

COMMENT ÇA FONCTIONNE ? FOUR ET GRILL

Pour une cuisson compacte dans votre caravane, votre camping-car ou votre mobile home



Four et grill

Grâce au four, vous disposez du même confort de cuisson qu'à la maison. Vous pouvez réchauffer des croissants ou des toasts le matin ou savourer une pizza dans la soirée.

Les fours à gaz offrent différentes capacités selon le modèle que vous choisissez : vous pouvez opter pour un grill intégré ou, si vous avez suffisamment de place, choisir une cuisinière avec four séparé et cavité de grill, complétée par une plaque de cuisson.

Ce n'est pas parce que vous avez peu d'espace que vous devez faire des compromis pour cuisiner pendant vos vacances.



Four et grill intégré

2

1



Four et grill, combinés dans une cuisinière

Conseils

- Votre four et votre grill sont plus petits que ceux que vous avez à la maison ; tenez-en compte lorsque vous prévoyez de cuisiner et assurez-vous d'avoir la bonne taille de plats.
- Le four est chauffé à l'aide d'une flamme. Pour absorber et distribuer la chaleur autour du four, vous pouvez utiliser une pierre de cuisson et la placer au milieu du four ou sur la grille du four.
- Placez le lèche-frites sur le bas ou sur la grille inférieure, sans bloquer le brûleur du four, pour récupérer les aliments ou les graisses qui peuvent tomber durant la cuisson. Ainsi, votre four restera propre.



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



www.thetford.com

1 FOUR



Cuisiner comme à la maison tout en voyageant

Les fours à gaz destinés à votre caravane ou à votre camping-car sont très similaires à ceux utilisés à la maison. Contrairement aux fours électriques équipés d'un ventilateur, les fours à gaz ont tendance à montrer une variation de température du bas vers le haut de la cavité car ils ne disposent pas de ventilateur permettant de faire circuler la chaleur.



Cependant, cette variation de température entre les différentes positions de grilles peut s'avérer utile lors de la cuisson simultanée de plats qui peuvent nécessiter différentes températures. De la sorte, vous tirez pleinement profit du gaz utilisé pour chauffer le four.

1. Comment cuire les aliments dans le four ?

- L'allumage du four doit toujours être réalisé avec la porte du four ouverte.
- Mode d'allumage :  
- La température du four est réglée par un robinet de gaz thermostatique et peut se régler dans une plage allant de 120 à 240 °C.
- Veillez à ne pas surcharger le four et à respecter un bon espacement des grilles/plats afin de permettre une bonne circulation de l'air. Thetford propose également des fours équipés d'un ventilateur (intégré à une cuisinière) afin de permettre un flux optimal.

2. Préchauffage




Un four préchauffé cuit les aliments de manière plus efficace.



Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes. Ou mieux encore, 15-20 minutes. Ainsi, le four atteindra la température optimale.

3. Cuisson

Guide rapide pour cuisiner avec votre four.

Thermostat				Plat
1/4 – 1/2	90 °C	120 °C	130 °C	Meringues
1	110 °C	130 °C	150 °C	Compotes
2	120 °C	140 °C	160 °C	Cake aux fruits, gâteau de riz
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crème anglaise, sablés
4	140 °C	160 °C	185 °C	Sandwich Victoria
5	155 °C	180 °C	200 °C	Madeleines, biscuits au gingembre
6	170 °C	190 °C	215 °C	Pâte brisée
7	185 °C	210 °C	230 °C	Pain, scones, pâte feuilletée
8	200 °C	220 °C	245 °C	Pâte feuilletée
9	215 °C	240 °C	260 °C	Brunissage rapide



2 GRILL

Pour une finition parfaite

La fonction Grill est un processus de cuisson qui implique une très grande chaleur sur une courte période. Les aliments sont exposés au rayonnement de chaleur direct du brûleur du grill qui se trouve juste au-dessus. L'option idéale pour faire du pain grillé et cuire de fines tranches de viande et/ou de poisson.



1. Comment utiliser le grill ?

- L'allumage du grill doit toujours être réalisé avec la porte du grill ouverte.
- Mode d'allumage :  
- La porte du grill doit rester ouverte pendant son utilisation. Le brûleur grill fonctionne correctement lorsque le gaz et l'air ambiant circulent normalement. La fermeture de la porte empêche cette circulation.

2. Préchauffage

Un grill préchauffé grille de manière plus efficace.



Pour une performance optimale du grill, il est conseillé de le préchauffer 3-5 minutes.

3. Fonction Grill



- Vous pouvez sélectionner différentes hauteurs pour la grille en fonction de vos besoins de cuisson.
- Vous devrez peut-être repositionner ou tourner les aliments lors de l'utilisation de la fonction Grill afin qu'ils soient cuits et dorés de manière uniforme.
- La plaque de cuisson fournie est polyvalente et peut être utilisée dans le grill ou dans le four ; la conception de sa poignée facilite le retrait et l'insertion de la plaque lors de son utilisation. Retirez toujours cette poignée lorsque la grille est sous le grill, sinon elle risque de devenir très chaude.