



CARACTÉRISTIQUES À RECHERCHER DANS UNE CUISINIÈRE

La cuisinière est un des éléments les plus importants dans votre cuisine. En sachant qu'il existe toute une variété d'innovations, de marques et d'options offertes, nous avons créé un guide pour faciliter votre décision d'achat. Voici les éléments à considérer lorsque vous achetez une nouvelle cuisinière!

TYPE D'ALIMENTATION

Lorsque vous achetez une cuisinière, le premier élément consiste à vérifier si votre maison est configurée pour le gaz ou l'électricité. Si vous avez les deux, vous pouvez baser votre décision sur vos préférences personnelles et vos habitudes de cuisson. Modèles électriques : les éléments de la surface de cuisson et le four sont chauffés par courant électrique. Modèles au gaz uniquement : les brûleurs et le four sont alimentés au gaz. Modèles bicom bustibles : les brûleurs sont alimentés au gaz et le four à l'électricité. Les deux sources d'alimentation doivent être installées afin de pouvoir utiliser une cuisinière bicom bustible.

STYLE

Lorsque vous choisissez votre cuisinière, gardez pour objectif de trouver la combinaison idéale de style et d'options de cuisson. Avec un vaste choix de fonctions, technologies et conceptions, de nombreux styles sont offerts pour répondre à vos besoins de cuisson et embellir également l'apparence de votre cuisine. Voici trois configurations au choix :

CUISINIÈRE À COMMANDES FRONTALES



Les cuisinières à commandes frontales sont élégantes et s'intègrent facilement à l'espace de votre cuisine. Les commandes se trouvent à l'avant et la cuisinière n'est pas munie de panneau arrière, vous permettant ainsi d'exposer le dossier de votre cuisine. Les commandes frontales offrent un accès facile, vous n'avez donc pas besoin d'allonger votre bras au dessus de la surface de cuisson. Les parois d'une cuisinière à commandes frontales sont finies, vous pouvez donc la placer au bout du comptoir. Elles sont munies d'un four et d'une surface de cuisson. Si vous préférez un style de gamme supérieure, ce modèle sera probablement attrayant pour vous.

CUISINIÈRE À COMMANDES ARRIÈRE



Les cuisinières à commandes arrière sont munies d'un panneau de contrôle arrière et de parois finies. Ce style offre une grande polyvalence d'installation car la cuisinière peut se placer entre les placards/comptoirs, au bout du comptoir ou même séparément. Les commandes du four et/ou de la table de cuisson sont situées sur le panneau arrière. Les cuisinières à commandes arrière sont offertes à des prix variés, du modèle de base au modèle de gamme supérieure.



CUISINIÈRE À FOUR DOUBLE



Les fours de ces cuisinières sont de tailles variées : un petit four se trouve soit au dessus, soit en dessous d'un four plus grand, ou bien les deux fours sont de la même taille. Si vous pensez acheter une cuisinière à four double, réfléchissez à ce que vous cuisinez le plus fréquemment et pour combien de personnes. En fonction de ces considérations, il est possible que vous utilisiez le petit four pour la plupart de vos plats / pâtisseries, et le grand four uniquement pour les repas de réception. Le plus grand atout de ces modèles : ils permettent de faire cuire des biscuits dans un four et cuire un rôti dans l'autre!

CUISINIÈRE COMMERCIALES



Les cuisinières commerciales procurent la précision et la polyvalence des modèles professionnels, chez vous. Leur appellation est inspirée du fait qu'elles ressemblent aux électroménagers généralement utilisés dans les cuisines commerciales. Elles se distinguent par leur style industriel et sont également offertes en modèles au gaz ou bicom bustibles.

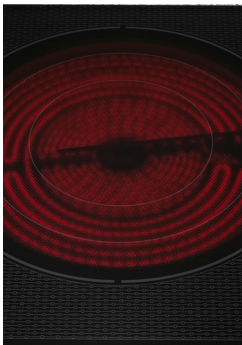
TYPE DE SURFACE DE CUISSON DE LA CUISINIÈRE

La surface de cuisson est offerte dans des formats variés. Une fois que vous avez choisi le format qui vous convient, vous devez examiner sa configuration. Combien d'éléments (cuisinière électrique)/brûleurs (cuisinière au gaz) souhaitez-vous avoir sur votre surface de cuisson? Est-ce que la puissance et la polyvalence sont importants pour vous, souhaitez-vous des fonctions de gamme supérieure telles que des éléments polyvalents ou des options de fonte et mijotage?

ÉLECTRIQUE SERPENTINS

Les serpentins électriques offrent une conception traditionnelle à prix de base.

VITROCÉRAMIQUE



Une surface de cuisson électrique en vitrocéramique a une apparence lisse et épurée. La surface plane est plus facile à nettoyer, pour maintenir la beauté de votre cuisinière en tout temps. Les éléments chauffants se trouvent sous la surface, avec des capteurs intégrés qui indiquent s'ils sont chauds. Des éléments de liaison et des éléments de mijotage font partie des options offertes.



INDUCTION



La cuisson par induction utilise l'énergie électromagnétique pour communiquer instantanément la chaleur aux ustensiles utilisés, sans propager la chaleur à travers la surface de cuisson entière. Il s'agit de la surface de cuisson la plus efficace. Il est très important d'utiliser le type de casseroles et poêles compatible avec la cuisson par induction car la qualité de la batterie de cuisine affectera sa capacité de transférer la chaleur. Il faut noter que toutes les batteries de cuisines ne sont pas toutes compatibles avec la cuisson par induction. Puisque la batterie de cuisine est utilisée pour transférer la chaleur, le reste de la table de cuisson reste froid.

GAZ



Les surfaces de cuisson au gaz utilisent une flamme nue pour faire chauffer vos casseroles. Le gaz permet de régler la taille de la flamme, offrant ainsi des temps de réponse rapides pour une cuisson précise. Par ailleurs, les surfaces au gaz n'ont pas besoin d'électricité, vous pouvez donc les utiliser même en cas de coupure de courant. Des niveaux de puissance variés en BTUs (British Thermal Unit), un choix de nombre de brûleurs et des grilles supplémentaires font partie des différentes options offertes.

PERFORMANCE DES FOURS

SANS CONVECTION



Un four radiant conventionnel comprend deux éléments chauffants - un élément de cuisson dans le bas de la cavité du four et un élément de grillage en haut.

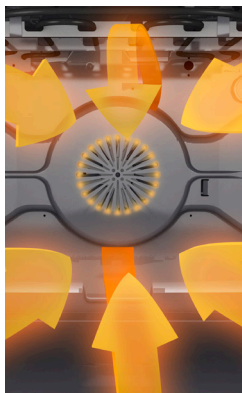
CONVECTION À VENTILATEUR



Un four à convection est doté d'un ventilateur afin de faire circuler l'air de façon continue dans la cavité du four. Le ventilateur fait circuler l'air dans l'ensemble de la cavité du four, procurant une chaleur et une cuisson uniformes.



CONVECTION VÉRITABLE (AUSSI APPELÉE CONVECTION EUROPÉENNE)



La convection véritable combine un ventilateur et un élément chauffant supplémentaire, qui permettent une gestion plus uniforme de la température. Le ventilateur attire l'air, le fait passer dans l'élément chauffant puis le rediffuse dans le four.

CARACTÉRISTIQUES À CONSIDÉRER

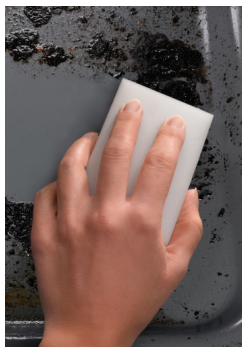
Une variété de caractéristiques pratiques est offerte, selon le style et le modèle de votre cuisinière. Voici des caractéristiques importantes à considérer :

CAPACITÉ



La capacité est un facteur important à prendre en compte dans l'achat d'une cuisinière. La capacité est la surface utilisable de la cavité du four, mesurée en pieds cubes. Cela vous permet d'estimer la quantité d'aliments que le four peut vraiment accueillir. En règle générale, vous pouvez considérer que vous aurez besoin d'un pied cube par membre de la famille. Par exemple, pour 1 à 2 personnes, une capacité de 2 à 3 pi3 est nécessaire; si votre famille se compose de 3 à 4 membres, une capacité de 3 à 4 pi3 est un bon départ.

PROGRAMME DE NETTOYAGE



Lorsque vous préparez les aliments favoris de votre famille, les renversements et les dégâts sont inévitables. Voici les options de nettoyage les plus couramment offertes : Nettoyage manuel : requiert un nettoyage à la main. Essuyer régulièrement la surface de l'intérieur de la cavité du four avec du savon doux et de l'eau peut empêcher les salissures de coller et devenir difficiles à nettoyer. Autonettoyage traditionnel : un programme d'autonettoyage traditionnel à haute température. Il utilise des températures élevées pour décoller et déloger les saletés de la cavité du four. Il est ensuite facile d'essuyer le four à la fin du programme, après qu'il ait complètement refroidi. Technologie d'autonettoyage Aqualift® : permet un nettoyage du four sans odeurs en seulement 50 minutes. Ce programme chauffe à 200 °F uniquement et utilise de l'eau pour déloger les aliments collés dans tout le four. Lorsque le programme est terminé, les saletés et l'excédent d'eau peuvent être facilement retirés à l'aide d'une éponge.



CONFIGURATION DU TIROIR



Tiroir de rangement : permet le rangement facile des casseroles et des poêles, libérant ainsi de la place sur les comptoirs et dans les placards de cuisine. Tiroir-réchaud : maintient les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient prêts à servir, un aspect pratique lorsque tous vos plats ne sont pas prêts en même temps.

Tiroir de cuisson : ajoute une plus grande polyvalence au four. Le compartiment séparé vous permet de faire mijoter ou rôtir à une température différente et également de faire chauffer les assiettes.

TAILLE

Lorsque vous achetez une cuisinière, il est important de bien connaître la découpe de votre cuisine. Mesurez votre électroménager actuel ou bien l'espace dont vous disposez pour l'accueillir. Recherchez également des instructions d'installation pour la cuisinière qui vous intéresse, afin d'assurer un cadrage adéquat dans votre espace. Les tailles de cuisinières se sont standardisées au cours des années, en hauteur et largeur. La majorité des cuisinières non encastrées sont conçues pour convenir à une découpe de 30 po. Les largeurs de 36 po sont généralement offertes en modèle commercial seulement.

KitchenAid®