



centre
de cuisson
mode d'emploi

Les centres de cuisson

Avec leur esthétique et leur polyvalence, ils vous permettent de disposer d'un outil de cuisson performant et de haute qualité.

Utilisé par les grands chefs, ce produit vous procurera une sensation de professionnalisme.

Le centre de cuisson fait partie intégrante de la décoration de la cuisine et peut même en devenir la pièce maîtresse. Son aspect si particulier s'oriente sur deux points :

- **L'esthétique** : le style traditionnel vous permet de retrouver une ambiance authentique et simple du repas familial préparé sur la grande cuisinière. Le style contemporain, avec ses lignes épurées, crée une synergie parfaite avec une ambiance moderne.



- **La couleur** : avec une très large palette de couleurs, vous trouverez votre bonheur. Du piano noir aux finitions laitonées ou inox, en passant par le bleu, crème, bordeaux... votre piano deviendra l'élément majeur de votre décoration.



L'espace et la polyvalence proposés par le piano vous garantissent la réussite de vos repas pour les grande tablées.

Vous disposez de plusieurs modèles sur l'équipement :

- **La partie table de cuisson** qui peut être tout gaz, vitrocéramique, induction ou mixte.

- **La partie four** qui peut être soit mono-four de grande capacité en une seule ou en double cavités, soit multi-fours avec les divers modes de cuisson (convection naturelle, multifonction ou chaleur tournante).



Multi-fours



Mono-four double cavité



Disponible en plusieurs dimensions, 90, 100, 110 et 120 cm, le choix de la taille de votre piano s'effectuera selon les critères suivants :

- **La configuration de votre cuisine,**

- **Vos besoins de polyvalence** sur les divers modes de cuisson,

- **Vos besoins dans l'utilisation** des récipients (petite ou grande taille).

Dans le choix de la taille, vous devrez également tenir compte de la dimension des autres produits électroménagers tels que la hotte afin d'avoir une contremarque harmonieuse et cohérente.

Pour mieux choisir votre produit, nous vous conseillons de lire les explications fournies dans nos rubriques four et table, le centre de cuisson étant une synthèse de ces deux familles de cuisson.

