

Chère cliente, cher client,

Henri-Paul Pellaprat*, Grand Maître Cuisinier français, écrivait au début de notre siècle:

“Les grandes valeurs et les principes justes
ne vieillissent pas avec le temps”

A la veille de l’an 2000, et pour de belles années encore, ce principe anime notre maison toute entière.

L’authenticité sans la pesanteur, l’innovation dans le respect de la tradition guident toutes les étapes de l’élaboration de chacune de nos cuisinières.

C’est pour cela que la cuisinière que nous installons chez vous a une âme.

En l’apprivoisant jour après jour et au fil de vos recettes, vous découvrirez non seulement son potentiel d’utilisation, mais aussi l’atmosphère qu’elle confère à une maison.

Outre les conseils d’utilisation, vous trouverez dans ce livret quelques règles pour faciliter l’entretien de votre “La Cornue” et quelques “trucs” de grands chefs pour appuyer vos propres talents.

Nous vous remercions de votre confiance.

Xavier Dupuy
Président-Directeur Général

* Henri-Paul PELLAPRAT, Professeur de cuisine et de pâtisserie à l’École Cordon Bleu, Officier de l’Instruction publique, Chevalier du Mérite agricole.

Considérations générales et Conseils pour l'emploi de “La Cornue”

Par Henri-Paul PELLAPRAT, Grand Maître Cuisinier de l'École Cordon Bleu

«

Avant de vous initier à la délicieuse cuisine que vous pouvez obtenir grâce à “La Cornue”, il me paraît nécessaire de vous en dire quelques mots et de vous indiquer ses particularités.

N'est-il pas utile de connaître les gens et les choses qui sont appelés à faire partie de l'intimité du foyer, et je crois, sans jeu de mots, que “La Cornue”, que vous avez ou que vous aurez, fait partie intégrante de votre foyer !

Le principe particulier de sa construction est qu'il procède à la cuisson des aliments par enveloppement d'air chaud, ce qui fait qu'il n'y a pas dessiccation des mets qui conservent ainsi tous leurs sucs, et par conséquent toute leur saveur nutritive et gastronomique, tout en supprimant la surveillance, laquelle absorbe le temps de la ménagère : elle peut donc pendant la cuisson de son rôti ou de son poisson se livrer à ses multiples occupations à la seule condition de connaître le temps de cuisson qui est nécessaire aux mets en traitement, et de ne pas le dépasser.

Un second avantage, et très important, de cette cuisson par enveloppement d'air chaud est que les viandes, qui subissent forcément à la cuisson une déperdition de poids, n'en perdent dans “La Cornue” que 7 à 8%, alors que le minimum de perte dans les divers autres systèmes de four va de 15 à 20%.

Et, enfin, le troisième avantage, qui découle de l'inutilité de la surveillance, est qu'il n'y a pas à arroser les rôtis ; et oui ! Cela semble paradoxal ! Mais cependant

c'est vrai, et vous allez en comprendre la raison.

Pourquoi doit-on arroser un rôti et même fréquemment ? Parce qu'en général la chaleur du foyer dessèche la viande et pour combattre ce phénomène, il faut l'arroser avec les sucs et graisses qu'elle laisse échapper en cuisant.

Puisque dans "La Cornue", il n'y a pas ce dessèchement à craindre grâce au système de construction, il est donc inutile d'ouvrir le four à chaque instant.

Enfin, si vous voulez m'en croire, lorsque votre rôti, dont vous connaîtrez le poids, sera mis dans "La Cornue", comme il sera expliqué au chapitre des rôtis, vous n'aurez plus qu'à le laisser cuire le temps déterminé par son poids, sans vous en préoccuper, en réglant le feu à plus ou moins grande intensité, selon la recette choisie ; puis, le temps de cuisson écoulé, quand vous retirerez votre pièce, elle sera cuite, parfaite, et fera le délice de vos hôtes.

Mais ne croyez pas que "La Cornue" ne puisse servir que pour les rôtis ; toutes les cuisines, ragoûts, entrées, poissons, œufs, légumes, etc., et surtout la pâtisserie, trouvent dans "La Cornue" l'instrument susceptible de mettre en valeur toutes leurs qualités. Elle se recommande aux gourmets et même aux gourmands. >>

Description générale	5
L'utilisation	7
La table de cuisson	
Les feux vifs	8
La petite plaque coup de feu gaz ou électrique	9
Le gril barbecue, Les plaques électriques	10
Les plaques vitrocéramiques	11
La plaque Joker à poser (réversible pour mijoter ou griller)	12
Le four voûte	
Les plats du four	13
Le principe de cuisson	14
Le fonctionnement du four grande voûte électrique	15
Le fonctionnement du four grande voûte électrique ou gaz.....	16
Le fonctionnement du four grande voûte gaz	17
Le fonctionnement du four voûte électrique “Petite-Maman”.	18
Les températures du four.....	18
L'étuve électrique (“Grand-Papa”) - le fonctionnement.....	19
L'entretien	20
Les façades, Les finitions	21
La table de cuisson	
Les feux vifs	22
La petite plaque coup de feu.	23
La plaque Joker à poser et Le gril barbecue électrique	24
Les plaques électriques, Les plaques vitrocéramiques	25
L'entourage inox et le dosseret	26
Le four clean émail, La hotte	27

(Extrait de l'introduction du livre de recettes étudiées pour La Cornue en 1930.)

Votre cuisinière “La Cornue” vous offre un potentiel de cuisson exceptionnel, d’une qualité professionnelle adaptée à l’usage des particuliers.

Prenez au départ le temps de mieux la connaître ; vous découvrirez que sa conception, aussi sophistiquée qu’elle puisse paraître, révèle un usage extrêmement simple.

Certes, lors des premières utilisations, vous noterez des changements par rapport à votre ancien matériel ; il est vrai que certains éléments, telle la plaque “coup de feu”, n’existent habituellement pas sur les appareils à l’usage des particuliers, mais dès que vous les aurez adoptés, ils vous deviendront indispensables.

En fait, les gestes naturels et le bon sens n’ont rien de complexe.

Vous trouverez, pour chaque élément de votre cuisinière, les conseils d’utilisation qui le concernent. A vous de les adapter à la cuisine que vous aimez, celle du quotidien comme celle des grands jours.

Le principe de fabrication à l’unité offrant une multitude de combinaisons, il est tout à fait normal que tous les équipements de cuisson décrits dans cette brochure ne figurent pas systématiquement sur votre modèle personnel.

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Il vous faudra veiller à assurer une bonne aération de la cuisine en maintenant ouvertes les aérations naturelles ou en installant un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Ce document est commun à tous les modèles de la gamme Cornuchef. Vous trouverez ci-dessous les caractéristiques principales de chaque produit .

LES TABLES A POSER:

Table Petite-Maman 70 (modèle T70, largeur 70 cm),
Table Grand-Maman 90 (modèle T90, largeur 90 cm),
Table Grand-Papa 130 (modèle T13, largeur 130 cm),
Table Chefline 150 (modèle T15, largeur 150 cm).

LES CUISINIÈRES:

Petite-Maman 70 (modèle C70, largeur 70 cm),
Grand-Maman 90 (modèle C90, largeur 90 cm)
Grand-Maman 90 Technox (modèle A90, largeur 90 cm)
Grand-Papa 130 (modèle C13, largeur 130 cm)

LES OPTIONS:

Pierre à pizza (seulement dans le four Grande Voûte électrique)
Plaque Joker en fonte (réversible pour mijoter ou griller)

LES HOTTES

Hotte Grand-Maman 90 (modèle H09, largeur 90 cm)
Hotte Grand-Papa 130 (modèle H13, largeur 130 cm)

L' utilisation d'une Cuisinière d'Exception

La table de cuisson Les feux vifs

Un brûleur normal “La Cornue” dans la ligne Cornuchef a une puissance thermique de 3 kW, un petit brûleur 1,7 kW.

Vous pouvez ainsi obtenir une large gamme d'intensité de chauffe.

Leur conception particulière permet une flamme stable et sans dégagement d'oxyde de carbone dans la cuisine. Ils sont équipés d'un thermocouple de sécurité : en cas de débordement ou de courant d'air, le gaz est automatiquement coupé.

Pour une utilisation optimale, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles ou poêles d'un diamètre de fond supérieur à 12 cm.

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette de commande et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position “grande flamme”. Une étincelle produit directement l'allumage dès que vous tournez la manette.

Maintenez la manette enfoncée pendant 5 à 10 secondes. Lorsque vous relâchez la manette, le brûleur doit rester allumé : le dispositif de sécurité est alors en fonction.

Si le brûleur s'éteint, recommencez l'opération en gardant la manette de commande enfoncée un peu plus longtemps. Lorsque le système est neuf, le temps de mise en œuvre de la sécurité est plus long qu'en temps normal.

Réglez ensuite entre la “grande flamme” et la “petite flamme” pour obtenir la puissance dont vous avez besoin.

Ralenti : il est obtenu en tournant la manette au maximum vers la gauche ou tête en bas, sur la position “petite flamme”.

Extinction : ramenez la manette en position verticale en la tournant vers la droite.

La puissance des brûleurs “La Cornue” étant supérieure à celle des brûleurs classiques, ne positionnez pas la manette sur la position “grande flamme” lors des premiers usages, pour faire revenir ou rissoler.

En revanche, sachez que la puissance n'est pas synonyme de consommation puisqu'elle permet une forte réduction du temps de cuisson. Réservez la plus grande puissance de flamme pour les grillades, pour saisir ou porter à ébullition.

La table de cuisson

La petite plaque coup de feu gaz ou électrique

La petite plaque coup de feu allie la technique traditionnelle à la puissance d'un brûleur central gaz de 3 kW soit électrique de 1,3 kW.

Elle est l'élément de cuisson le plus employé par les professionnels pour son potentiel d'utilisation.

Sa plus grande qualité est de restituer très exactement le type de chaleur des tables en fonte des anciennes cuisinières bois et charbon.

On n'a rien inventé de mieux depuis !

La chaleur est parfaitement diffusée, régulière, économique et constante.

Dès la phase de préparation, allumez votre plaque coup de feu : une dizaine de minutes de préchauffage sont recommandées (vous les récupérez sur la durée de la cuisson).

Une grande surface de cuisson vous est offerte, avec des degrés de température différents, dégressifs du centre vers les bords.

Vous pouvez ainsi gérer la chaleur disponible et jouer avec 2 ou 3 récipients à la fois, sans jamais avoir à manipuler la manette.

On l'appelle d'ailleurs le "piano du chef".

Par exemple :

- *vous portez à ébullition l'eau salée pour vos légumes sur feu vif et dès que vous mettez vos légumes, vous continuez la cuisson sur la plaque ;*
- *vous fouettez vos sauces et crèmes au centre ; lorsqu'elles commencent à prendre vous les amenez à l'avant en continuant à fouetter ;*
- *vous faites sauter et revenir vos morceaux d'agneau ou de veau sur feu vif puis, vous laissez cuire et mijoter le temps nécessaire sur la plaque.*

La plaque offre toujours un contact totalement uniforme avec votre ustensile et permet une répartition parfaite de la chaleur.

En dehors de sa fonction "cuisson" et de sa parfaite adéquation au mijotage, vous pouvez l'utiliser comme un vrai feu vif pour des ustensiles de grandes dimensions en retirant le tampon du milieu (pour les poissonnières, ou bassines à confiture, par exemple).

Ne positionnez pas l'intensité au maximum pendant une trop longue durée, vous risquez d'occasionner une déformation du "dosseret" arrière.

Plus vous vous servirez de votre plaque coup de feu, plus elle se patinera et sera belle.

La table de cuisson

Le gril barbecue électrique, Les plaques électriques

Le gril barbecue électrique

Les pierres de lave du gril barbecue demandent un temps de préchauffage — à effectuer avec une casserole d'eau posée dessus — d'environ 15 minutes : les pierres deviennent grises, certaines rougeoient.

Avant de poser vos viandes et poissons sur le gril, vous pouvez les badigeonner d'un peu de matière grasse.

Pour allumer votre gril barbecue électrique, appuyez sur la manette et tournez-la vers la droite sur la position désirée (1,2 ou 3). Pour l'éteindre ramenez-la sur "0".

Position "1" correspond à la température la plus basse, "2" - à la température moyenne et "3" - à la température la plus haute.

N'oubliez pas "l'effet coup d'œil" obtenu grâce à votre plaque mijoteuse réversible (face rainurée) ou votre gril barbecue.

Faites pivoter vos grillades de 90°, en les retournant deux fois : vous faites ainsi apparaître de jolis croisillons qui les rendent plus appétissantes

Les plaques électriques

Si votre cuisinière est mixte gaz-électricité, vos plaques électriques sont deux plaques rondes traditionnelles (diamètres 18 et 22 cm, puissance 2 000 W) à utiliser en complément des fonctions gaz, selon l'usage habituel.

Si votre cuisinière est tout électrique, les plaques rondes remplissant les fonctions principales.

Au moment de commencer à cuisiner, n'hésitez pas à allumer vos plaques électriques à des températures différentes :

- une très chaude (sans omettre d'y poser une casserole d'eau pour préserver la plaque) ;
- une à température moyenne ou faible.

En ayant simultanément à votre disposition différentes températures, vous pourrez travailler selon le principe de la plaque coup de feu, sans avoir à attendre la baisse ou la remontée en température d'une seule plaque.

Les températures nécessaires pour la cuisson d'un même plat seront obtenues par rotation sur les différentes plaques et non par la manipulation d'un seul bouton de commande.

La table de cuisson

Les plaques vitrocéramiques

Les plaques vitrocéramiques

La plaque de cuisson vitrocéramique comporte deux foyers :

I- Le simple circuit d'un diamètre de 19 cm dont la surface de chauffe de diamètre 14,5 cm a une puissance de 1 200 W;

II- Le double circuit d'un diamètre de 22,5 cm avec une première surface de chauffe d'un diamètre de 13,6 cm dont la puissance est de 800 W et une seconde surface de chauffe d'un diamètre de 19,5 cm dont la puissance est de 1 800 W.

On règle la puissance du foyer simple ou du double foyer en positionnant la manette sur les positions 1 à 6.

Mise en fonction du double circuit : Pour agrandir la zone de chauffe du foyer double circuit, il suffit de tourner la manette correspondante vers la droite au-delà de 6, sur la marque 0.

Vous entendrez alors le déclic du micro-interrupteur qui allume la résistance périphérique.

En revenant sur les chiffres de 6 à 1, vous pourrez ensuite régler la puissance du double foyer.

Le plan de cuisson résiste aux chocs thermiques et est insensible aussi bien au froid qu'à la chaleur.

Cependant un choc mécanique ponctuel, dû par exemple à la chute d'une salière, peut être plus dommageable.

Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre (papier aluminium, objets en plastique).

Tous les ustensiles de cuisson peuvent être utilisés mais doivent être propres, secs, et non rugueux.

Il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale. Les fonds des casseroles et des poêles doivent être légèrement concaves car ils se dilatent en chauffant et se positionnent ainsi mieux sur la plaque, permettant à l'énergie de mieux se transmettre.

La table de cuisson

La plaque Joker à poser

La plaque Joker à poser

Votre plaque Joker mijoteuse réversible est un accessoire que vous poserez sur deux feux vifs allumés avec la même intensité ou bien sur le feu vif central.

Elle nécessite un préchauffage d'environ 10 minutes. Modulez celui-ci en fonction de la cuisson souhaitée : il n'est pas utile de donner au gaz son intensité maximum car cela pourrait occasionner, sur une trop longue durée, une déformation du "dosseret" arrière.

Cette plaque est réalisée en fonte émaillée et s'utilise sur ses deux faces dont les fonctions sont totalement différentes ; l'une comporte des rainures tandis que l'autre est d'aspect lisse.

La face rainurée est conseillée pour les grillades (côtes de bœuf ou d'agneau, poissons entiers...) ; la pièce est bien saisie et la cuisson précise : bleue, saignante ou à point.

La surface lisse est plutôt réservée à la cuisson des

crustacés, poisson (darnes, filets de saumon), œufs, crêpes, cuisine extrême-orientale et au mijotage, en positionnant la plaque sur le feu central.

Avant de poser les pièces à cuire sur la plaque, vous pouvez les badigeonner d'un peu de matière grasse, mais évitez de mettre de l'huile directement sur la plaque, cela rendrait son nettoyage difficile.

Sa plus grande qualité est de restituer très exactement le type de chaleur des tables en fonte des anciennes cuisinières bois et charbon : la chaleur est parfaitement diffusée, économique et constante.

Une grande surface de cuisson aux caractéristiques professionnelles vous est offerte, avec différentes températures, dégressives du centre vers les bords.

Enfin, la plaque offre toujours un contact totalement uniforme avec votre ustensile et permet une répartition parfaite de la chaleur.

Le four voûte Les plats du four

Le fameux four à voûte “La Cornue” vous permettra de préparer une délicieuse cuisine.

En prenant le temps de comprendre sa conception, vous maîtriserez mieux tout son potentiel de cuisson.

Vous trouverez plusieurs plaques dans votre four :

La **plaque à pâtisserie**, anti-adhésive, est réservée à la pâtisserie ou aux ingrédients à griller sous le grilloir du four électrique.

En dehors des périodes d'utilisation, rangez-la en dehors du four car elle joue un rôle d'écran thermique si elle reste dans le four lors d'une cuisson dans le grand plat.

Une **grille “étagère” qui sert de support** à tous vos plats allant au four.

Un **grand plat** “lèche-frite” à bords relevés, avec **deux petites grilles** qui permettent :

- de poser votre plat en terre cuite contenant les pièces à rôtir sur les deux grilles, dans le grand plat ; l'ambiance thermique respecte la température sélectionnée sur le thermostat.

C'est alors l'utilisation optimale de la convection.

- de poser directement votre pièce à rôtir sur les deux grilles dans le grand plat ; votre pièce sera saisie sur toutes ses faces tout en restant saignante, si vous le désirez.

Dans ce principe “tournebroche”, l'air chaud enveloppe toute la pièce, quelle que soit sa taille : baron d'agneau ou grosse volaille.

Ce plat n'est pas prévu pour glisser sur les équerres des côtés, même si sa taille le laisse supposer.

Il faut toujours poser votre plat sur l'étagère grille qui sera placée à la hauteur adéquate. (-de préférence sur la position la plus basse de façon à optimiser la convection naturelle).

Sa grande dimension le réserve à la cuisson des pièces importantes ; il n'est pas adapté à la cuisson d'une volaille ou d'un petit rôti.

La pose d'un papier en aluminium dans le fond du lèche-frite facilitera son entretien.



Le four voûte

Le principe de cuisson

Dans le cas de cuisson traditionnelle, la chaleur se situant sous la sole du four montera par les parois latérales et, grâce à la voûte, entourera la pièce d'une enveloppe de chaleur.

Toutes les calories produites par le foyer sont véhiculées par ce flux d'air. Ainsi les plats cuisent dans une atmosphère homogène, à température constante.

Cette caractéristique différencie fondamentalement les fours "La Cornue" des autres fours dans lesquels les différents points de la surface d'un rôti sont soumis à une action calorifique inégale, puisqu'à inégale distance de la source de chaleur.

Dans un four "La Cornue", il est inutile de surveiller la cuisson.

En gardant la porte du four fermée pendant toute la cuisson, l'eau contenue dans certains éléments comme les matières grasses se transforme en vapeur et fournit le degré d'humidité suffisant pour assurer une cuisson idéale.

Tout le jus et les sucs des viandes restent dans leur masse et il devient superflu d'arroser rôtis et volailles.

Il n'y a plus lieu de craindre le "coup de feu" tant redouté qui, en quelques secondes, gâchait vos plus belles préparations !

La belle teinte dorée des surfaces est obtenue non pas par un commencement de carbonisation, mais par la caramélisation du sucre contenu naturellement dans la viande.

La seule précaution consiste à ne pas surchauffer et à respecter le temps de cuisson déterminé avec précision, en fonction de la nature et du poids des mets. L'ambiance thermique d'un four "La Cornue" est étudiée pour éviter la déshydratation, quelle que soit la taille de la pièce.

Elle est donc aussi bien adaptée à la cuisine familiale qu'aux grands repas de fête.

Bien que toute surveillance soit inutile, vous pouvez bien sûr ouvrir la porte du four ; ses parois présentent une forte inertie thermique qui évite une trop grande perte de chaleur lors de l'ouverture.





La manipulation des fours sera légèrement différente selon qu'il s'agit d'un four gaz ou électrique.

Le fonctionnement en est détaillé dans les paragraphes suivants.

Le four grande voûte

Le fonctionnement du four électrique

Le four électrique possède, en plus du thermostat, un commutateur qui commande la mise en chauffe des résistances :

- la position  pour les 6 résistances de la sole,
- la position  pour les 3 résistances de la voûte,
- la position  pour les résistances voûte et sole,
- la position  pour l'option "boulangerie-pizza".

Ceci permet une gestion indépendante due à la provenance du niveau de chaleur ; à ne pas confondre avec le réglage du thermostat qui donne la température souhaitée.

Le préchauffage habituel du four électrique s'effectue en positionnant le commutateur sur la position haut et bas et le thermostat sur la température souhaitée pour la cuisson ; ceci pendant 15 minutes. Généralement, on règle le commutateur sur la position "résistances basses" dès l'introduction de la pièce à cuire.

Pour utiliser **la fonction grilloir**, maintenez la porte entrouverte et tirez le tiroir de propreté à l'extérieur pour protéger les manettes.

Allumez les 3 résistances du haut et placez le

thermostat sur 300°C. La grille étagère doit être positionnée sur le plus haut niveau.

Vous pouvez également utiliser la plaque à pâtisserie pour faire dorer les fruits de mer, poissons et crustacés qui nécessitent une chaleur forte et rapide.

Attention, cette cuisson puissante et rapide demande une surveillance attentive.

Les parties accessibles peuvent être chaudes. Eloignez les jeunes enfants.

Pour ce type de cuisson, il n'est pas nécessaire d'allumer les résistances de la sole.

Vous trouverez, petit à petit, les alliances idéales fruits frais, sabayon, fruits de mer, sauce hollandaise, quenelles, sauce Nantua... On peut agir de la même façon sur la chaleur provenant de la sole, mais l'utilisation en est moins fréquente : il s'agit généralement de réajustement de cuisson.

Par exemple, si la pâte de votre tarte ou quiche est déjà bien cuite alors que la garniture est encore trop liquide (ou croquante) : positionnez le commutateur sur la position haute pour activer la cuisson du dessus.

Le four grande voûte

Le fonctionnement du four électrique ou gaz

Lorsque vous maîtriserez bien le maniement des positions, vous pourrez profiter de la subtilité de leur manipulation pour gérer la provenance et l'intensité de chaleur nécessaire aux réajustements des cuissons des aliments, même les plus délicats.

Vous pouvez bien entendu y réaliser d'excellentes pâtisseries, tourtes, quiches ou plats de légumes ; le choix du niveau de la grille et de la température demande tout simplement un peu plus d'attention.

Dans le cas classique d'une pièce à rôtir, type gigot, dinde, rôti de porc ou gros poisson, positionnez la grille étagère sur le plus bas niveau du four. La cuisson est souvent d'une durée supérieure à 40 minutes. Dans ce cas, préchauffez à 250°C, pendant 10 à 15 minutes. Introduisez le plat dans le four, baissez ensuite le thermostat sur 200°C (voire 170°C pour les viandes blanches) et laissez cuire le temps préconisé ; ainsi, la croûte est formée et la cuisson se continue doucement en profondeur.

Pour un rôti ou côte de bœuf, carré d'agneau, poisson de taille petite ou moyenne, positionnez la grille étagère sur le niveau moyen de votre four.

Préchauffez à 280°C pendant une quinzaine de minutes, puis baissez à 250 ou 220°C, environ 5 à 10 minutes après la mise au four.

Respectez bien les temps de cuisson recommandés par votre boucher. Nous vous suggérons de retirer toute la barde et toute la matière grasse superflue.

Si vous avez prévu un accompagnement de légumes vous pouvez déposer un peu de beurre ou d'huile dessus, pour garder leurs belles couleurs.

De même, pour faire griller des oignons ou échalotes autour d'un rôti sans lard, mettez un peu d'huile mélangée à du beurre au fond du plat avant d'y déposer des lamelles d'oignons ou d'échalotes.

Les lamelles devront être plus ou moins fines selon le temps nécessaire à la cuisson de la pièce.

Nous vous déconseillons en fait toute exagération :

- trop de matières grasses qui provoqueraient projections et fumée,
- une température trop élevée qui entraînerait carbonisation et émanation de fumée.

Le four grande voûte Le fonctionnement du four gaz

Pour les pâtisseries, la hauteur de la grille étagère dépendra du type de gâteau et du temps de cuisson.

La chaleur la plus intense se situant sur la sole du four, ne posez jamais un plat ou un moule dessus.

Une pâte feuilletée garnie de tranches de pommes nécessite une chaleur par le haut, pour faire dorer les pommes, et par le bas, pour faire cuire la pâte. Le thermostat sur la position 200°/225°C et le niveau milieu sont donc bien adaptés.

Pour une tarte tatin, qui cuit essentiellement par le dessous, le niveau inférieur est plus indiqué ; le thermostat sur position 175° ou 200°C suffit ; une température plus élevée ferait brûler la pâte avant que les pommes ne soient cuites ; exceptionnellement, la caramélisation peut être obtenue sur la sole.

Pour un gratin de légumes ou de macaronis, dans la majorité des cas, il faut une cuisson de 20 à 25 minutes, sur thermostat 175° ou 200°C (selon l'épaisseur du gratin).

La cuisson étant nécessaire aussi bien dessus que dessous, le niveau bas conviendra pour les pommes de terre et les pâtes, le niveau moyen pour les courgettes ou les légumes frais.

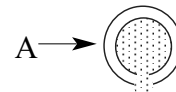
Pour obtenir un gratinage, positionnez votre étagère-grille au niveau le plus haut et posez dessus le plat à gratiner.

Laissez la porte entrouverte et le tiroir de propreté tiré vers l'extérieur, pour protéger les manettes de commandes de la chaleur.

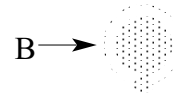
Positionnez le thermostat sur 275°/300°C, et surveillez attentivement votre plat.

Pour allumer un four gaz avec allumage électronique :

- veillez à ce que la vanne d'arrêt manuel du four (B) soit ouverte sur "ON" ;



- réglez le thermostat du four (A) sur la température désirée.



L'allumage et la régulation de la température se font automatiquement.

Préchauffez toujours votre four à la température réellement prévue pour la cuisson.

En cas de non utilisation du four gaz la manette du thermostat doit impérativement être positionnée sur "0" et la vanne d'arrêt manuelle doit être fermée

Le four voûte

Le fonctionnement du four électrique PETITE-MAMAN

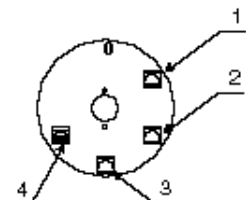
70

Le four voûte électrique Petite-Maman 70

Votre four atteindra la température idéale après un préchauffage de 15 minutes environ sur la position 3 du commutateur, "résistances haut et bas", et le thermostat sur la température réellement prévue pour la cuisson.

Pour obtenir l'inertie thermique qui est sa spécificité, pensez à l'allumer dès le début de la phase de préparation.

Après le préchauffage, positionnez le commutateur sur la position qui correspond au type de cuisson.



- position 1: pour l'allumage des résistances de la sole du four.
- position 2: pour l'allumage des résistances de la voûte du four.
- position 3: pour l'allumage simultané des résistances de la sole et de la voûte du four.
- position 4: ne concerne pas le modèle "Petite-Maman"

Les températures du four

100°C - 125°C	meringues, rochers, petits fours meringués, viandes braisées, daubes
125°C - 150°C	légumes braisés, biscuits à la cuiller, génoise, gâteau de Savoie
150°C - 200°C	crème renversée, pudding, macarons, pâte à choux, soufflés, grosse brioche, cakes, langues de chat, viandes blanches
200°C - 250°C	grosses pièces de feuilletage, kouglof, tartes, flans, rôtis de viandes blanches, croissants, poissons, gratins
250°C - 275°C	rôtis de viandes rouges, gibiers saignants

Le fait de proposer un choix de températures entre deux positions proches, ou une fourchette de temps de cuisson, n'est pas une approximation, mais dépend de la grosseur de la pièce à cuire et de vos propres goûts.

L'étuve électrique

Le fonctionnement ("Grand Papa")

Votre étuve a une double utilisation. En effet, elle pourra chauffer vos assiettes et éviter ainsi une différence de température entre celles-ci et vos plats. De plus, elle vous permettra de maintenir à une chaleur constante vos plats, préparés à l'avance, facilitant ainsi le service.

Vous utiliserez éventuellement le niveau bas, légèrement plus chaud, pour vos plats et le niveau haut pour vos assiettes.

Le thermostat a la double fonction d'interrupteur et de régulateur de température. En position "0" les éléments chauffants sont hors tension.

La température minimale de l'étuve est de 50°C, la température maximale de 110°C.

Cette étuve est équipée d'une étagère que vous pourrez positionner sur l'un des deux niveaux.

L'entretien d'une Cuisinière d'Exception

Les façades, Les finitions

L'entretien des parties extérieures qui ne sont pas exposées aux projections grasses consiste en fait en un nettoyage "de beauté". Il dépend de la fréquence d'utilisation et de l'agressivité du climat environnant. Si votre appareil se trouve dans une résidence secondaire, il est indispensable de bien le nettoyer avant votre départ, notamment en climat marin.

A cause de l'humidité ambiante, le sel de l'air et les projections acides des graisses non nettoyées risquent d'attaquer les métaux, bien que les pièces soient en laiton massif ou acier inoxydable.

Un bon nettoyage vous permettra de retrouver toute la beauté de votre cuisinière à votre retour.

L'entretien doit être adapté aux surfaces extérieures et aux matériaux de finition.

Les panneaux émaillés de couleur

L'émail étant vitrifiée, vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres de type "Ajax", sur un papier absorbant.

N'utilisez pas de produits abrasifs sur l'émail, ceux-ci enlèveraient l'aspect brillant de votre panneau de couleur.

Façade en inox

Pour l'entretien courant utilisez de l'essence de térébenthine sur du papier absorbant.

Tous les trois à six mois, nettoyez à fond pour éliminer les particules de graisse retenues par l'acier brossé. Vous pouvez utiliser pour cela un détergent type poudre "Saint-Marc" ou savon noir, bien dilué dans de l'eau chaude, afin de dégraisser à fond. Rincez ensuite à l'eau pure.

Une finition à l'essence de térébenthine supprimera toute trace d'eau ou de détergent.

Ceci est également valable pour les crédences en inox (partie en inox entre la cuisinière et la hotte).

Finition Chrome et inox brillant

Elle ne nécessite aucun entretien particulier : utilisez simplement un produit pour vitres sur du papier absorbant ou un chiffon pour enlever les traces de doigts.

Finition Laiton satiné

Utilisez un produit spécial cuivre, en pâte ou liquide, sur un chiffon doux. Enlevez ensuite les traces avec une éponge humide : en retirant les dépôts de produits, à l'eau, vous doublez la durée de brillance de vos barres et charnières.

Les finitions, La table de cuisson Les feux vifs

Nous vous recommandons le produit “Copper Cleaner” de “Spring” ou “Bistrot Cuivre” de “Matfer”. Évitez l’emploi de produits anti-oxydation qui provoquent beaucoup de dépôts noirs sur l’appareil ; ceux-ci contraignent à répéter plusieurs fois l’opération.

Selon sa taille, votre cuisinière est composée de différents éléments pour chacun desquels nous vous recommandons le procédé de nettoyage le plus adapté. Sachez toutefois qu’un appareil “La Cornue”, dès que l’on a acquis quelques petits “trucs”, n’est pas plus difficile à entretenir que n’importe quel autre appareil de cuisson.

Essayez à l’aide de papier absorbant ou d’un chiffon votre table de cuisson, dosseret, lorsqu’ils sont encore tièdes car la projection de graisse ou d’aliments se retire alors facilement et aucun produit d’entretien n’est nécessaire.

N’oubliez pas que la cuisson à feu vif peut provoquer des projections grasses sur les éléments de cuisson contigus, de même que sur le dosseret et l’entourage de table.

Là aussi, nettoyez la graisse tiède à l’aide d’un chiffon afin que seul un travail de finition soit encore nécessaire.

Cuvette et chapeaux de brûleurs en émail

Nettoyez la cuvette dans l’évier avec du liquide vaisselle et une éponge ; rincez et séchez.

En cas de taches de graisse brûlée ou de débordement de lait, mettez la plaque dans l’évier, sans eau, et vaporisez du “Décap Four” sans soude caustique. Laissez agir environ 15 à 30 minutes. Nettoyez ensuite à l’eau et au liquide vaisselle avec une éponge non abrasive.

Procédez de la même façon pour les chapeaux de brûleurs en émail noir. Rincez et séchez bien les chapeaux avant de les remettre en place.

Attention ! Vérifiez que les trous par lesquels le gaz sort ne sont pas obstrués.

Grilles en fonte émaillée mat

Ce support n’est pas spécialement exposé ; un simple coup de chiffon suffit pour l’entretien courant.

De temps en temps, lavez les grilles sous l’eau avec un liquide vaisselle ; même si à la longue elles deviennent gris anthracite, cela ne constitue pas une détérioration. Au contraire, ce support coulé en fonte résiste magnifiquement au temps.

La table de cuisson

La petite plaque coup de feu

La petite plaque coup de feu (surface rectangulaire avec des ronds concentriques) est construite en fonte, ce qui lui confère ses propriétés de diffusion de chaleur.

L'eau n'est donc pas le moyen recommandé pour le nettoyage puisqu'elle entraîne un phénomène de rouille. Le produit à utiliser sera donc de l'essence de térébenthine ou de l'alcool à brûler.

Pour l'entretien usuel, nous rappelons que la règle primordiale consiste à essuyer régulièrement la plaque avec un papier absorbant : ceci permet d'ôter les projections de graisse provoquées par la cuisson sur les éléments chauffants contigus.

En effet, compte tenu de la grande surface de contact entre la plaque et les ustensiles, ce sont rarement les cuissons opérées directement sur cette plaque qui causent des projections.

Pour enlever des taches de graisse brûlée : passer une toile émeri fine, double zéro ou zéro, à sec, à la main ou avec une ponceuse, dans le sens du brossage, puis passez de l'alcool à brûler ou de l'essence de térébenthine pour parfaire le résultat.

A l'usage, la plaque a tendance à devenir plus foncée (anthracite).

Vous pouvez alors passer délicatement du "Zébracier" (vendu en droguerie) en évitant soigneusement l'entourage en inox.

Une noisette de "Zébracier" sur un chiffon permettra de donner la couleur argentée de la plaque neuve mais il s'agit d'un produit de beauté et non de nettoyage (ne pas appliquer ce produit sur une plaque sale ou mouillée).

Il est également possible d'utiliser un produit type "Décap' Four" ou "Jex Four".

Vaporisez du "Jex Four", en veillant à rester scrupuleusement dans les limites de la plaque ; laisser agir 20 à 30 minutes avant de retirer la graisse dissoute à l'aide de papier absorbant.

Insistez avec des petits tampons carrés "Jex" sur les taches résistantes.

La table de cuisson

La plaque Joker à poser, Le gril barbecue électrique

La plaque Joker à poser

Cette plaque est réalisée en fonte émaillée et se nettoie dans l'évier et non sur la cuisinière.

Rappelons que la règle primordiale consiste à essuyer régulièrement la plaque avec un papier absorbant avant chaque usage ; ceci permet d'ôter les projections de graisse qui brûleraient pendant le préchauffage.

Si un simple essuyage vous semble insuffisant, lavez la plaque avec un liquide vaisselle et une éponge ; rincez et séchez.

Le préchauffage doit rester modéré : un préchauffage trop fort est inutile pour la cuisson, compte tenu des propriétés particulières de transmission de la chaleur de la fonte. De plus, il rend l'entretien beaucoup plus difficile.

En cas de taches de graisse brûlée, mettez la plaque dans l'évier, sans eau, et vaporisez du "Décap Four" sans soude caustique. Laissez agir environ 15 à 30 minutes. Nettoyez ensuite à l'eau et au liquide vaisselle avec une éponge non abrasive.

Le gril barbecue électrique

En fin de cuisson, laissez la résistance allumée pendant 5 minutes ; toute la graisse tombée sur les pierres se désagrège sous forme de poussière et tombe dans le tiroir de propreté.

Pour éviter de nettoyer le tiroir, déposez-y une feuille de papier aluminium pliée aux bonnes dimensions en début de cuisson. Après refroidissement du gril, retirez la feuille : le tiroir est impeccable.

Si des fibres de viande ou des peaux de poisson restent sur les grilles, frottez à sec avec un "Scotchbrite" ou une brosse métallique.

Tous les 2 à 3 mois, selon la fréquence d'utilisation, nous vous recommandons de laisser tremper les pierres une nuit entière, dans de l'eau tiède, additionnée de cristaux de soude, de lessive "Saint-Marc", ou de produit "WK", spécial lave-vaisselle, dégraissant très puissant.

La table de cuisson

Les plaques électriques, Les plaques vitrocéramiques

Les plaques électriques

N'utilisez jamais d'eau pour nettoyer les plaques et leur entourage.

Des petits tampons et la pâte "Impeca" seront utilisés pour les parties chauffantes. Vous pouvez aussi opter pour du "Scotchbrite" légèrement imbibé de détergent anti-graisse, bien essoré.

Pour l'entourage inox, voir page suivante.

Les plaques vitrocéramiques

Il existe des produits qui déposent sur votre plaque vitrocéramique une pellicule brillante la protégeant contre les salissures et également contre les dommages causés par les débordements d'aliments très sucrés. Ce type de produit doit être appliqué avant la première utilisation de la plaque.

Votre plan de cuisson doit être nettoyé régulièrement pendant qu'il est tiède ou froid et il convient d'éviter une incrustation répétée de salissures.

Les salissures légères s'enlèvent à l'aide d'un torchon

humide.

Les salissures résistantes et incrustées s'enlèvent simplement et aisément avec un racloir à lame de rasoir.

Les cernes d'eau et de calcaire, les tâches de graisse et les traces métalliques peuvent être éliminées avec "ZIP" inox liquide ou en poudre.

Les résidus de détergents doivent toujours être enlevés complètement avec un torchon humide car ils peuvent avoir un effet corrosif lors d'une nouvelle cuisson. Ensuite, frottez à sec.

N'utilisez en aucun cas de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que les bombes aérosols pour fours, poudres à récurer ou éponges à surface abrasive ou laine d'acier.

Des rayures peuvent être provoquées par les fonds de casseroles et de poêles rugueux.

Ces défauts d'aspect ne peuvent alors plus être éliminés, mais le comportement de votre plan de cuisson n'en sera nullement affecté.

La table de cuisson

L'entourage inox et Le dosseret

L'entourage inox et Le dosseret

Cette structure est en acier inoxydable et son entretien régulier se fait avec un détergent classique de type "Cif" sur une éponge humide.

Ne frottez pas avec un abrasif de manière irrégulière ou en faisant des mouvements circulaires.

Vous pouvez éventuellement utiliser une éponge qui gratte (mais pas trop abrasive) en respectant le sens du polissage.

Si au niveau du dosseret, la chaleur dégagée du four a fait brunir des projections de graisse, vous pouvez vaporiser du "Jex Four" et laisser reposer 20 à 30 minutes ; vous récupérerez ensuite la graisse dissoute avec un chiffon ou sur une éponge humide.

Faites attention en vaporisant : l'idéal est de vaporiser le produit sur une éponge et de l'appliquer ensuite sur l'inox ; vous risquez sinon de devoir nettoyer, avec une lame de couteau entourée d'un chiffon, la limite entre la table et le dosseret.

Nous insistons sur le fait que "Jex Four" (ou "Décap Four") est un produit très puissant à utiliser avec précaution et uniquement sur les éléments pour lesquels nous l'avons cité. Ne l'employez pas sur les façades, barres et manettes de commandes.

Selon la fréquence de votre usage, un nettoyage en profondeur sera nécessaire pour redonner à l'inox sa pureté initiale. Pour cela, utilisez des crèmes dégraissantes de type "Bistrot" inox ou des poudres pour inox de "Buhler".

Les projections de graisse cuite par la chaleur seront ainsi délogées des fils du brossage de l'acier. Nettoyez ensuite avec de l'alcool à brûler ou de l'essence de térébenthine.

Le principe des fours voûte "La Cornue" et la qualité de convection obtenue limitent considérablement les problèmes de nettoyage du four. Le préchauffage est à cet égard primordial pour garantir une bonne utilisation.

Le four “clean émail”, La hotte

Le four revêtement clean émail

Le système “clean émail” apporte une solution nouvelle en évitant toute réaction chimique ou de carbonisation.

Il est en effet beaucoup moins agressif que la décomposition thermique à 500°C des projections organiques (pyrolyse) ou la décomposition par oxydation du système autonettoyant par catalyse.

Le processus de fabrication et la composition de ces émaux spéciaux s'effectuent à 1 300°C.

Il en résulte une surface émaillée entièrement lisse sur laquelle les projections alimentaires adhèrent beaucoup moins.

Les éventuelles salissures ou débordements formés lors de la cuisson sur la surface émaillée peuvent être enlevés à température ambiante avec une éponge humide.

Nous vous recommandons de donner un coup d'éponge après chaque utilisation pour éviter que les éventuelles projections ne recuisent et ne provoquent la formation de fumée lors du préchauffage suivant.

Si l'entretien n'a pu se faire régulièrement, il est possible de pulvériser du produit de type “Jex Four” ou “Décap Four” sur une éponge avant de passer sur les taches de graisse persistantes.

Il suffira ensuite d'attendre une quinzaine de minutes avant de passer une éponge humide.

La haute résistance aux fortes températures et aux réactions chimiques assure une longue durée de vie aux parois de votre four.

La hotte

Les filtres peuvent être mis au lave-vaisselle toutes les 2 à 4 semaines, selon la fréquence d'utilisation.

Le plafond de la hotte se dégraisse de temps en temps avec de l'essence de térébenthine sur du papier absorbant ; il est préférable d'effectuer cette opération fenêtres ouvertes.

Les ampoules peuvent également être nettoyées à l'alcool à brûler ou à l'essence de térébenthine, après refroidissement.

Nous vous rappelons que si vous mettez votre hotte en service dès le début de chaque cuisson, votre cuisinière se salira moins vite.

Enfin, nous vous recommandons de faire une liste des produits appropriés à votre cuisinière que vous trouverez en droguerie :

Pour ma table de cuisson :

Pour mon four :

pour la façade :

pour les finitions :

et bien entendu des chiffons, du papier absorbant...

NB : Les marques de produits d'entretien ne sont citées qu'à titre indicatif pour désigner une famille de produits similaires.

En suivant nos conseils, vous entretenez votre "La Cornue" sans difficulté et les gestes que nous décrivons vous sembleront bientôt naturels.

Même après des dizaines d'années, votre cuisinière gardera l'aspect et les qualités du premier jour. Certains clients les trouvent encore plus belles jour après jour, appréciant la patine du temps qui la bonifie à la manière d'un bon vin.

Nous espérons avoir répondu aux questions que vous pouviez vous poser.

Notre Galerie de Paris reste toutefois à votre disposition pour vous fournir toute information qui vous serait nécessaire.

Pour sublimer vos talents, la qualité et les matières de vos ustensiles de cuisson sont primordiales. Nous avons réuni à notre show-room de Paris l'ensemble des outils professionnels de grande qualité adaptés à l'usage des particuliers.

Un catalogue est à votre disposition sur simple demande :

par téléphone au 01 46 33 84 74, par télécopie au 01 40 46 93 85.