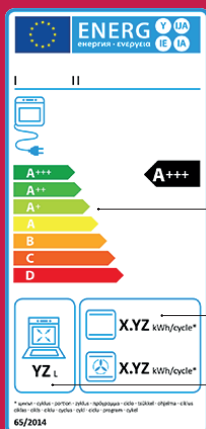


Choisir mieux son four



Pensez à consulter l'étiquette énergie !



CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DE **A À G**
DÉTERMINÉE SELON UNE MÉTHODE NORMALISÉE QUI
SE RAPPROCHE DE LA CUISSON RÉELLE DES ALIMENTS

CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE
DE KWH SELON LES DIFFÉRENTS MODES DE
CUISSON

VOLUME DE LA CAVITÉ (EN LITRES)

UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

Le four traditionnel, à convection naturelle qui comporte des résistances situées au-dessus et en dessous du plat ;

Le four multifonctions, à convection naturelle, associe une turbine de ventilation et pour certains modèles une résistance supplémentaire placée autour de cette turbine, pour offrir différents modes de cuisson et permettre la cuisson de plusieurs plats différents en même temps (convection naturelle, chaleur tournante, chaleur brassée, chaleur pulsée, gril...) ;

Le four vapeur, vous offre un mode de cuisson sain, à chaleur douce et qui permet de conserver toutes les saveurs des aliments ;

Le four combiné vapeur, vous permet un large éventail de cuisson tout en vous garantissant un mode de cuisson plus sain ;

Le four à micro-ondes, est devenu essentiel au quotidien pour bon nombre d'utilisateurs désireux de réchauffer rapidement un plat, chauffer la boisson du petit déjeuner ou décongeler une pièce de viande ;

Le four combiné micro-ondes, au-delà des fonctions de décongélation et de réchauffage, permet de gratiner et cuire tous types d'aliments en associant au générateur de micro-ondes, des résistances chauffantes, voire une turbine de ventilation ou un générateur de vapeur.

COMMENT MIEUX CHOISIR SON FOUR ?

Quelle utilisation ?

Vous êtes adepte d'une cuisine de qualité, de tous les jours, le four à convection naturelle ou le four multifonctions est fait pour vous.

Vous souhaitez vous rapprocher d'une cuisson « professionnelle » au travers de préparations savoureuses et légères, optez pour le four vapeur !

Votre besoin se limite à un appareil vous permettant de décongeler un plat préparé et réchauffer votre bol de chocolat du matin, le four à micro-ondes vous apportera toute satisfaction. Manque de place, mais souhait de pouvoir cuisiner réellement de temps en temps, le four combiné micro-ondes répondra à votre attente.

Quelles fonctionnalités ?

Regardez bien les fonctionnalités proposées par votre four !

Elles sont de plus en plus riches et s'adaptent aux différents usages (maintien au chaud, départ différé, recettes préprogrammées...).

Certains modèles vous proposent des recettes intégrées dans un menu déroulant ou sur une application lorsque le four est connecté.

De quelle capacité ai-je besoin ?

Regardez bien la capacité de la cavité du four. Le volume de la cavité est indiqué sur l'étiquette énergie. Tout en conservant une dimension d'encastrement standard, le volume des fours peut aller jusqu'à 60 L.

Pour ceux qui cuisinent en grande quantité, il existe des fours de 90 cm de largeur. Pensez également aux fours à double cavité qui vous permettent d'utiliser la petite ou grande cavité en fonction de vos besoins.

Quelle efficacité énergétique ?

Consultez l'étiquette énergie de l'appareil.

Les classes énergétiques s'étalent de D à A+++.

Optez pour un four économe en énergie !

De quels accessoires ai-je besoin ?

Les fours peuvent comporter différents accessoires qui vous faciliteront la vie au quotidien (lèche-frites, plusieurs grills, tournebroche...)

Quel type d'ouverture sera la mieux adaptée à mon utilisation ?

La plupart des fours sont à « porte battante » mais certains proposent une porte latérale (charnière à gauche ou à droite). Il existe également des fours tiroir que l'on place sous le plan de travail. Le tiroir coulisse alors sur 2 rails afin de permettre d'accéder facilement aux préparations. Enfin, certaines portes peuvent coulisser sous le four. Quelque soit la type d'ouverture, optez pour un four qui vous donne une bonne visibilité de l'intérieur de la cavité.

La porte du four est-elle accessible aux jeunes enfants ?

Si vous avez opté pour un four à nettoyage pyrolyse, choisissez un appareil à « porte froide » qui évitera tout risque de brûlure même lorsque la température atteindra 500 °C à l'intérieur.

Vous pouvez également choisir un four avec « sécurité enfant » qui verrouille les dispositifs de commande.



Le saviez-vous ?

Le petit pictogramme représentant une main sur une vitre de four vous indique que celui-ci est un modèle à « porte froide », vous pouvez donc toucher la vitre sans risque même lorsqu'il fonctionne en pyrolyse (500°C)