

LES 7 QUESTIONS À SE POSER AVANT D'ACHETER



LES CUISINIÈRES

Quel que soit votre style de vie ou façon de cuisiner, les fabricants se plient à toutes vos envies et répondent ainsi à toutes vos exigences.

La taille de votre cuisinière, la qualité de la cuisson, le nettoyage du four sont autant d'éléments à prendre en compte lors du choix de votre future cuisinière.

Les 7 questions :

1 De quel espace disposez-vous ?

Les cuisinières savent s'adapter à toutes les dimensions :

- Pour les espaces restreints, optez pour une **cuisinière traditionnelle** (50 ou 60 cm).



- Pour les cuisines plus spacieuses, faites-vous plaisir et orientez-vous vers une **maxi-cuisinière** (disponible en 80, 90 ou 100 cm de large) dotée de 5 ou 6 foyers.



2 Quel type d'énergie ?

Dans l'alliance four/plaques, il existe aujourd'hui autant de combinaisons possibles que d'envies (disponibles en 50 et 60 cm de large) :

- **Cuisinière gaz** : four gaz + table de cuisson gaz
- **Cuisinière mixte** :
 - four électrique + table de cuisson mixte (3 gaz + 1 électrique)
 - four électrique + table de cuisson gaz
- **Cuisinière vitro-céramique** : four électrique + table de cuisson vitro-céramique
- **Cuisinière électrique** : four électrique + table de cuisson électrique
- **Cuisinière induction** : four électrique + table de cuisson induction

→ [Découvrez toutes nos cuisinières](#)

3 Quel mode de cuisson pour votre four ?

3 types de cuissons sont possibles :

- **Convection naturelle ou cuisson traditionnelle** :
 - fonctionne avec 2 résistances (placées sur les parties basse et haute du four)
 - permet une cuisson sur un seul niveau
- **Multifonction air brassé** :
 - fonctionne avec 2 résistances (placées sur les parties basse et haute du four) + 1 ventilateur
 - la chaleur est brassée par le ventilateur et se répartit de façon homogène dans le four
 - permet une cuisson sur les 2 niveaux en même temps (sans mélange d'odeurs)
 - résultat de la cuisson : moelleuse
- **Chaleur tournante** :
 - fonctionne avec 2 résistances (placées sur les parties basse et haute du four) + 1 ventilateur + 1 résistance annulaire
 - diffuse la chaleur de façon uniforme et homogène
 - possibilité de cuire 3 plats en même temps (sans mélange d'odeurs)
 - temps de préchauffage raccourci
 - résultat de la cuisson : moelleuse et croustillante

4 Quel système de nettoyage du four ?

Plusieurs modes de nettoyages sont possibles :



MANUEL (émail lisse) :
Évite l'adhérence des salissures sur les parois et permet un entretien plus facile.



CATALYSE :
Les graisses sont détruites par oxydation au fur et à mesure de la cuisson.



PYROLYSE :
Toutes les salissures sont détruites par carbonisation à haute température (500°C). La porte du four est verrouillée pendant l'opération.

5 Quel type de table de cuisson ?



GAZ :

- 4 foyers
- répartition homogène de la chaleur sur la totalité du fond du récipient
- allumage électronique intégré aux manettes



VITROCÉRAMIQUE:

- 3 ou 4 foyers radiants
- répartition de chauffe homogène
- 5 niveaux de sécurité (fonction verrouillage, arrêt automatique, anti-surchauffe, anti-débordement, témoins de chaleur résiduelle).



MIXTE :

- 3 foyers gaz
- +1 foyer électrique (fonte)



INDUCTION:

- 3 ou 4 foyers
- la chaleur se réalise grâce au contact entre le récipient et le foyer
- le foyer s'éteint automatiquement
- 10 niveaux de sécurité (minuteur, sécurité enfant, anti-surchauffe, anti-débordement, témoins de chaleur résiduelle, détection de petits ustensiles, détection casseroles, touche on/off, turbine de ventilation, sonde de température).



ÉLECTRIQUE :

- 4 foyers

Bon à savoir sur l'induction

- Notez qu'il existe des **disques** à rajouter sur la plaque à induction **qui permettent l'utilisation de toute casserole.**
- Un autre élément considérable est la sécurité : pas de chaleur résiduelle.



→ voir la fiche produit

6 La maxi-cuisinière, la cuisson professionnelle pour tous ?

Une cuisinière qui conjugue élégance et performance professionnelle.

Objet indémodable décliné en fonte ou en inox, la maxi-cuisinière offre une autre façon de cuisiner :

- 5 foyers minimum (plaque de cuisson électrique, gaz, vitro-céramique ou induction)
- multi-fours (1 à 5, selon le modèle)
- temps de cuisson des fours différents
- disponible en 3 tailles : 80, 90 ou 100 cm de large

7 Quelle garantie pour accompagner votre cuisinière en toute circonstance ?

En choisissant une garantie complémentaire (payante) lors de votre achat, vous bénéficiez de 3 ou 5 ans de tranquillité.

Notre engagement : votre produit réparé ou échangé à neuf sous 12 jours* en cas de panne.

→ [Tout savoir sur la Garantie Confo Excellence](#)

Pour en savoir plus

• **Programmeur de cuisson**

Indique l'heure et permet la programmation de la durée des différents modes de cuisson.



• **Solution gain de place**

Les avantages :

Véritable solution gain de place, ce **produit 3 en 1** regroupe :

- un four
- une table de cuisson
- un lave-vaisselle de 6 couverts

Notre gamme :



→ voir la fiche produit → voir la fiche produit → voir la fiche produit → voir la fiche produit → voir la fiche produit

Notre sélection

Cuisinière vitrocéramique 60 cm coloris inox
HOTPOINT CE6VP5X

Hotpoint
ARISTON



[→ voir la fiche produit](#)

Cuisinière mixte 5 foyers 90 cm coloris inox
LA GERMANIA CO909DXT

LA GERMANIA  ITALY



[→ voir la fiche produit](#)