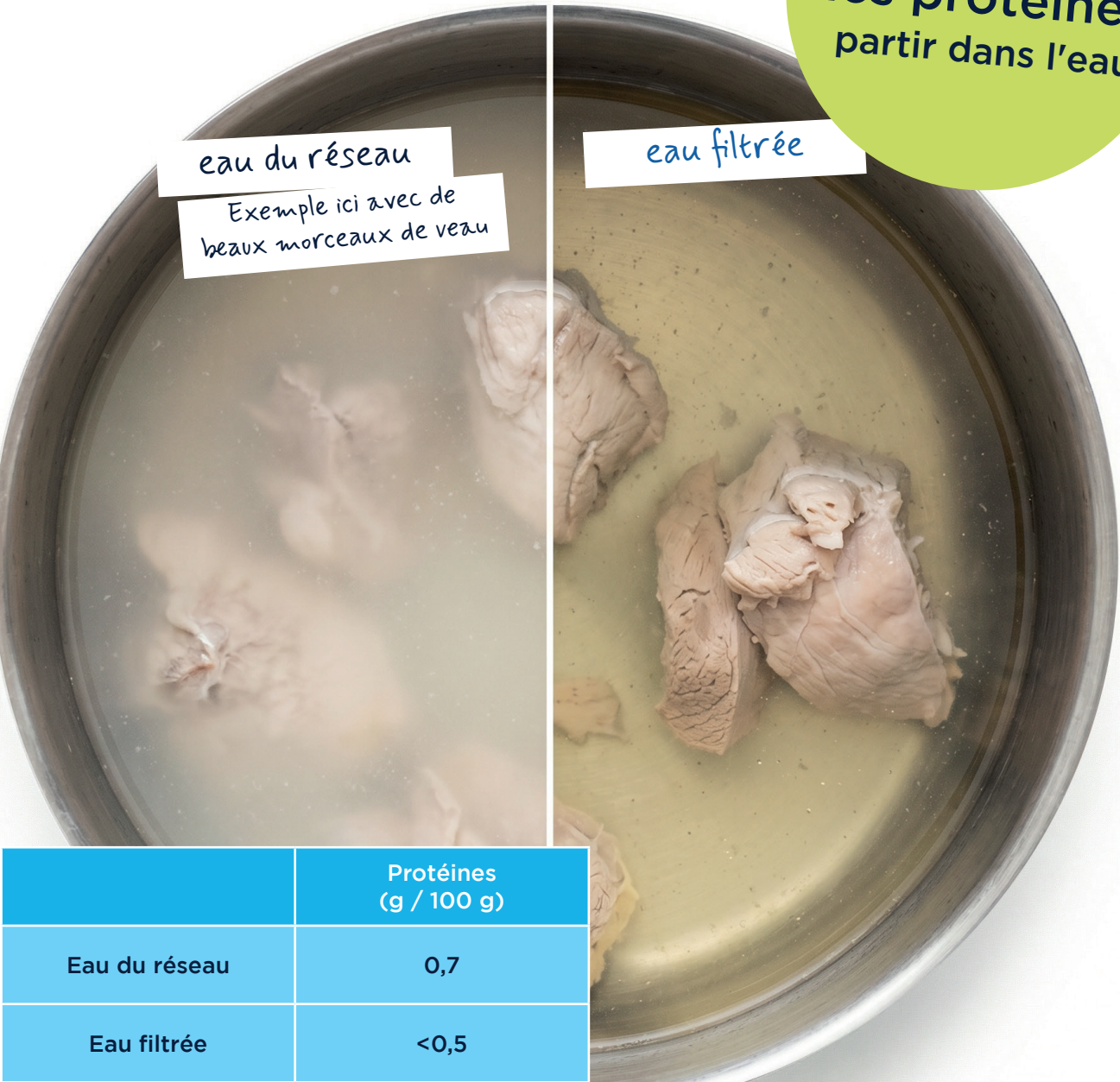


Un bouillon plus clair dès les premières minutes

Quelle que soit la pièce que vous faites cuire, bœuf, veau, porc, volaille ou poisson, la qualité de l'eau compte autant que la température ou le temps de cuisson.

Nos tests révèlent qu'une eau filtrée préserve la structure de la viande, et garde le bouillon naturellement limpide. Au contraire, l'eau du réseau, plus chargée en minéraux, fragilise en surface les morceaux et trouble le bouillon.

Ne laissez pas les protéines partir dans l'eau



Moins d'écume à retirer

Dès les premières minutes de cuisson, c'est le même rituel. Une écume grisâtre remonte à la surface, et vous écumez. Encore et encore.

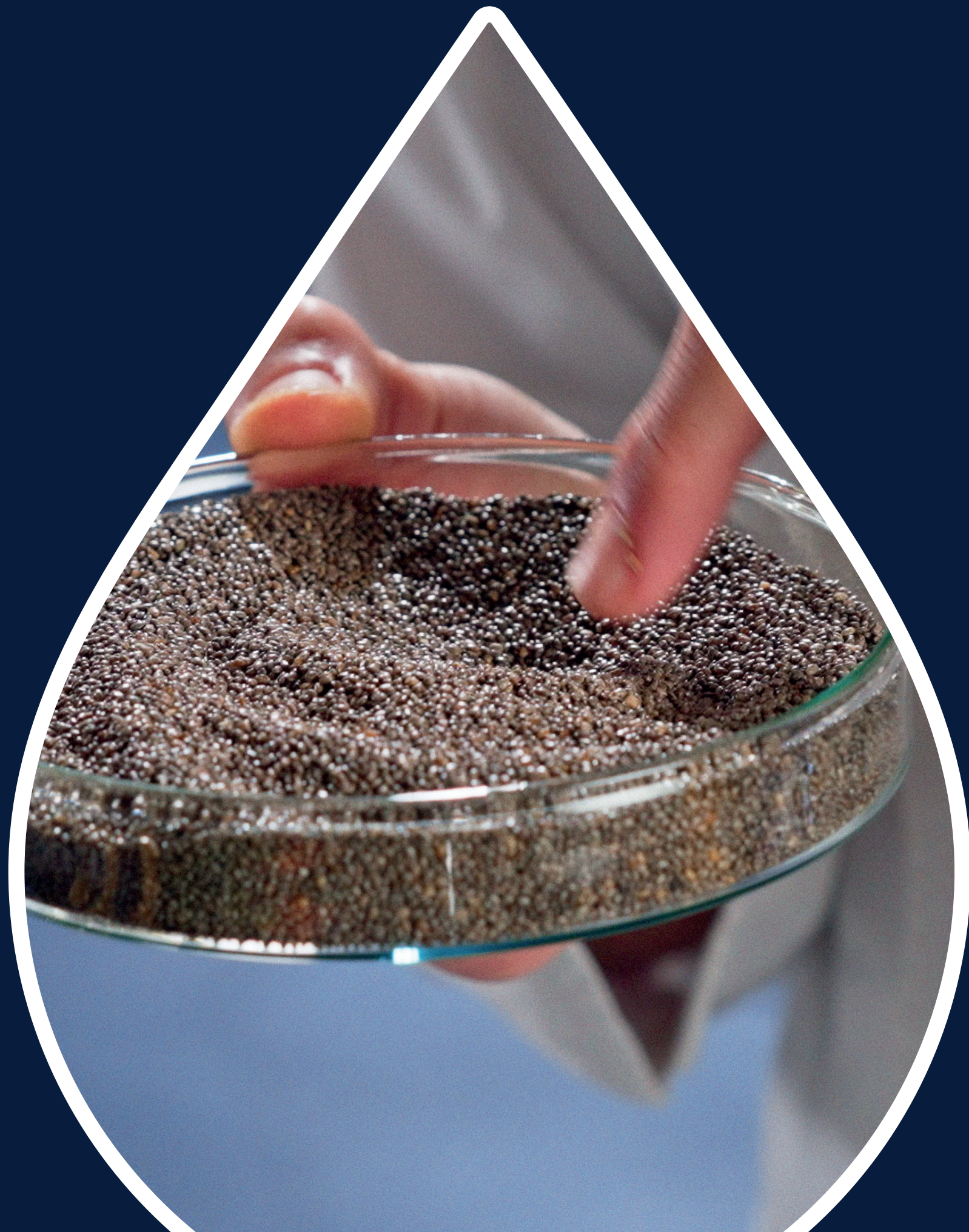
Mais d'où vient cette mousse ? Elle dépend de la qualité de votre eau. Plus l'eau est chargée en minéraux, plus les protéines, les résidus de sang et autres particules présents en surface de la viande coagulent au moment de la cuisson.

Nos tests le confirment. Très peu de mousse se forme avec une eau filtrée, et vous n'avez quasiment plus besoin d'écumer. Pour une blanquette ou un pot-au-feu, votre bouillon de cuisson est déjà prêt à être utilisé pour une sauce.



L'impact de l'eau sans cuisson, le cas des graines de chia

Les graines de chia forment un gel au contact de l'eau. C'est ce gel qui donne aux préparations leur texture et ce que vous cherchez à optimiser à chaque recette.



Un gel jusqu'à deux fois plus ferme

Les graines de chia ont une propriété remarquable. Au contact de l'eau, leurs fibres solubles absorbent le liquide et forment un gel qu'on appelle le mucilage. C'est ce gel qui donne aux préparations leur texture si particulière.

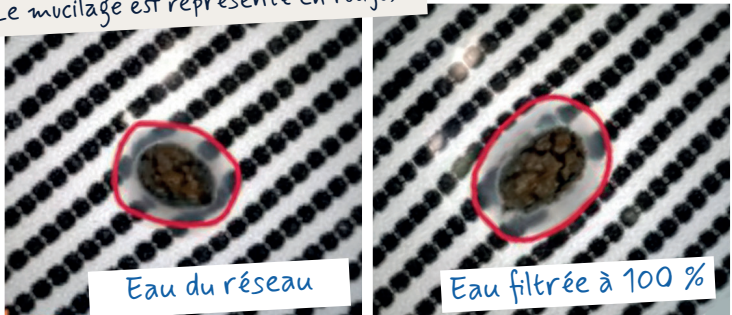
Nos tests l'ont mesuré au microscope. Avec une eau filtrée, la couche de gel formée autour des graines peut être jusqu'à deux fois plus épaisse qu'avec une eau du réseau. Un écart de 100 % !

L'explication est simple. Les minéraux et ions présents dans l'eau du réseau perturbent la formation des liaisons entre molécules. Autrement dit, le gel est moins stable et absorbe moins d'eau. Avec une eau filtrée, les fibres travaillent sans perturbation, ce qui donne une texture plus épaisse et plus homogène.



Moins de calories

Graines de chia après 10 minutes de trempage. (Le mucilage est représenté en rouge)



	Eau du réseau	Eau filtrée à 100 %
Taille du mucilage (mm)	0,3	0,5



Bon à savoir

La plupart des recettes recommandent de mélanger directement le chia avec du lait. **Essayez plutôt de laisser les graines gonfler dans de l'eau filtrée pendant 15 à 20 minutes avant d'incorporer les autres liquides.** Le gel atteint son volume optimal et la texture finale est bien plus généreuse. La recette est ainsi moins calorique et vous utilisez moins de graines pour un résultat équivalent. C'est un avantage direct sur vos coûts de matière et de production.

Conclusion

Mieux cuisiner, c'est aussi mieux maîtriser son eau

L'eau est le premier ingrédient de toutes vos préparations. Elle mérite la même attention que les produits que vous sélectionnez.

Les tests le montrent clairement. Sur les légumes, les féculents, les viandes ou les graines de chia, filtrer l'eau améliore systématiquement leur rendus et qualités culinaires. Une texture plus ferme, des bouillons plus clairs, un gel plus important, une cuisson "al dente" mieux maîtrisée. À chaque fois, la différence est mesurable.

Choisir une eau de qualité, c'est reprendre le contrôle sur vos préparations. Et pour vous aider à sublimer vos aliments, **BRITA** vous propose des solutions professionnelles adaptées à vos besoins en cuisine.



Les **solutions** BRITA

Pour les professionnels



PURITY C IQ

La première tête de filtre qui pense "eau"

La qualité de l'eau reste constante en permanence. Connectée au cloud, elle ajuste automatiquement le niveau de filtration selon la qualité de l'eau en temps réel. Réglage du bypass automatique, mesure du volume consommé et planification des remplacements via le portail BRITA iQ. Protège vos équipements et améliore le goût de l'eau.



PURITY C QUELL ST

La solution professionnelle pratique et économique

Filtre le calcaire, certains métaux et le chlore. Protège vos équipements et améliore le goût de l'eau. Disponible en plusieurs tailles selon la dureté de l'eau et la consommation de votre établissement. La tête de cartouche intègre un bypass avec 8 positions pour une filtration précise et adaptée à votre réseau. Durée d'utilisation jusqu'à 1 an et jusqu'à 11 500 litres.

Pour la maison



ROBINET FILTRANT 3 VOIES BRITA

(acier inoxydable)
Une eau filtrée intégrée dans votre cuisine

Remplace votre robinet de cuisine actuel. Une poignée pour l'eau filtrée, une pour l'eau non filtrée. La cartouche P1000 vous assure une eau du robinet plus pure* au goût agréable et une réduction du tartre. Jusqu'à 1200 litres par an et par cartouche.



CARAFE EN VERRE BRITA

Un design élégant et robuste

Se remplit directement au robinet. La carafe en verre filtre le chlore, le calcaire et réduit les impuretés. Légère, résistante et lavable au lave-vaisselle. Le voyant Smart Light indique quand changer la cartouche.

*L'eau du robinet est conforme aux normes de potabilité

À propos de la division professionnelle BRITA

BRITA a été fondée en 1966 en Allemagne par Heinz Hankammer. Soixante ans plus tard, l'entreprise est toujours dirigée par sa famille, présente dans 70 pays et reconnue comme référence mondiale de la filtration d'eau.

Dans le secteur de la restauration, BRITA accompagne les professionnels depuis plusieurs décennies. Les solutions de la gamme PURITY C sont utilisées dans des cuisines professionnelles partout en Europe. Elles améliorent la qualité de l'eau, protègent les équipements contre le calcaire et réduisent les temps d'arrêt. Ce sont ces filtres qui ont servi de base aux tests présentés dans ce livre blanc.

Un engagement pour la planète

En 1992, BRITA a fondé le premier programme de recyclage de cartouches filtrantes du secteur. La grande majorité des composants de ses cartouches professionnelles sont aujourd'hui recyclés. En 2025, les produits BRITA ont permis d'éviter 6,1 milliards de bouteilles en plastique dans le monde. BRITA s'est engagée à atteindre la neutralité carbone d'ici 2050.

Remerciements

Ce livre blanc n'aurait pas été possible sans l'expertise de Raphaël Haumont, chercheur en physico-chimie et spécialiste des sciences appliquées à la cuisine. Un grand merci pour sa contribution aux tests et analyses qui fondent les résultats présentés ici.





Pour plus d'informations, veuillez contacter :

BRITA France Division Filtres Professionnels

52 boulevard de l'Yerres | 91030 EVRY Cedex | France
Tel.: +33 1 69 11 36-40 | Infopro@brita.net | www.brita.fr

© BRITA. Droits strictement réservés. Toute reproduction, représentation, adaptation ou exploitation, sous quelque forme que ce soit, est interdite sans l'accord écrit préalable de BRITA.

*Bois mieux. Agis mieux.