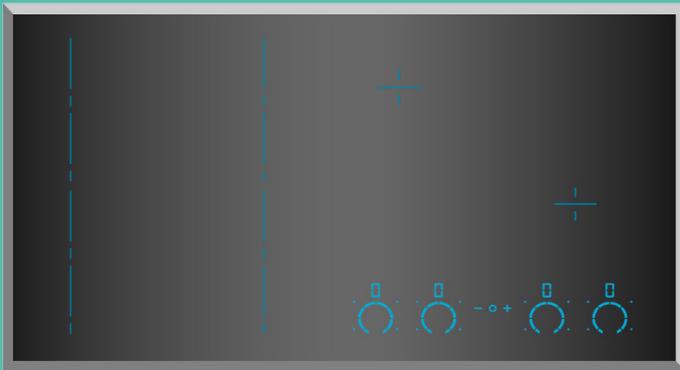

Choisir mieux sa plaque de cuisson



UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

La table à induction : Son principe de fonctionnement consiste à chauffer directement le fond du récipient grâce au champ magnétique créé par un dispositif placé sous la zone de cuisson. La chaleur ainsi produite se transmet ensuite normalement aux aliments. Toutes les tables conçues par les fabricants du Gifam respectent la réglementation européenne portant sur la sécurité des appareils électriques, notamment en matière de champs électromagnétiques.

Vitrocéramiques à foyers radiants : Elles fonctionnent sur le principe de la conduction de la chaleur. Les foyers radiants sont spécialement adaptés aux plats mijotés et aux cuissons longues. Ils permettent une grande stabilité du maintien de la température. Il en existe différents types selon la forme de l'élément chauffant qui les compose :

- Les foyers radiants simples sont composés d'un filament tungstène plat. Le rougeoiement de la plaque apparaît en 20 secondes,
- Les radiants rapides sont constitués d'un filament tungstène en accordéon qui augmente la rapidité de conduction. L'apparition de la couleur rouge dans la zone de cuisson se fait en 3 secondes.

Vitrocéramiques à foyers halogènes : Les foyers halogènes permettent de réaliser toute cuisson vive, saisie, par une montée rapide de la température. Les foyers halogènes sont composés d'une lampe halogène logée dans un réflecteur. Certains foyers réunissent une lampe halogène circulaire combinée à un radiant central garantissant une bonne répartition de la chaleur augmente la rapidité de conduction. L'apparition de la couleur rouge dans la zone de cuisson se fait en 3 secondes.

COMMENT MIEUX CHOISIR SA PLAQUE DE CUISSON ?

Quel design ?

En termes d'esthétique, les tables de cuisson suivent la tendance générale de l'électroménager encastrable : le flat (le plat), voire l'ultra flat. Il s'agit de réduire au maximum l'épaisseur au-dessus du plan de travail pour permettre à l'appareil de se fondre dans l'ambiance de la cuisine.

La tendance matériau est à l'inox, aussi bien pour les tables gaz que pour les tables vitrocéramiques, enchâssées dans un cadre inox.

Quelle technologie ?

Les bandeaux de commande frontaux qui peuvent prendre la forme d'un écran LCD permettent d'accéder aisément aux commandes de chaque foyer de cuisson. Les tables à induction offrent de plus en plus un espace de cuisson sur lequel aucun foyer n'est repéré : la « zone libre » permet ainsi de déposer son ustensile de cuisine où l'on veut. L'électronique détecte la surface utilisée et active les dispositifs pertinents placés sous la plaque vitrocéramique afin de porter à température le fond du récipient.



Le saviez-vous ?

Les tables mixtes permettent de gérer plusieurs espaces et types de cuisson. Elles peuvent faire appel au gaz et à l'électricité et permettent de cuisiner en taille standard ou XXL.