

gifam

Le groupement des marques
d'appareils pour la maison

50 ANS
de (r)évolution
dans la maison



Tout savoir sur le four

Les différents types de fours

▷ **Le four multifonction** : il se distingue des fours traditionnels par l'utilisation d'une turbine lors de la cuisson. Celle-ci permet de multiplier les modes de cuisson adaptés à un grand nombre de préparations culinaires :

- La chaleur tournante associe le fonctionnement de la turbine et de la résistance chauffante placée autour ; l'air est ainsi rapidement chauffé pour assurer des cuissons homogènes. Cela permet notamment la cuisson de plusieurs plats sur différents niveaux sans mélange d'odeurs, ni de saveurs.

▷ **Le saviez-vous ?**

- La chaleur tournante permet d'atteindre une température de 200°C dans l'enceinte en 6 à 8 minutes, contre 20 minutes pour les autres modes de cuisson. Résultat : un réel gain de temps sur le préchauffage et la cuisson, d'où d'importantes économies d'énergie.

- L'air brassé associe l'action de la turbine seule, et des résistances électriques placées sur la voûte du four et sous la sole de l'enceinte. Ce mode de cuisson est adapté à la préparation des sablés, des pâtes feuilletées, des soufflés mais également des viandes blanches.

- La convection naturelle permet de réaliser les recettes traditionnelles en utilisant uniquement les résistances électriques placées dans les parties supérieures et inférieures de l'enceinte.

- Le gril utilise la résistance de la voûte pour griller les viandes.

- Le tournebroche est destiné à la rôtisserie des grosses pièces de viande et les volailles dans le respect des traditions.

Les différents types de fours

Le four vapeur : conçu pour produire de la vapeur douce (pression saturée à 100°C), il se compose d'une enceinte de cuisson à laquelle est associé un réservoir d'eau d'une contenance de plusieurs litres. Ce procédé « basse pression » assure de hautes qualités de cuisson.

▷ Le saviez-vous ?

□ Le four vapeur autoclave, lui, fonctionne sur le mode de la Cocotte-Minute. La cuisson des aliments s'effectue sous haute pression et permet d'obtenir une température dans l'enceinte, supérieure à 100°C.

□ La plage de températures (101°C à 120°C) est idéale pour préparer tout type de légumes insensibles à la chaleur, divers poissons ainsi que des légumineuses. Il permet de gagner jusqu'à 50 % de temps par rapport à un four vapeur basse pression.

□ Le four traditionnel : c'est le procédé de cuisson le plus éprouvé, parfaitement adapté aux recettes traditionnelles. Des résistances électriques sont placées sur la voûte et sous la sole de l'enceinte. Il permet la cuisson des plats par convection naturelle. Ce mode autorise la cuisson d'un plat sur un seul niveau. Certains appareils permettent d'assurer une humidité constante dans l'enceinte ; on parle alors de convection naturelle étuvée.

Les chiffres clés du four

- ▷ Parc de 16,2 millions de fours encastrés en France en 2017 (Kantar TNS)
- ▷ 56% des foyers équipés en France en 2017 (Kantar TNS)
- ▷ 1,2 millions d'appareils vendus en France en 2017 (GfK)

Un concentré de technologie et d'innovation

En matière d'ergonomie, le four s'adapte aux différentes configurations des cuisines et aux différentes envies.

▷ Un appareil bien pensé

□ La capacité

Tout en conservant des dimensions d'encastrement standard, le volume des fours peut aller jusqu'à 60 litres. Avantage : plus de place pour plus de préparation.

En dehors de la dimension standard d'encastrement, il existe des fours de 90 cm de largeur. Ces fours permettent la cuisson de préparations de grande taille.

□ La double cavité

Lorsqu'une seule cavité est activée :

- Le gain de temps et d'énergie peut atteindre jusqu'à 40% dans la plus petite cavité ;
- La température de 200°C est atteinte en seulement 4 minutes (contre 10 minutes en moyenne)

□ L'ouverture du four

À côté des traditionnelles portes abattantes, l'offre de portes latérales s'affirme. Elle se décline en charnière à gauche ou en charnière à droite. L'ouverture à 180°C permet une accessibilité maximale à l'enceinte du four.

Le four tiroir trouve, quant à lui, naturellement sa place sous un plan de travail pour un accès facilité. Le tiroir coulisse sur deux rails robustes pour permettre d'accéder facilement aux préparations.

La porte peut aussi coulisser sous le four pour un accès direct à l'enceinte et la poignée pivotante suit les mouvements de la main pour une parfaite maîtrise de l'ouverture et de la fermeture de la porte.

Un concentré de technologie et d'innovation

□ La visibilité de la cavité

La surface vitrée de plus en plus importante des portes offre une parfaite visibilité de l'intérieur de la cavité.

La visibilité est encore améliorée grâce à un travail sur l'éclairage. Celui-ci peut être simple, double, à néon, ou halogène.

▷ Un design en adéquation avec les cuisines aujourd'hui

En matière d'esthétique, l'offre s'articule autour de la notion de *Family Line* : fours, tables de cuisson et hottes se coordonnent pour une parfaite harmonie. Le choix esthétique permet de s'intégrer parfaitement dans les différents styles de cuisine, du plus classique au plus contemporain. Ainsi, à côté des traditionnels noir et blanc, l'inox est devenu incontournable.

▷ Quels sont les différents programmes de cuisson qui existent ?

Depuis plusieurs années, les fours multifonctions intègrent une électronique dédiée à la maîtrise des températures souhaitées. Avantages : une qualité de cuisson optimale et des économies d'énergie.

Cette électronique est également exploitée pour offrir des fonctions de gestion de base tels que la préconisation de températures, l'affichage de données, la programmation de départs différés...

Désormais, la technologie permet de proposer des fours intelligents et conviviaux. Ainsi, les fours multifonctions sont, pour les débutants comme pour les chefs, de véritables aides culinaires :

- ▷ En cuisson assistée, le bandeau de commandes préconise la température en fonction du mode de cuisson sélectionné ;
- ▷ De nombreuses recettes peuvent être préprogrammées : il suffit de valider le poids et le four gère tous les paramètres de cuisson. Il est aussi possible de personnaliser ses recettes favorites ;
- ▷ En cuisson automatique, le four propose une dizaine de recettes 100% automatiques.

Un concentré de technologie et d'innovation

Il suffit d'en sélectionner une et le four gère seul tous les paramètres de cuisson ;

▷ Selon le type d'aliment à cuire, le four indique l'accessoire à utiliser et la position de gradin la plus appropriée.

Un concentré de technologie et d'innovation

L'écran du bandeau de commandes permet l'affichage des modes de cuisson avec des textes en clair. Peuvent également s'afficher des icônes animées permettant de visualiser la fonction de cuisson en cours.

▷ **Trucs et astuces de cuisson**

□ L'adjonction d'eau pendant la cuisson : il n'est pas rare que l'on ajoute, en début ou en cours de cuisson, de l'eau dans le plat pour avoir un maximum de jus en fin de cuisson. Il est plutôt préférable d'ajouter de l'eau en fin de cuisson. Cette opération de réhydratation et de reconstitution de la sauce qui accompagne la viande est appelée en cuisine « le déglacage ».

□ Le sel : tout comme le déglacage, il vaut mieux saler les viandes en fin de cuisson. Saupoudré en début de cuisson, le sel supprime les éléments nutritifs essentiels et facilite la production de salissures. Dans certains cas, comme la cuisson des volailles par exemples, le sel devra être introduit à l'intérieur de la volaille avant l'enfournement.

Recyclage

▷ Que fait-on des appareils en fin de vie ?

Il existe trois solutions éco-responsables pour se débarrasser d'un appareil en fin de vie :

- S'il fonctionne encore, il peut être donné à un proche ou à une association telle qu'[Envie](#) ou [Emmaüs](#) pour être réemployé ;
- Il peut également être rapporté ou repris par le vendeur qui a l'obligation de le reprendre en cas de rachat d'un appareil neuf ;
- Il peut être apporté dans une déchèterie qui collecte les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Le site www.eco-systemes.fr recense les points de collecte agréés de la filière et vous permettra d'identifier la déchèterie la plus proche de chez vous.

Les marques

Les marques de four du Gifam

ARTHUR MARTIN, ASKO, BEKO, BOSCH, BRANDT, CANDY, ELECTROLUX, FAURE, GAGGENEAU, GORENJE, GRUNGIG, HOTPOINT, INDESIT, LG, MIELE, NEFF, ROSIERES, SAMSUNG, SCHNEIDER, SMEG, VIVA, WIRLPOOL.

À propos du Gifam

Groupement des marques d'appareils pour la maison, le Gifam rassemble une cinquantaine d'entreprises, grands groupes multinationaux et PME, qui accompagnent le consommateur au quotidien en proposant des produits innovants en électroménager et confort thermique électrique. Son rôle est d'animer et promouvoir la filière électroménager en soutenant l'innovation, la qualité et le service au bénéfice du consommateur.

Le Gifam a pour mission de représenter la profession auprès des pouvoirs publics, des médias et des acteurs institutionnels et d'informer les consommateurs sur le choix, le bon usage, l'entretien et le recyclage des appareils électroménagers et thermiques électriques. Le Gifam est adhérent de la FIEEC (Fédération des Industries Electriques, Electroniques et de Communication) et d'APPLiA (Home Appliance Europe).

