

GFF

Guide d'achat

4 questions à se poser
pour bien choisir sa
cuisinière

gagnon
frères



De quelle capacité avez- vous besoin ?

De quelle capacité avez-vous besoin ?

Quel type recherchez-vous ?

Quel mode de cuisson
préférez-vous ?

De 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 des invités.

Côté dimension, la majorité des cuisinières électriques et à gaz mesurent 30 pouces de large. La capacité d'une cuisinière de 30 pouces de large peut varier de 5,0 à 6,6 pieds cubes pour 23% de capacité de plus.

Si vous optez pour une cuisinière de style professionnel, avec plus de brûleurs, 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.



Quel type recherchez-vous ?

De quelle capacité avez-vous
besoin ?

Quel type recherchez-vous ?

Quel mode de cuisson
préférez-vous ?

Quelles options avez-vous besoin ?

Choisissez le vôtre.

On retrouve différents types de cuisinières. Les modèles encastrés (sans tête) sont de plus en plus endemande 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.

La finition de la cuisinière joue un rôle significatif dans l'esthétique de votre cuisine. 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 antitache, très pratique pour les petites marques de doigts que nos minis laissent derrière eux.

Types de cuisinière

Encastrée (sans tête)



Avec tête



Choix de fini

Blanc



Inox



Ardoise



Inox noir



Quel mode de cuisson préférez-vous ?

De 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



L'induction

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

- Ultra performante, autant que le gaz 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 nettoyer

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.

Il est bon de savoir qu'avec l'achat d'une cuisinière à induction, on vous offre souvent une batterie de cuisine compatible, ou encore des rabais spéciaux, comme le programme Logivert d'Hydro-Québec qui peut vous accorder un certain montant sous forme de carte prépayée VISA.

Au gaz

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

- Atteint la température souhaitée rapidement
- Meilleur contrôle de température grâce aux flammes qui s'étendent au-dessous et autour de la casserole
- Cuisson plus uniforme Possibilité
- de griller les aliments
- Requiert une certaine prudence face aux flammes



Cependant, elle nécessite plus d'entretien et prend plus de temps à nettoyer. Vous devrez également vous assurer que le gaz est accessible dans votre domicile avant d'acheter ce type de cuisinière.

Modes de cuisson du four

Cuisson traditionnelle : la chaleur par les éléments en haut et en bas

La cuisson traditionnelle chauffe l'air présent dans le four en utilisant la partie haute (la voûte) et la partie basse (la sole) du four. L'air chaud est diffusé verticalement pour que la cuisson soit homogène aussi bien sur la partie supérieure que sur la partie inférieure d'un plat (elle doit toutefois se faire sur un seul étage pour que la diffusion de la chaleur soit efficace). Ce type de cuisson peut par exemple inclure la fonction Gril ou Gril de voûte, utilisant la chaleur de la voûte (ou d'une résistance dédiée) pour gratiner un plat sur le dessus.

Les modes de cuisson combinant la voûte et la sole peuvent par ailleurs proposer une répartition de la puissance de chauffe différente sur les deux éléments, par exemple 1/3 de puissance pour la voûte et 2/3 pour la sole ou l'inverse.

Les avantages d'un four traditionnel :

- Une fonctionnalité plus familière
- La plupart des recettes sont conçues pour ces modèles

Convection par ventilation

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 :

- 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



Convection véritable

On distingue deux types de convection. Les fours à convection régulière, communément appelée convection par ventilation, sont dotés d'un ventilateur qui répartit la chaleur uniformément dans le four. D'un autre côté, 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.



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. Ce mode de cuisson peut vraiment changer la donne en cuisine.

Les avantages de la cuisson Air Fry :

- Réduit la quantité d'huile nécessaire à la cuisson, ce qui permet de cuisiner des plats plus sains et moins gras.
- Cuisson rapide, parfait pour la préparation de repas à la dernière minute
- Facile à utiliser et à nettoyer
- Possibilité de frire, rôti, griller et cuire au four les aliments.

De quelles options avez-vous besoin ?

De quelle capacité avez-vous besoin ?

Quel type recherchez-vous ?

Quel mode de cuisson préférez-vous ?

De 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. D'autres ont des éléments extensibles qui viendront s'adapter à la grandeur de vos chaudrons.

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. (Modèles équipés seulement)

Verrouillage des commandes du 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.

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.

Grand hublot

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

Sonde dans le four

Finis les dindes sèches avec une sonde dans le four! Plantez la sonde dans la viande, puis programmez 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.

Avertisseur de surface

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

Départ différé

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

Connectivité *Wi-fi*

La technologie Wi-fi est maintenant disponible dans les cuisinières. Démarrez votre four, et surveillez le mode de cuisson et le temps restant à distance.

Four double

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

