



FOURS ENCASTRABLES A GAZ

3 technologies au choix

- chauffe conventionnelle
- chauffe conventionnelle ventilée
- chauffe directe

LA SELECTION



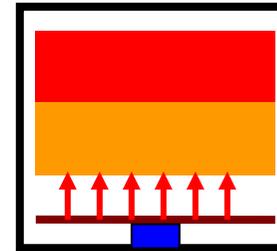


Four gaz conventionnel (convection naturelle)

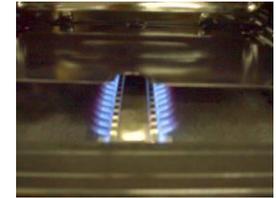
Principe : le **brûleur** gaz est placé sous la **sole** du four (base de la cavité). La sole transfère ainsi sa chaleur à l'air dans la cavité et émet aussi des radiations, dans la partie basse du four. L'air chaud montant naturellement (convection naturelle), l'air est plus chaud en haut, qu'au milieu du four.

Les températures obtenues varient, selon le réglage du thermostat et la hauteur de grille, de 150°C à 270°C environ.

Principe

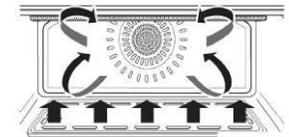
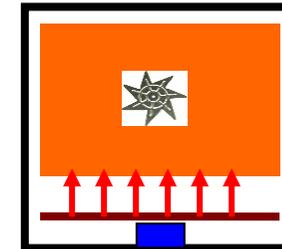


Brûleur



Four gaz conventionnel ventilé (chaleur tournante brassée)

Principe : En ajoutant un **ventilateur** sur la paroi arrière d'un four gaz conventionnel, la chaleur est répartie uniformément, entre le milieu et le haut du four. La cuisson des grosses pièces, que l'on placera au centre du four, est ainsi plus uniforme par rapport à une cuisson par simple convection naturelle.

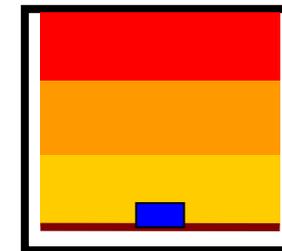


Four gaz à chauffe directe (convection rapide)

Principe : Le **brûleur** de four est placé sur la **sole**, caché derrière un bouclier émaillé, en fond de cavité. De cette façon, la flamme ne chauffe pas la sole du four, comme sur un four gaz conventionnel, mais directement l'air.

Les avantages sont multiples : temps de préchauffage très court (seulement 5min pour atteindre 200°C), possibilité d'atteindre des températures très douces en bas du four (75°C à peine contre au moins 150°C pour un four gaz conventionnel) et retrait aisé des projections de cuissons (non caramélisées par les parois, qui ne sont pas surchauffées inutilement).

La convection du four gaz à chauffe directe procure 3 zones de températures : au centre du four, la température correspond au réglage du thermostat (de 100°C à 250°C environ), en haut, la température est plus élevée (de 135°C à 300°C environ) et en bas la température est plus douce (de 75°C à 160°C environ). On peut ainsi, par exemple, saisir les viandes en haut et cuire les légumes en bas simultanément.





Décongélation



Gril électrique



Gril électrique sous vitrocéramique (radiant double circuit à puissance variable)



Cuisson douce électrique (mijotage, réchauffage ...)

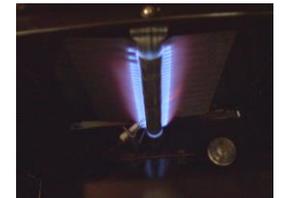
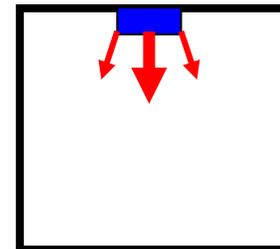


Rôtisserie (tournebroche)



Gril gaz conventionnel

Principe : le **brûleur** de gril est composé d'une rampe gaz centrale avec 2 réflecteurs placés de part et d'autre. La source de chaleur est plus importante au centre du gril qu'à ces extrémités mais les grosses pièces (poulets, rôtis ...) peuvent être grillées uniformément grâce à l'utilisation d'un tournebroche.





 **inox**

FM96



Four gaz conventionnel
Gril électrique

Compatible :

- Gaz Naturel
- Butane
- Propane



 **inox**
 **cuivre**

FR4M



Four gaz conventionnel
Gril électrique

Compatible :

- Gaz Naturel
- Butane
- Propane



 **blanc**
 **inox**

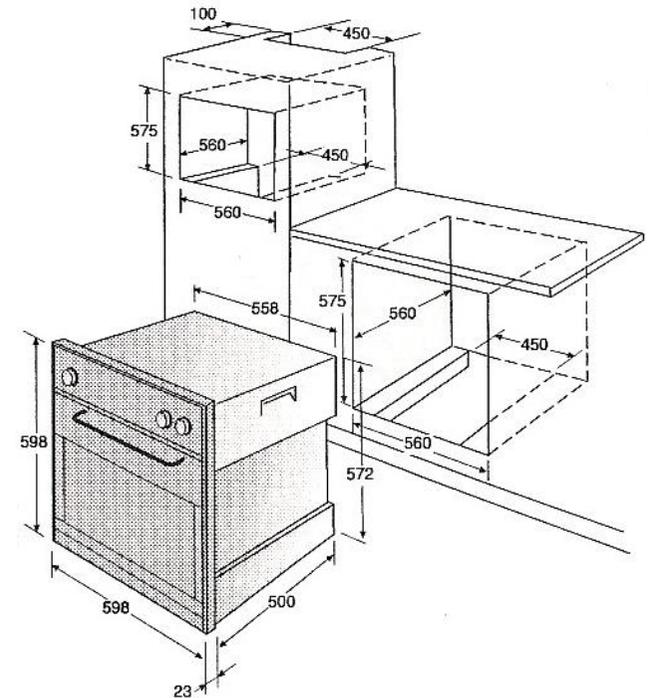
FG96



Four gaz conventionnel
Gril gaz conventionnel

Compatible :

- Gaz Naturel
- Butane
- Propane





 inox

900DCa

En haut :



Four électrique ventilé
Gril électrique sous vitrocéramique

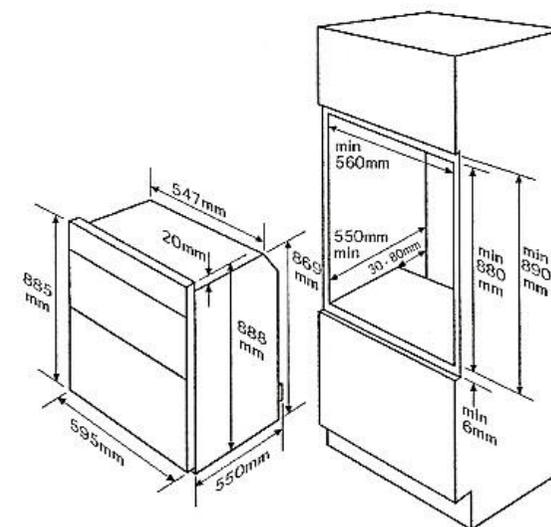
En bas :



Four gaz à chauffe directe
Programmable

Compatible :

- Gaz Naturel





 inox

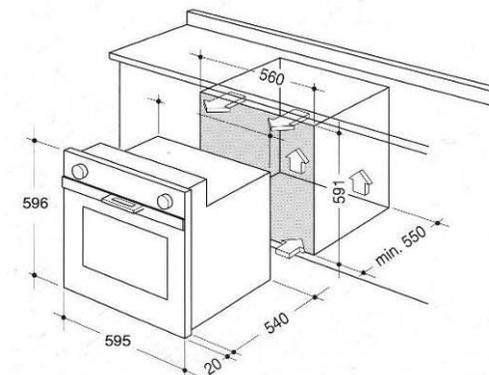
FGV512X



Four gaz conventionnel + ventilation
Gril gaz conventionnel

Compatible :

- Gaz Naturel
- Butane
- Propane



pour tout renseignement, contacter :

domestics

Tél : +33 (0)5 57 35 70 60
Mail : info@domestics.fr
www.domestics.fr