



table mode d'emploi

Le choix de votre table de cuisson

dépend d'un certain nombre de critères incontournables, du type d'énergie que vous voulez ou pouvez utiliser, et bien sûr de l'esthétique que vous désirez.

Les tables de cuisson répondent à des normes de sécurité très strictes impliquant des contraintes d'installation draconiennes, en particulier sur le gaz pour lequel le thermocouple est obligatoire.

Nous allons essayer de vous guider à travers ce labyrinthe de normes, d'énergies, de matières et de tailles...

1 • Le gaz :

C'est l'énergie la plus ancienne, celle également qui répond aux normes d'installation les plus strictes. Mais la traditionnelle table émail a fortement évolué ces dernières années et vous pouvez désormais choisir des produits très différents. De plus, les marques améliorent fortement le rendement de ces tables en travaillant sur la forme et la direction de la flamme.

- **Les traditionnelles tables émaillées** sont pourvues désormais de toutes les sécurités et d'un thermocouple automatique, coupant automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction de la flamme. Les innovations portent sur la forme et la puissance des brûleurs, jusqu'à 6 kW, ainsi que sur les multiples formes et matières des grilles.

- **Les tables en inox** peuvent être de simples déclinaisons des modèles en émail, mais également offrir des formes et des dimensions très design et contemporaines, allant jusqu'à s'intégrer dans le plan en même matière. Leur entretien peut être facilité par des traitements de surface très efficaces (Ixelium par nanotechnologie chez Whirlpool).

- **Les tables en verre**, avec grilles individuelles ou non, de diverses couleurs, présentent souvent des lignes épurées et facilitent le nettoyage. Elles sont cependant sensibles aux chocs.

- **Les tables sur verre vitrocéramique**, dotées d'une bonne résistance aux chocs combinent plusieurs énergies.

- **Les tables en fonte**, remettent au goût du jour un matériau noble et indestructible, mais avec un remarquable parti-pris esthétique et un gros travail sur la performance des brûleurs.

2 • L'électricité :

- **Les tables émail ou inox**, sont pourvues de feux massifs et moins esthétiques en métal ou en fonte, et peu adaptées désormais à nos modes de consommation.

- **Les Tepan Yaki ou plancha**, produits développés récemment, offrent des possibilités de cuisson saines, diététiques et conviviales, sans ajout de matière grasse, mais plutôt destinées à être en complément de tables plus traditionnelles.

- **Les tables vitrocéramiques**, sont divisées en deux grandes catégories très différentes, dont seules la surface visible est commune :

- **Les tables appelées communément "vitro"** sont équipées de foyers radiants. Chaque fabricant possède sa propre dénomination (Highspeed, Haloring, Speedring, éclaircs...) pour des rendements assez proches. Le principe est toujours le même, à savoir des lamelles métalliques (résistance) logées sous la plaque qui la chauffent, celle-ci chauffant le récipient. Votre choix doit être guidé par la disposition des foyers, leur taille, leur puissance et leur mode de commandes, soit avec des manettes, soit sensibles.

Il est à noter qu'il n'existe plus aucune table équipée de spots halogènes sur le marché, vous ne trouverez que des radiants.

- **Les tables induction**, dont la surface est rigoureusement la même, mais dont le fonctionnement est très différent. Des bobines, appelées inducteurs, placées sous la plaque génèrent un champ magnétique qui réagit au contact des récipients métalliques et chauffe directement les aliments. Le gain en temps et en énergie est très important. Multiples types de bandeaux de commandes, sécurités, détecteurs de casseroles, zones modulables à l'infini, choix des puissances, vous n'aurez que l'embarras du choix.





■ 2 contraintes à respecter :

a. Utiliser des casseroles adaptées de bonne qualité, mais la plupart de celles vendues dans le commerce sont aujourd'hui compatibles. Sinon, vous trouverez dans la rubrique "boutique" de ce catalogue un large choix de casseroles de qualité.

b. Vérifier la puissance électrique de votre installation, la puissance de la plupart de ces tables (de 5,6 à 7,2 kW) nécessitent un fusible de 32A.

Si ce n'est pas le cas, optez pour une table d'une puissance de 4.6 kW, également efficace, qui vous permettra de vous brancher sur votre ligne existante de 16 ou 20A.

Afin de faire votre choix en toute sérénité et en connaissant tous les paramètres, voici quelques éléments chiffrés :

• Rapidité et réactivité				
Test avec 2 litres d'eau de 20° à 95°C				
Temps de montée en température	4 mn 46 s	8 mn 18 s	9 mn	9 mn 50 s
				
	Induction 2800 W	Gaz 3500 W	Vitrocéramique 2200 W	Fonte 2000 W
Puissance consommée	225 W	390 W	270 W	320 W

Si vous souhaitez cuisiner "comme un pro", optez pour une table induction à zone modulable (Continium, Flex, Evolis, Maxi zone,...). Vous disposerez d'une surface de cuisson totale.

Vous avez ainsi la possibilité de réunir les foyers et d'étendre votre surface de cuisson. Vous avez alors la place nécessaire pour utiliser vos poissonnières, cocottes ou autres récipients volumineux.

Votre choix doit également être guidé par la dimension de votre table et par ses contraintes d'encastrement à voir avec votre agenceur de cuisines.

Tailles de tables : 3 grandes catégories

- **Les tables grandes largeur** : Ces tables varient en largeur jusqu'à 100 cm, mais peuvent également varier en profondeur, vous offrant une utilisation "panoramique". Certaines d'entre elles peuvent même être installées "à fleur" de plan de travail et venir bord à bord par rapport à la découpe. Cette disposition n'est possible que dans certains plans, en granit, en pierre ou en lave émaillée par exemple.

On peut également personnaliser son plan de cuisson en optant pour une table totalement ronde (Electrolux) ou pour des pavés induction intégrés dans le plan (Novy). Vous pouvez même opter pour un bloc intégrant plan inox, table de cuisson et évier.





- **Les dominos** : De taille plus réduite qu'une table traditionnelle, ils vous offrent la possibilité d'associer les types de cuisson, les énergies, les matières.

Les critères de choix sont les mêmes que pour une table "standard", mais il existe des produits complémentaires très intéressants, tels que friteuse, grill, barbecue, wok induction, modules vapeur voire multifonction, modules d'aspiration ou hottes de plan de travail. Plusieurs largeurs existent, vous permettant de créer votre propre atelier culinaire. Nous vous conseillons cependant de choisir des produits de même marque, afin de pouvoir les harmoniser au mieux.

- **Les tables "standard"** : Ces tables varient de 60 à 75 cm et s'intègrent dans une découpe dont la taille est normalisée.



Vous pouvez enfin les associer en les espaçant ou au contraire en les installant côte à côte, avec des barrettes de jonction, reconstituant ainsi un grand plan de cuisson.

