



## Guide de référence rapide pour l'achat de cuisinières et de fours

### Table des matières :

1. Facteurs clés à prendre en considération en choisissant un four ou une cuisinière
2. Types de cuisinières
3. Types de fours
4. Caractéristiques des cuisinières et fours

### Facteurs clés à prendre en considération en choisissant un four ou une cuisinière

Avant de choisir votre type de cuisinière, il faut décider de son emplacement et mesurer l'espace dont vous disposez.

### Types de cuisinières

Il y a plusieurs types de cuisinières.

1. Les cuisinières autonomes ont des côtés entièrement finis et les commandes sur le dossier.
2. Les cuisinières encastrées n'ont pas les côtés finis et leur surface plate s'intègre parfaitement à vos comptoirs. On trouve des cuisinières électriques, à gaz ou biénergie.
3. On trouve plusieurs options de surface de cuisson sur les cuisinières autonomes, y compris les modèles au gaz autonomes et les modèles électriques à surface lisse, à serpentins et à induction. Vous pouvez aussi choisir une cuisinière autoportante biénergie.
4. Pour utiliser une cuisinière au gaz, il faut une canalisation de gaz installée par un(e) professionnel(le). Les cuisinières à gaz ont des caractéristiques comme des brûleurs à chaleur élevée et à mijotage, des grilles imbriquées sur la surface de cuisson pour un nettoyage facile et un allumage sans pilote et sans tracas.
5. Les surfaces de cuisson électriques les plus populaires sont les modèles à serpentins et à surface lisse. Les surfaces à serpentins sont abordables et durables. Les surfaces lisses sont faciles à nettoyer et ont des éléments en pont, qui servent à utiliser plusieurs brûleurs à la fois sous une seule casserole.
6. On trouve des surfaces de cuisson à induction sur les cuisinières électriques. Pour utiliser une surface de cuisson à induction, il faut une batterie de cuisine compatible. Ce type de surface chauffe rapidement et précisément.
7. Les cuisinières biénergie offrent le meilleur des deux mondes, avec un four électrique et une surface de cuisson au gaz.

### Types de fours

1. Avec une cuisinière autonome ou encastrée, le four fait partie de l'appareil. On retrouve des fours simples et des fours doubles.
2. Les fours muraux demandent un espace parmi vos armoires et travaillent de façon indépendante. Si vous choisissez un four mural, vous devrez trouver une surface de cuisson séparée.
3. Les surfaces de cuisson sont des appareils autonomes qu'on pose sur le dessus du comptoir. On trouve des surfaces de cuisson électriques, au gaz et à induction.



## Caractéristiques des cuisinières

Toutes les cuisinières, qu'elles soient au gaz ou électriques, partagent plusieurs caractéristiques.

1. **Plusieurs éléments** : Certaines cuisinières ont 4 ou 5 éléments, mais on en trouve jusqu'à 8 sur certains modèles.
2. **Four à grande capacité** : Un choix populaire pour les familles, les fours à grande capacité ont 6 pi<sup>3</sup> ou plus d'espace de cuisson interne et certains offrent trois grilles pour la cuisson, le rôtissage ou le grillage.
3. **Four à convection** : Les fours à convection cuisent plus rapidement et plus uniformément que les fours standard. Ils ont un ventilateur interne pour faire circuler l'air dans le four. On a le choix entre la convection véritable et la convection à ventilateur. La convection véritable consiste en un troisième élément chauffant derrière le ventilateur, et la convection à ventilateur veut dire que le ventilateur déplace simplement l'air, sans élément supplémentaire.
4. **Fonction de friture à l'air** : Les cuisinières avec friture à l'air intégrée utilisent un plateau spécial, qu'on installe dans le four. L'air chaud circule autour du plateau et crée des aliments croustillants. La friteuse à air est une excellente caractéristique si vous cherchez la saveur et la texture des aliments frits sans la friture dans l'huile.
5. **Four double** : Les cuisinières fours doubles ont deux portes sur chaque four. Ils ont un four plus petit que l'autre, qui sert à cuire des plats séparément. On peut aussi chauffer les deux sections comme un seul four.
6. **Fonctions intelligentes** : Certaines cuisinières ont une connexion Wi-Fi avec une application qui contrôle votre cuisinière à partir de votre téléphone. On peut l'éteindre, l'allumer ou le préchauffer et consulter à des recettes conçues pour votre cuisinière.
7. **Tiroirs et zones réchaud** : Vos plats restent chauds et prêts à manger avec un tiroir à réchaud. On retrouve aussi des zones de réchaud sur la surface de cuisson des cuisinières.
8. **Fours autonettoyants** : Avec un four autonettoyant, on a jamais à récuser les parois du four. Il suffit d'activer le cycle d'autonettoyage, d'ajouter de l'eau et d'essuyer tous les débris à la fin du cycle.
9. **Cuisson différée** : La cuisson différée met la cuisinière en attente jusqu'à une heure définie pour commencer la cuisson.
10. **Verrouillage à l'épreuve des enfants** : Le verrouillage est important si vous avez des enfants. On peut l'activer pour empêcher de chauffer le four.