

## COMMENT ÇA FONCTIONNE ? PLAQUES DE CUISSON

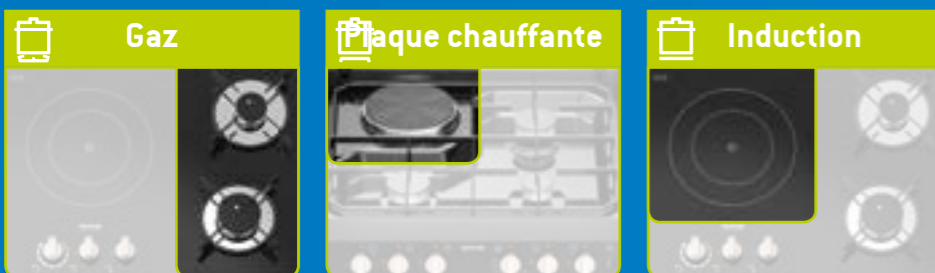
Les plaques de cuisson vous permettent de cuisiner de bons petits plats dans votre caravane ou dans votre camping-car



Plaques de cuisson

Les plaques de cuisson sont configurées de façon optimale afin de bénéficier du maximum de confort lorsque vous cuisinez dans votre caravane ou votre camping-car. Elles sont conçues pour absorber les vibrations sur la route. Il en existe différents types : gaz, induction, plaque chauffante et même mixte ou hybride.

De plus, elles existent en différentes formes et dimensions afin de répondre au mieux à vos exigences.



### Conseils

- Les plaques de cuisson mixtes ou hybrides offrent un maximum de flexibilité. Le gaz vous permet de cuisiner où que vous soyez. Au camping, vous pouvez opter pour la plaque chauffante électrique ou la cuisson par induction, toutes deux très pratiques. L'induction est le moyen le plus rapide et le plus sûr pour cuisiner. C'est le chef qui décide !
- Il est recommandé de faire installer et de faire procéder à un contrôle ou un entretien annuel par un centre de service agréé.
- L'appareil et les pièces accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation. Il faut éviter de toucher ces pièces pendant et après utilisation.
- Enlevez les éclaboussures et nettoyez la plaque de cuisson dès que possible avec du savon et de l'eau chaude.



Vous souhaitez obtenir davantage de conseils de la part de Thetford ?  
Devenez un(e) Thetford Friend dès aujourd'hui !



## ① Source d'alimentation

La plaque de cuisson peut compter un ou plusieurs brûleurs. Il en existe différents types : gaz, plaque chauffante électrique, induction ou une combinaison de ceux-ci.

### Brûleur à gaz



- La cuisson au gaz est rapide et précise.
- La hauteur et la force de la flamme peuvent être ajustées de manière précise grâce au bouton de commande.
- Utiliser uniquement du propane ou du butane. Nous vous recommandons d'utiliser plutôt du propane car le butane est moins adapté pour une utilisation à basse température (par exemple en dessous de 10 °C).

Mode d'allumage :



**Allumage manuel :**  
allumez le brûleur à l'aide d'une allumette ou d'un briquet.



**Allumage par étincelle (12 V) :**  
allumez le brûleur en appuyant sur l'allumeur à étincelle.

### Plaque chauffante



- Il est possible d'intégrer une plaque chauffante électrique dans votre plaque de cuisson.
- Plus la plaque chauffante est puissante (Watts), plus elle chauffe et cuit rapidement vos aliments.
- L'électricité est souvent comprise incluse dans les frais d'emplacement de camping ou d'aire de service ; la cuisson sur plaque électrique est donc particulièrement intéressante.

### Induction



- La cuisson par induction est très rapide, efficace et ne présente aucun danger.
- Une plaque à induction utilise de puissants électro-aimants qui sont situés sous la surface en verre. Lorsque vous placez une casserole fabriquée dans un matériau magnétique directement sur la plaque, de l'énergie est induite dans le métal de l'ustensile.
- L'induction chauffe la base de la casserole, qui à son tour chauffe les aliments qui se trouvent dans cette dernière.
- La surface du verre est chauffée par la casserole dans laquelle vous cuisez vos aliments. Le dessous de la casserole peut devenir très chaud, mais la surface reste plutôt froide autour de cette dernière. Et elle refroidit vite une fois qu'elle n'est plus utilisée.

## ② Couvercle en verre

Les plaques de cuisson sont disponibles avec ou sans couvercle en verre. Cela est fonction du design et de la configuration. Les plaques de cuisson encastrées disposent généralement d'un couvercle en verre afin d'avoir une surface plane.



- La couvercle en verre permet de garder la cuisine propre et offre un espace de travail supplémentaire. Nous vous conseillons toutefois de ne pas utiliser le couvercle en verre à des fins de stockage/rangement.
- Le couvercle offre une protection contre la chaleur pour les éléments qui se trouvent à l'arrière lorsque la plaque de cuisson est utilisée (par exemple, stores, murs, etc.).
- Ne fermez pas le couvercle en verre lorsque les brûleurs sont allumés ou encore chauds.
- Enlevez toute trace de liquide du couvercle en verre avant de l'ouvrir.

## ③ Tout savoir sur les casseroles

Il est essentiel d'utiliser la bonne taille de casserole pour cuisiner de manière efficace et agréable.

Voici quelques conseils :

- Laissez un petit espace entre les casseroles et les bords de la plaque de cuisson, au moins 10 mm.
- Éteignez le brûleur après la cuisson, avant d'enlever la casserole.
- Assurez-vous que la casserole est bien stable lorsque vous cuisinez.
- Surveillez la cuisson et évitez que la casserole ne déborde.

Brûleurs à gaz



- Les casseroles doivent être suffisamment grandes pour couvrir la flamme et éviter que cette dernière ne dépasse sur les côtés

Plaque chauffante



- Pour un maximum d'efficacité, il est conseillé d'utiliser une casserole de taille adaptée disposant d'un fond plat et épais. Le diamètre de la casserole doit être équivalent ou légèrement plus grand que celui de la plaque chauffante (jusqu'à 2,5 cm).

Induction



- Utilisez uniquement des casseroles qui sont spécialement adaptées pour l'induction. Notre conseil : casseroles qui portent le symbole « Class Induction ».
- Comment savoir facilement si vous avez choisi la bonne casserole ? Si un aimant reste fixé à la base, alors la casserole peut être utilisée sur une plaque à induction.
- Assurez-vous que la base est plane et lisse pour éviter de rayer le verre et pour cuisiner de manière efficace.
- La taille de la casserole doit être d'au moins 10 cm et aussi grande que la zone d'induction indiquée sur la surface en verre.