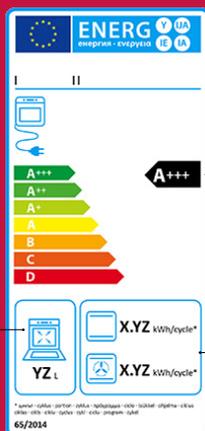


Choisir mieux sa cuisinière



Pensez à consulter l'étiquette énergie !



CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

VOLUME DE LA CAVITÉ (EN LITRES)

CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE DE KWH SELON LES DIFFÉRENTS MODES DE CUISSON

UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

La cuisinière électrique

Il s'agit de la cuisinière classique, avec trois ou quatre foyers et un four.

- La vitrocéramique, composée de plusieurs foyers de cuisson halogènes et radiants, ainsi qu'un four.
- La vitrocéramique induction, composée de plusieurs foyers de cuisson à induction et d'un four. Les dimensions les plus courantes pour ce type d'appareils varient de 50 à 60 cm, aussi bien en largeur qu'en profondeur.

La cuisinière mixte

Elle dispose de brûleurs à gaz ou d'une combinaison de brûleurs à gaz et de foyers électriques, ainsi que d'un four électrique. Ce type de cuisinière est disponible en petite (50-60 cm) et grande (80-100 cm) largeur.

La cuisinière à gaz

Elle est composée de plusieurs brûleurs à gaz, ainsi que d'un four fonctionnant avec cette même énergie. Sa dimension varie de 50 à 100 cm en largeur.

COMMENT MIEUX CHOISIR SA CUISINIÈRE ?

Quel type de table choisir ?

La partie table de cuisson est composée de foyers électriques (induction, radiants, halogènes) et/ou de brûleurs à gaz :

- **Les foyers radiants** : ils assurent une parfaite répartition de la chaleur pour les cuissons longues, le mijotage ou les grandes quantités. Pour cuisiner en toute sécurité, ils disposent d'une touche de verrouillage par clé avec témoin visuel.
- **Les foyers halogènes** : ils sont particulièrement adaptés pour les cuissons vives et celles qui requièrent une montée rapide de la température. Ils disposent de sécurités (anti-débordement, anti-surchauffe...) ainsi que d'un booster et d'un minuteur.

- **Les foyers à induction** : ils offrent une grande précision de réglage, montent en température très rapidement et conviennent à tous les types de préparation. Ils présentent d'autres avantages : sans récipient sur le foyer, aucune montée en température n'est possible. Impossible alors de se brûler si la plaque de cuisson est en fonctionnement et laissée sans surveillance. Ils consomment également peu d'électricité.
- **Les brûleurs à gaz** : simples à manipuler, ils permettent une gestion rapide et facile de la cuisson, avec un contrôle sûr de la température notamment grâce à la visibilité de la flamme. Leurs puissances variables permettent de mijoter, bouillir ou saisir. Ils sont équipés de dispositifs de sécurité qui coupent automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

Quels sont les différents types de fours pour une cuisinière ?

Il en existe deux types pour les fours électriques :

- **Le four « traditionnel »** : des résistances électriques sont placées dans les parties supérieures et inférieures de l'enceinte et assurent ainsi la cuisson des préparations par convection naturelle.
- **Le four multifonctions** : également pourvu d'un système de chauffe par convection naturelle, il se distingue des fours traditionnels par la présence d'une turbine qui assure la cuisson par chaleur tournante. La chaleur tournante offre plusieurs avantages : rapidité, qualité de cuisson optimale ainsi qu'économies d'énergie.
- **Les cuisinières à gaz** : sont équipées d'un four qui fonctionne grâce au gaz de ville ou à l'aide d'une bouteille de gaz. Ce type de four diffuse une chaleur homogène, pour une cuisson lente et progressive qui rend les aliments savoureux. En effet, la combustion du gaz dégage de l'humidité, ce qui évite le dessèchement des aliments. Le four à gaz offre l'avantage de consommer peu d'énergie.

Et en matière de sécurité ?

Les appareils mis sur le marché répondent à des exigences réglementaires de sécurité, ainsi qu'à des normes de conception et de fabrication strictes. Pour un plus grand confort d'utilisation et une grande sérénité, les fabricants du Gifam proposent des fours pyrolyse « porte froide », identifiés par un logo commun.

L'appareil à porte froide est conseillé aux jeunes parents, grands-parents, nourrices et à toute personne susceptible d'accueillir de jeunes enfants chez elle. L'utilisation de ce logo garantit la conformité de l'appareil au cahier des charges fixé par les fabricants membres du Gifam. La température maximale de la porte ne doit pas dépasser : 75°C pour le plastique, 70°C pour le verre, 65°C pour l'émail et 60°C pour l'inox et l'aluminium, lors de la phase de nettoyage par pyrolyse, alors que la température à l'intérieur de la cavité atteint les 500°C !

Par ailleurs, autour des 300°C, la porte du four se bloque automatiquement pour éviter une ouverture accidentelle susceptible d'entraîner des brûlures.

Certains fabricants proposent des déflecteurs qui servent à protéger le gril, limitant ainsi les brûlures. Il est aussi possible de bloquer volontairement les fonctions du bandeau de commandes pour éviter les mises en marche intempestives. De nombreux fours sont équipés de systèmes sophistiqués d'arrêts anti-basculement. Ces systèmes permettent de bloquer plaques et grilles en fin de course à la sortie du four. Stabilisées, elles ne peuvent basculer sous le poids de la préparation.

Quel design ?

En matière d'esthétique, l'offre s'articule autour de la notion de Family Line : cuisinières et hottes se coordonnent pour une parfaite harmonie. Le choix esthétique s'est élargi pour toujours mieux s'intégrer dans les différents styles de cuisine, du plus classique au plus contemporain. Ainsi, à côté des traditionnelles cuisinières blanches, l'inox et l'émail de couleur sont devenus incontournables.