Guide d’achat

Comment bien choisir sa cuisinière?

gagnon frères

gagnon frères

01

Quelle capacité avez-vous besoin?

Quelle capacité avez-vous besoin?

Quel type recherchez-vous ?

Quel mode de cuisson préférez-vous ?

Quelles options avez-vous besoin?

Vous servez-vous beaucoup de votre four ou encore, aimez-vous faire cuire plusieurs plats en même temps? Un four spacieux est pratique pour une grande famille ou pour recevoir. Niveau dimension, la majorité des cuisinières électriques et à gaz mesurent 30 pouces de large. La capacité d'un four peut varier de 5,3 à 6,6 pieds cubes pour 23% de capacité de plus. Si vous optez pour une cuisinière de style professionnel, avec plus de brûleur, il faut prévoir une largeur pouvant atteindre 48 pouces pour obtenir un effet maximal. Vous devez donc mesurer l'espace disponible dans votre cuisine avant de débuter votre magasinage.

gagnon frères

02

Quel type recherchez-vous ?

Quelle capacité avez-vous besoin?

Quel type recherchez-vous ?

Quel mode de cuisson préférez-vous ?

Quelles options avez-vous besoin?

Choisissez la vôtre.

On retrouve différents types de cuisinière. Les modèles encastrés (sans tête) sont de plus en plus en demande avec leur allure épurée et les commandes plus accessibles situées sur le devant de l'appareil. Vous pouvez opter pour un look plus classique avec une tête. Certains seront plus craintifs quant aux modèles encastrés si des jeunes enfants sont dans la maison, mais des barrures de sécurité sont disponibles sur la plupart des modèles, donc pas d'inquiétude à avoir.

Le fini de la cuisinière contribue beaucoup au look qu'elle apportera à votre espace. La plupart des modèles sont offerts en blanc, en acier inoxydable et en acier inoxydable noir. Effectivement, un nouveau fini d'acier inoxydable noir est venu s'ajouter à la liste et gagne en popularité. De plus en plus de modèles sont également offerts avec un fini anti-taches, très pratique pour les petites marques de doigts que nos minis laissent derrière eux.

Types de cuisinière

Encastrée (sans tête)

Magasinez ›

Avec tête

Magasinez ›

Choix de fini

Blanc

Inox

Ardoise

Inox noir

gagnon frères

03

Quel mode de cuisson préférez-vous ?

Quelle capacité avez-vous besoin?

Quel type recherchez-vous ?

Quel mode de cuisson préférez-vous ?

Quelles options avez-vous besoin?

Surfaces de cuisson

La vitrocéramique

C’est la plus abordable et la plus populaire.

Ses principaux avantages sont :

- Montée rapide de la température
- Indicateur de chaleur visible diminuant les risques de brûlure
- Look esthétique avec son aspect lisse et brillant
- Coût plus faible que les modèles à induction
- Facile d’entretien avec les bons produits

Magasinez ›

L’induction

C’est la surface de cuisson la plus performante. Ses principaux avantages sont :

- L’induction est ultra performant. Vous obtiendrez la température souhaitée très rapidement sans perte de chaleur.
- Très sécuritaire puisque la chaleur n’est pas diffusée sur la plaque, seulement sous les ustensiles de cuisson. Si l’appareil est allumé, les éléments chauffants ne deviennent pas chauds tant qu’une casserole n’y est pas déposée
- Variation de température ultra rapide
- Réglage de température plus précis
- Nettoyage plus facile comme la plaque ne chauffe pas, les débordements sont plus faciles à éviter

Cependant, il faut savoir que l’induction nécessite d’utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à l’induction. Vous pouvez vérifier si à l’arrière du récipient, si une icône semblable à un ressort est présente, cela signifie qu’il est compatible avec l’induction. Ou encore, en plaçant un aimant dans le fond du récipient, s’il reste accroché, c’est qu’il est compatible avec l’induction.

Remarquez qu’avec l’achat d’une cuisinière induction, on vous offre souvent une batterie de cuisine compatible.

Attention, si vous avez un pacemaker (stimulateur cardiaque), nous vous recommandons de valider avec votre médecin avant d’acheter une cuisinière à induction. La technologie induction produit un fort champ magnétique et une interférence avec certains types de pacemaker pourrait survenir.

Magasinez ›

Au gaz

Une surface de cuisson au gaz donne fière allure à unecuisine. Ses principaux avantages sont :

- Atteint la température souhaitée plus rapidement
- Meilleur contrôle de température grâce aux flammes qui s’étendent au-dessous et autour à de la casserole
- Cuisson plus uniforme
- Possibilité de griller les aliments
- Plus économique à long terme, puisque le gaz coûte moins cher que l’électricité
- Requiert une certaine prudence face aux flammes

Cependant, elle nécessite plus d’entretien et prend plus de temps à nettoyer.

Magasinez ›

Modes de cuisson du four :

Convection

Un four à convection est doté d'un ventilateur installé sur le panneau arrière. Durant la cuisson, un vent d'air chaud souffle constamment sur les aliments, ce qui accélère le transfert de chaleur et aide à maintenir une température constante. Les aliments cuisent en moyenne 25% plus rapidement et plus uniformément avec une température moins élevée que dans un four conventionnel. Il est à noter que les fours à convection sont toutefois un peu plus dispendieux.

Les avantages de la cuisson à convection sont nombreux :

- Cuit plus rapidement les aliments
- Répartit mieux la chaleur pour une cuisson plus uniforme
- Amène plus de saveur à de nombreux plats
- Préchauffage du four plus rapide

On distingue deux types de convection. Les fours à convection régulière, communément appelé convection par ventilation, sont dotés d'un ventilateur qui répartit la chaleur uniformément dans le four. Tandis que les fours à convection véritable ajoutent, en plus du ventilateur, un ou 2 éléments additionnels pour un préchauffage plus rapide du four et encore plus d'efficacité.

Magasinez ›

Air Fry

La friture à air est une méthode de cuisson qui fait circuler de l'air chaud à haute vitesse dans votre four grâce à l'utilisation de ventilateurs par convection.

Magasinez ›

gagnon frères

04

Quelles options avez-vous besoin ?

Quelle capacité avez-vous besoin?

Quel type recherchez-vous ?

Quel mode de cuisson préférez-vous ?

Quelles options avez-vous besoin?

Éléments extensibles, pont et configurables

Certaines cuisinières électriques ont un élément de pont qui enjambe deux brûleurs pour s'adapter à une plaque ou à d'autres ustensiles de cuisson.

Verrouillage des contrôles de four

Idéale lorsqu'il y a des enfants dans la maison, cette fonction permet de désactiver le panneau de commandes lorsqu'il se retrouve à l'avant de l'appareil.

Tiroir réchaud

Saviez-vous que le tiroir au bas de votre cuisinière n'est pas qu'un tiroir de rangement ? Il s'agit d'un réchaud ! Idéal pour réchauffer des assiettes ou pour éviter les soupers refroidis.

Éléments de mijotage

Certaines cuisinières électriques ont un élément permettant de laisser mijoter une recette à basse température pendant longtemps de manière sécuritaire.

Éléments puissants

Certaines cuisinières électriques ont un élément à haute puissance permettant de cuire les aliments à une puissance plus élevée.

Départ différé

Cette option vous permet de définir une heure pour que le four démarre et arrête la cuisson automatiquement.

Grand hublot

Gardez la chaleur à l'intérieur grâce à un grand hublot. Plus besoin d'ouvrir le four pour surveiller la cuisson.

Connectivité WiFi

La technologie Wifi est maintenant disponible dans les cuisinières. Surveillez le mode de cuisson et le temps restant à distance.

Sonde dans le four

Fini les dindes sèches avec une sonde dans le four ! Plantez la sonde dans la viande, puis programmer la température de cuisson souhaitée directement à partir de votre four. Votre appareil cessera la cuisson dès que la bonne température sera atteinte au centre de votre pièce de viande.

Four double

Certaines cuisinières sont munies de deux cavités séparées, vous permettant de faire cuire des aliments à différentes températures en même temps.

Avertisseur de surface

Voyant lumineux qui s'allume lorsqu'un élément est encore chaud.

Magasinez ›