
Utiliser mieux son four



Les fours intelligents sont de véritables aides culinaires qui accompagnent tant les chefs que les apprentis cuisiniers

NOS CONSEILS POUR MIEUX LES UTILISER

Quels sont les différents programmes de cuisson qui existent ?

La technologie permet de disposer désormais de 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 ;
- en cuisson automatique, de nombreuses recettes sont préprogrammées, il suffit d'indiquer le poids de la préparation et le four gère automatiquement 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. Il est possible également de personnaliser ses recettes favorites ;

L'écran du bandeau de commandes permet l'affichage des modes de cuisson. Des icônes animées permettent de visualiser la fonction de cuisson en cours.

Faire des économies d'énergie :

- Suivre les préconisations de durées et températures par catégorie d'aliment indiquées dans la notice de l'appareil.
- Utilisez les programmes de cuisson automatiques lorsque le four en dispose.
- Utilisez au maximum les capacités offertes par le four (2 à 5 niveaux possibles selon les types de fours) ou faites des cuissons simultanées.
- Dans le cas d'une cuisson longue, arrêtez le fonctionnement du four 10 mn environ avant la fin du cycle choisi afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

La pyrolyse :

Mode de nettoyage le plus employé en France, il permet de détruire les projections de sucres et de graisses en portant la température à 500°C dans la cavité.

Seules quelques cendres demeurent ensuite qu'il suffit d'enlever à l'aide d'un simple coup d'éponge.

Il existe différents modes de nettoyage « pyrolyse » qui sont souvent préprogrammés :

- économique (environ 60 min) pour un four peu sale ou, par exemple, pour éliminer les odeurs de cuisson d'un poisson avant de cuire une tarte,
- standard (environ 90 min) pour nettoyer un four sale,
- intensif (jusqu'à 120 min), particulièrement adapté après la cuisson d'une volaille,
- automatique, l'appareil détermine lui-même le mode de pyrolyse nécessaire en fonction du degré de salissure du four. Cela permet d'obtenir un résultat optimal de nettoyage tout en limitant la consommation d'énergie.

La catalyse :

Détruit les projections de graisses sur les parois par oxydation pendant la cuisson des plats au-dessus de 180°C. La catalyse peut aussi s'effectuer par la mise en marche du four au maximum de sa température pendant 10 à 15 min après chaque utilisation. Il est conseillé après chaque cuisson de laisser fonctionner le four pendant 10 à 15 min afin de régénérer les parois catalytiques.

L'hydrolyse :

Constitue une aide au nettoyage manuel. Après avoir versé 1/3 de litre d'eau dans la sole et ajouté un peu de liquide vaisselle, le four est mis en fonctionnement à 60°C pendant 4 minutes et permet une évaporation des salissures pendant une quinzaine de minutes.

Les fours dits à « émail lisse » :

Dépourvus de mode de nettoyage automatique, ils nécessitent d'être entretenus régulièrement par l'utilisateur à l'aide d'un détergent doux et d'une éponge.

Le cas du four vapeur :

Aucune projection de graisse ne se produisant lors de la cuisson, le four vapeur s'entretient d'un simple coup d'éponge.



Le saviez-vous ?

Nettoyer régulièrement votre appareil peut prolonger sa durée de vie de plusieurs années !

CONSULTEZ LA NOTICE D'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.

VOUS L'AVEZ ÉGARÉE ?

LES GRANDES MARQUES PROPOSENT DE LA TÉLÉCHARGER DEPUIS LEUR SITE INTERNET.

DÉBRANCHEZ VOTRE APPAREIL AVANT TOUT NETTOYAGE OU ENTRETIEN !