

# LA CORNUE

MANUEL D'UTILISATION



## LIVRE LA CORNUE

LIGNE CHÂTEAU G4



# LA CORNUE

## **MODE D'EMPLOI**

LIGNE CHÂTEAU

SÉRIE G4

LA CORNUE, MANUEL D'UTILISATION, Ligne CHATEAU Série **G4**  
Octobre 2015, Anna Kowalczyk  
08NOTUTILCHTG4 Edition I

Chère cliente, cher client,

Henri-Paul Pellaprat\*, Grand Maître Cuisinier français, écrivait au début du XX<sup>e</sup> siècle :

«Les grandes valeurs et les principes justes  
ne vieillissent pas avec le temps»

A l'aube du XXI<sup>e</sup> siècle, 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 La Cornue Château que nous installons chez vous a une âme.

Vous disposez de notre système breveté de cuisson G4 qui permet d'obtenir une cuisson ultime tant dans le four gaz que dans le four électrique.

En l'appropriant jour après jour et au fil de vos recettes, vous découvrirez non seulement son potentiel d'utilisation, mais aussi l'atmosphère qu'une La Cornue 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

\* 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.

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

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 puisse t'elle 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.

Ce document est commun à tous les modèles d'appareil de cuisson : cuisinières, tables à poser et fours encastrables.

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).

Une utilisation intensive ou prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou pour une aération plus efficace, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine. Il peut devenir très chaud ; n'y rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer. Ne rangez jamais de produits inflammables dans le tiroir. Ces produits incluent les objets en papier, en plastique et en

tissu, tels que les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les torchons, ainsi que les liquides inflammables. Ne rangez pas de produits explosifs, tels que des bombes aérosols, dans le tiroir.

Les produits inflammables risquent d'exploser et de causer des incendies et des dommages matériels.

#### **Attention**

L'appareil et ses pièces accessibles chauffent pendant leur utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à distance et constamment surveillés.

*Eloigner les jeunes enfants.*

*Ne laissez pas les enfants seuls, sans surveillance.*

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ou par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances à l'égard de l'appareil, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions claires pour utiliser cet appareil en toute sécurité et d'en comprendre les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans et plus et supervisés.

Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

<b>L'utilisation</b> .....	8	<b>L'entretien</b> .....	32
Le Château G4 .....	8	Les façades .....	32
<b>La table de cuisson</b> .....	9	Les finitions .....	34
Les feux vifs .....	9	<b>La table de cuisson</b> .....	34
La plaque coup de feu gaz ou électrique .....	11	Les feux vifs .....	35
Le gril barbecue .....	12	La plaque coup de feu .....	36
La plaque snack réversible .....	12	La plaque snack réversible .....	37
Les plaques à induction .....	13	Le gril barbecue .....	38
Les plaques vitrocéramiques .....	15	Les plaques vitrocéramiques radiantes et induction..	38
Le Teppan-Yaki .....	16	Le Teppan-Yaki .....	39
<b>Le four voûte «La Cornue»</b> .....	18	L'entourage inox et le dosseret .....	40
Le principe de cuisson dans le four .....	18	<b>Les fours</b> .....	41
Le four voûte G4 gaz .....	19	Le four «clean émail» .....	41
Le four voûte G4 électrique Multifonctions .....	23		
Les plats du four gaz et électrique .....	27		
Conseils d'utilisation des fours .....	28		
Tiroir de rangement .....	30		
<b>Tiroirs Chauffants (Etuve électrique)</b> .....	31		

## L'UTILISATION D'UNE CUISINIÈRE D'EXCEPTION



### LE CHÂTEAU G4 - LA TECHNOLOGIE DE LA CUISSON ULTIME

Cent sept ans après l'invention du four voûte, nous sommes fiers de vous présenter la nouvelle génération de fourneaux La Cornue, appelée Château G4, comme la quatrième génération de four voûte. Les améliorations techniques des fours ont été pensées afin de satisfaire tout gourmet, qu'il soit professionnel ou amateur.

Quatre années de recherche et de développement ont été nécessaires pour imaginer, créer et produire cette nouvelle génération. Mais le pari est gagné, puisque aujourd'hui, nos nouveaux fourneaux sont désormais équipés d'une innovation exclusive brevetée, le disque RCC, pour Radiation, Convection et Conduction.

Véritable bijou technologique et gastronomique, notre nouveau fourneau G4 est, comme il se doit, fièrement fabriqué à l'unité, en France, dans nos Ateliers de Saint-Ouen-l'Aumône, par les Compagnons La Cornue.

La gamme Château G4 compte 8 modèles de 75 cm à 180 cm de large. À partir de 120 cm de large, les fourneaux Château disposent de deux fours-voûte, l'un à gaz que l'on privilégie pour la viande et le poisson et l'autre électrique, pour la pâtisserie (ou 2 fours électriques).

Chaque fourneau Château dispose également d'une table de cuisson personnalisable gaz, électrique ou mixte.

Le Château G4 est disponible en 30 couleurs, dont le nouveau coloris «Grège» et 12 finitions. De nombreuses options de style ou de matière comme, par exemple, la fibre de carbone sont également disponibles.

Environ 1000 unités sont fabriquées par an, elles demeurent l'œuvre originale et numérotée d'un Compagnon La Cornue. Choisir une cuisinière La Cornue reste un acte créatif, chaque cuisinière étant unique, comme son propriétaire.

## LA TABLE DE CUISSON

### Les feux vifs

Les brûleurs «La Cornue» ont une puissance thermique soit de 2 kW (7,500 BTU/hr pour les USA) pour le petit brûleur, soit de 4 kW (17,000 BTU/hr pour les USA) pour le grand brûleur, soit de 6 kW (22,000 BTU/hr pour les USA) pour le maxi brûleur.

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 le grand et le petit brûleur, et supérieur à 20 cm pour le maxi brûleur. Utilisez des récipients de cuisson à fond plat. N'utilisez pas de casseroles instables ou à base concave ou convexe et tournez les manches vers l'intérieur de la table de cuisson. Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Pour votre sécurité, ne laissez pas les flammes lécher les côtés du récipient de cuisson, le manche du récipient pourrait devenir trop chaud. N'utilisez pas sur la table de travail de récipients de cuisson qui en dépasseraient les bords



Petit brûleur et grand brûleur

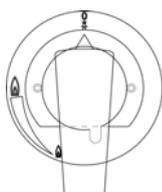


Maxi brûleur

**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.

Dans tous les cas, 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.*

*Le dispositif de surveillance de flamme (thermocouple) ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cessez d'agir sur le dispositif, soulevez la plaque coup de feu et/ou gril et attendez au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.*

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 d'un brûleur classique, 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.

*Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette de commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.*

**La plaque coup de feu** allie la technique traditionnelle à la puissance d'un brûleur central gaz de 1,95 kW (7,500 BTU/hr pour USA) ou de 2,3 kW pour la plaque coup de feu électrique (1,3 kW pour la petite plaque électrique).

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

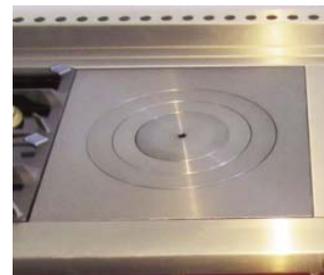
Sa plus grande qualité est de restituer très exactement le type de chaleur des tables en fonte des anciennes cuisinières bois et charbon.

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 très 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 3 ou 4 récipients à la fois, sans jamais avoir à manipuler la manette.



Grande Plaque coup de feu

On l'appelle d'ailleurs le «piano du chef».

Voici quelques exemples d'utilisation de la plaque coup de feu :

- 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 ramenez sur les bords 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.



Petite Plaque coup de feu

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 utiliser la plaque coup de feu gaz comme un vrai feu vif pour des ustensiles de grandes dimensions en retirant le tampon du milieu (pour les poissonnières, wok 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.



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

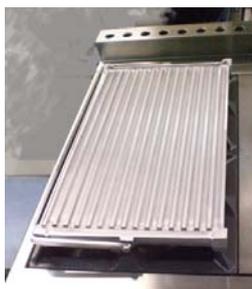
Avant de poser vos viandes et poissons sur le gril, vous pouvez les badigeonner d'un peu de matière grasse.

Modulez la chaleur de la rampe gaz selon l'épaisseur de la pièce : il est rarement nécessaire de donner au débit du gaz l'intensité maximale.

Pour certaines cuissons, telles que crustacés ou côtes de veau, par exemple, la cuisson doit être moins intense mais régulière.

N'oubliez pas «l'effet coup d'œil» obtenu grâce à votre plaque snack 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.



**La plaque snack réversible** est un accessoire à poser sur la grille de deux feux vifs allumés avec la même intensité, et surtout pas en position maximale.

Votre plaque snack est réalisée en fonte d'aluminium et s'utilise sur ses deux faces ; l'une comporte des rainures tandis que l'autre est lisse.

**La face rainurée** est conseillée pour les grillades (côtes de bœuf, 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, poissons (darnes, filets de saumon à l'unilatérale en particulier), œufs, crêpes, cuisine extrême-orientale, et au mijotage, en positionnant les brûleurs gaz sur le minimum.

La plaque snack nécessite un préchauffage d'environ 10 minutes. Modulez le préchauffage en fonction de la cuisson souhaitée : il n'est pas forcément utile de donner au gaz son intensité maximum.

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.

## Les plaques à induction

Votre **table à induction fonctionne** principalement grâce aux propriétés magnétiques de la plupart des récipients utilisés sur les tables de cuisson ordinaires.

A partir des manettes de fonction sur le devant de la table, vous commandez l'alimentation électrique qui crée un champ magnétique. Ce champ induit des courants dans le fond du récipient posé sur la table.

Ces courants, dits «d'induction», chauffent instantanément le récipient qui cède sa chaleur aux aliments qu'il contient.

La chaleur est directement produite à l'intérieur du récipient. Ainsi la cuisson s'effectue pratiquement sans perte d'énergie entre la table à induction et les aliments. La puissance de chauffe de l'appareil est restituée à son maximum.



Le retrait du récipient de la table à induction ou le simple arrêt de l'appareil à partir des manettes de fonction, suffit à stopper instantanément la cuisson.

La cuisson est entièrement gérée par un circuit électronique qui vous offre une très grande souplesse d'utilisation et une finesse de réglage inégalable.

La puissance et le rendement d'un foyer à induction sont très supérieurs à ceux d'un feu gaz ou d'une plaque électrique.

La zone de cuisson de dimensions 220 x 180 mm s'adapte et reconnaît automatiquement le diamètre du récipient utilisé (de 120 à 250 mm) de manière à restituer la meilleure répartition de chaleur au récipient, et obtenir une cuisson homogène.

Les 2 foyers disposent de la même puissance de chauffe : 2100\* Watts sur la position «9» ou 3700\* Watts sur la position «Booster».

(\* En induction, la puissance délivrée varie avec la taille, la forme et la qualité des casseroles utilisées).

La puissance maximum des deux foyers fonctionnant simultanément est de 3700 Watts.

On règle la puissance du foyer avant ou du foyer arrière en tournant la manette dans le sens horaire, jusqu'à la position désirée - l'indicateur [1] jusqu'à [9] s'affiche.

Pour arrêter votre zone de cuisson ramenez la manette en position verticale en la tournant dans le sens anti horaire. Le symbole [0] ou [H] apparaît sur l'afficheur.

*Pour plus de détails sur le fonctionnement des plaques à induction, référez-vous à la notice «Mode d'Emploi des Plaques à Induction La Cornue» jointe à votre cuisinière.*

PRECAUTIONS D'UTILISATION :

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 4 ou sur la position 5, un court instant mais n'utilisez jamais la position 6 ou plus. Vous risquez d'endommager vos récipients.
- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

### **Sécurité de fonctionnement**

En dessous de votre table, un ventilateur aspire de l'air à l'arrière et le refoule vers l'avant par les ouvertures pratiquées, afin de protéger les circuits électroniques contre une chaleur excessive.

Une sonde surveille en permanence la température des circuits électroniques. Si la température devient excessive, le fonctionnement de la table est arrêté automatiquement.

La zone de chauffe est équipée d'une sonde qui détecte en permanence sa température, ainsi plus de risque de surchauffe due à des casseroles vides.

Un objet de petite dimension comme une fourchette, une cuillère ou encore une bague..., posé seul sur la table en fonctionnement, n'est pas détecté comme un récipient. L'affichage clignote et aucune puissance de chauffe n'est délivrée.

Le système de sécurité agit de la même façon lorsqu'il détecte un récipient qui n'est pas adapté à la cuisson par induction.

*Il est recommandé de ne pas déposer des ustensiles de cuisine en métal, des couverts, couteaux ou objets métalliques tout près du récipient pendant la cuisson.*

*En cours d'utilisation de la table à induction, ne posez pas d'objets magnétisables sur le dessus en vitrocéramique (ex : cartes de crédit, cassettes, ...).*

En cas de débordement ou de projections sur la table à induction (dessus en vitrocéramique), les circuits électroniques de l'appareil sont protégés et ne risquent donc pas d'être endommagés.

*La chaleur à induction chauffe les aliments et les liquides très rapidement ; faites attention tant que vous n'êtes pas familiarisé avec ce type de cuisson.*

*Tant que les témoins de chaleur résiduelle [H] sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur.*

**MISE EN GARDE : MEME LORSQUE LES INDICATEURS S'ETEIGNENT, LA SURFACE PEUT NE PAS ETRE COMPLETEMENT REFROIDIE.**

*Risque de brûlure et d'incendie.*

*Après utilisation, arrêter le fonctionnement des plaques à induction au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.*

**A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs :**

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur. Votre table de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directive 2014/30/UE). Elle est conçue pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre table à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement. Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne. A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

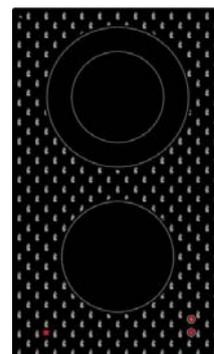
## Les plaques vitrocéramiques - foyers radiants

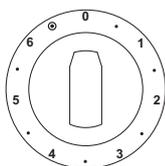
La table de cuisson en vitrocéramique est composée de deux foyers :

- foyer simple circuit, ø 14,5 cm, d'une puissance de 1200 W ;
- foyer double circuit, ø 18 cm. Si les deux circuits sont mis en service ensemble, une puissance totale de 1700 W assure une zone de chauffe de ø 18 cm. La zone centrale, ø 11 cm, a une puissance de chauffe de 700 W.

On règle la puissance du foyer simple ou du double foyer en tournant la manette dans le sens horaire 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 ☉. Vous entendrez alors le dé clic du micro-



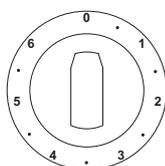


Foyer double

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

**Nota : il est impossible d'allumer uniquement le foyer extérieur.**

Les plaques vitrocéramiques radiantées sont dotées de 3 témoins : un en bas à gauche – témoin de fonctionnement et 2 témoins de chaleur résiduelle (un pour chaque foyer) en bas à droite.



Foyer simple

**Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur.**

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 l'endommager.

**Attention : si la surface est fêlée, déconnecter immédiatement l'appareil ou la partie appropriée de l'alimentation.**

Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre (papier aluminium, objets en plastique, etc...). La surface de la plaque vitrocéramique peut être chaude, même si l'indicateur de fonctionnement n'est pas visible - elle ne doit pas être utilisée comme lieu de rangement.

Tous les ustensiles de cuisson peuvent être utilisés. 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 répartir.

## Le Teppan - Yaki

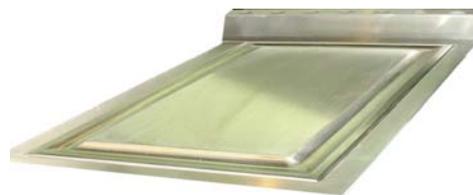
C'est parce que le Japon excelle dans le raffinement et la fraîcheur de sa cuisine que le Teppan-Yaki est un mode de préparation tellement apprécié.

Le gril japonais Teppan-Yaki permet en effet de combiner vitesse de cuisson et saveurs exquises.

Il suffit de saisir les mets, de les retourner fréquemment en les assaisonnant, selon les goûts de chacun, afin de conférer aux aliments une saveur incomparable et unique.

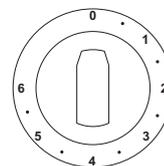
Le Japon est un pays où le poisson est un mets très consommé et c'est avec lui que l'on apprécie le plus la cuisson sur le Teppan-Yaki.

Avec cette nouvelle cuisine aux saveurs ancestrales, le Teppan-Yaki allie les traditions du passé et les techniques modernes pour en faire une petite merveille de préparation.



Grand Teppan-Yaki

Le gril japonais Teppan-Yaki est équipé d'un élément de chauffe à réglage thermostatique, la manette de commande permet un réglage de la température de 50°C (120°F) - position 1 à 250°C (480°F) - position 6. Dès que la température réglée est atteinte, le voyant vert s'éteint.



Faire chauffer le Teppan-Yaki jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.

Badigeonner légèrement la surface du gril avec une huile (végétale) avant de déposer les mets à griller. Ensuite, il n'est plus nécessaire d'ajouter de l'huile.

Le gril est plus chaud au centre que sur les côtés. Les côtés peuvent être utilisés pour garder les mets au chaud ou pour continuer la cuisson en profondeur.

Vous pouvez griller sur le Teppan-Yaki les crustacés et les poissons mais aussi tous les morceaux de viande plats, par exemple : bifteck, steak haché, saucisses, médaillons de porc, blanc ou aile de poulet, escalope de dinde, côtelette d'agneau, etc. et également les légumes, comme par exemple : rondelles d'oignons, champignons, roses de brocoli ou de chou-fleur, poivrons, courgettes, etc.



Petit Teppan-Yaki

## LE FOUR VOÛTE

Le fameux four 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.

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 principe de cuisson dans le four voûte La Cornue**

Dans le cas de la cuisson traditionnelle, la chaleur se situant sous la sole du four montera par la radiation, convection ou conduction dans le four gaz ou par la radiation dans le four électrique et, grâce à la voûte, enveloppera la pièce à cuire.

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, puisque 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 !

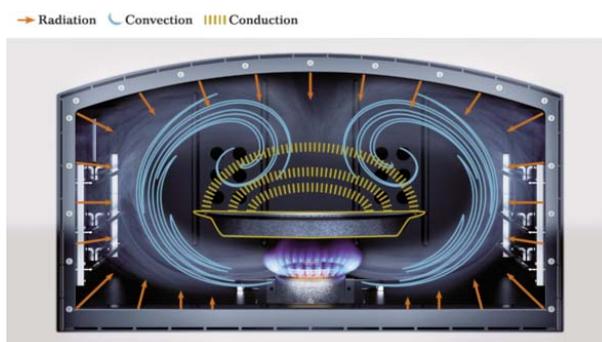
La belle teinte dorée des surfaces est obtenue non par un commencement de carbonisation, mais par la caramélisation du sucre contenu naturellement dans la viande.

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 la perte de chaleur lors de l'ouverture.

## Le four voûte G4 gaz



### Disque RCC : Radiation, Convection, Conduction

L'invention brevetée, **le Disque RCC** \*

\* Brevet déposé en novembre 2014 auprès de l'INPI

Dans le four G4 la traditionnelle rampe à gaz est remplacée par un ensemble totalement inédit : un brûleur circulaire particulièrement écologique est positionné au centre de la sole ouverte. À ce dispositif vient s'ajouter un disque en fonte émaillée. À la fois diffuseur de chaleur et son gardien, ce disque permet une distribution très régulière de la chaleur dans le four de trois façons distinctes. Ce dispositif, appelé Disque RCC, réunit tous les modes possibles de cuisson dans un four gaz : Radiation, Convection & Conduction. Par conduction lorsque, par exemple, une cocotte est placée en mijotage directement sur le disque, par convection naturelle avec une circulation régulière et homogène de l'air chaud et par radiation réfléchie des parois internes.



Avant d'utiliser votre four gaz, vérifiez la mise en place de la tête de brûleur et du disque RCC en prenant soin de bien positionner les plots dans les trous correspondants.

**Attention : si vous voulez enlever le disque RCC après la cuisson (p.ex. pour le nettoyage) laissez le refroidir complètement.**

### **Propriétés du four gaz**

Ces innovations technologiques ont été validées par le Chef La Cornue lors de tests culinaires très sophistiqués.

- Temps de préchauffage de moins de 8 minutes pour atteindre 200°C
- Réglage de la température de 50°C à 275 °C
- Gril électrique à deux zones combinables
- Volume 69 litres (grand four) ou 50 litres (petit four)
- Classe énergétique A : conforme à la réglementation européenne Eco-conception
- Porte massive en vitrocéramique offrant une sécurité totale basse température

### **Fonctionnement du four voûte G4 gaz**

Le four voûte gaz vous offrira une chaleur idéale après un préchauffage indispensable de 5 à 10 minutes. Pour le préchauffage, il est conseillé de l'effectuer en utilisant le brûleur gaz en bas et la résistance de la voûte du four (gril). Le temps de préchauffage sera diminué et la chaleur bien répartie dans le four.

***Préchauffez toujours votre four à la température réellement prévue pour la cuisson. N'oubliez pas d'éteindre la résistance de la voûte (gril) avant d'enfourner vos mets.***

La qualité professionnelle du four gaz implique une procédure d'allumage particulière qui diffère de celle des cuisinières domestiques habituelles.

Le four gaz est équipé d'un système d'allumage automatique du brûleur et de régulation de la température. Il comprend un programmateur, des électrovannes et une bougie avec un dispositif de détection de flamme qui détecte et signale la présence d'une flamme. Ce système permet de contrôler la température du four de façon totalement automatique. La fonction thermique du brûleur est contrôlée par un cycle marche/arrêt. Il est donc tout à fait normal que la flamme s'allume et s'éteigne complètement pour maintenir dans le four la température demandée.

Le système de régulation automatique assure la sécurité totale en cas de défaut de flamme et en cas d'échec d'allumage.

En condition de fonctionnement, l'extinction de la flamme entraîne le verrouillage ferme du système. Le temps de sécurité pour le brûleur du four est de 10 s maximum et ne doit pas dépasser 60 s (en cas de défaillance du système, l'électrovanne coupe le gaz en 10 s maximum).

Nota :

*Le voyant rouge situé en partie basse du boîtier de commande signale un défaut de fonctionnement de l'allumage du four. En cas d'allumage de ce voyant, remettez le thermostat sur 0, vérifiez que la vanne d'arrêt gaz est bien sur la position ouverte et que la cuisinière est bien alimentée en gaz, ensuite pressez le bouton (G) situé à gauche du voyant.*

*Il est nécessaire, lors de la première mise en service, ou d'une inutilisation prolongée, d'actionner plusieurs fois ce bouton pour purger l'air du circuit gaz.*

**Si le phénomène persiste, contactez notre service après-vente ou votre revendeur.**

## Allumage du four gaz

Si vous voulez utiliser votre four appuyez tout d'abord sur le bouton poussoir (A) qui met en fonctionnement le four. La lumière dans le four s'allume si la porte du four est ouverte. En fermant la porte, la lumière s'éteint automatiquement.

Le simmerstat (C) met en service la résistance électrique de la voûte du four (gril), le thermostat (B) met en service le brûleur gaz.

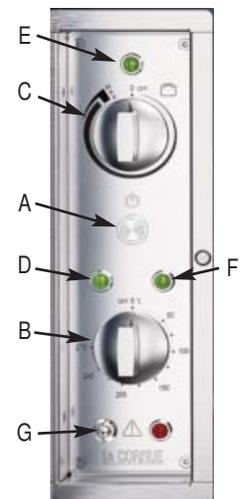
Le simmerstat et le thermostat sont couplés à un voyant de mise en marche (E et D). Dès que vous tournez le thermostat ou le simmerstat le voyant correspondant s'allume.

Pour allumer le brûleur gaz, positionnez le thermostat (B) du four sur la température désirée. En plus du voyant (D) le voyant (F) de la mise en fonctionnement du brûleur gaz s'allume.

Le voyant de mise en marche du brûleur gaz (F) reste allumé si le brûleur est en fonctionnement et s'éteint si la température est atteinte.

L'allumage du four gaz est automatique, selon le processus suivant :

- mise sous tension (par le thermostat) de l'électronique d'allumage,
- mise en marche de la bougie (envoi d'étincelles),



- ouverture des électrovannes gaz,
- allumage du brûleur,
- régulation par le thermostat et l'électronique.

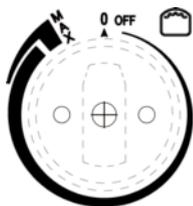
**Si le brûleur ne s'allume pas, il convient d'attendre au moins une minute avant une nouvelle tentative d'allumage du brûleur.  
L'allumage au moyen d'une allumette est interdit.**

Vous pouvez allumer simultanément le brûleur gaz et le gril électrique. Cette fonction est très utile pour le préchauffage du four.

### Fonction Gril (four gaz)

Votre four gaz est équipé d'un gril électrique commandé séparément de la sole. La résistance du gril possède 2 circuits de puissance :

- intérieur 1175 W maximum,
- intérieur et extérieur 2350 W maximum.



Pour allumer votre **gril dans le four gaz** :

- mettez sous tension votre four en appuyant sur le bouton poussoir (A), la lampe du four reste allumée si la porte de four est ouverte ;
  - positionnez le simmerstat (C) sur la puissance désirée, le voyant (E) s'allume.
- Après préchauffage (entre 5 et 10 minutes selon la température), réglez le mode de cuisson en fonction du mets à griller. Ensuite vous pouvez enfourner vos mets.

Pour mettre en chauffe le circuit intérieur du gril, tournez le simmerstat dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour allumer les 2 circuits (intérieur et extérieur), tournez la manette vers la droite jusqu'au signe «max» afin d'entendre le déclic du micro-interrupteur qui allumera le circuit périphérique.

Sur cette position, les deux circuits atteignent la puissance maximale (2350 W). En revenant en arrière, vous pourrez ensuite diminuer la puissance du double circuit.

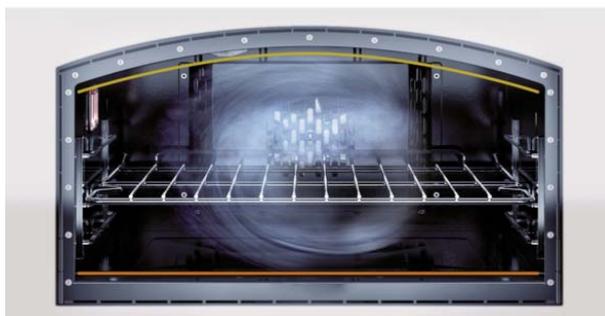
Nota : il est impossible d'allumer uniquement le circuit extérieur.

**Attention, cette cuisson puissante et rapide demande une surveillance attentive, tout oubli sera fatal pour vos plats.**

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

Pour ce type de cuisson, il n'est pas nécessaire d'allumer le brûleur gaz dans le four.

## Le four voûte G4 électrique (Multifonctions)



Le four électrique de dernière génération est doté de 4 modes de cuisson, simple d'utilisation et d'un contrôle de température précis et optimal. Grâce aux manettes de contrôle situées à la droite du four, vous pourrez aisément sélectionner le mode de cuisson qui vous convient : le mode gril, le mode sole, le mode combiné sole et voûte ou le mode chaleur forcée.

### Propriétés du four électrique

4 modes de cuisson : le mode gril, le mode sole, le mode combiné sole et voûte ou le mode chaleur forcée.

- Temps de préchauffage de moins de 13 minutes pour atteindre 200°C (en mode chaleur forcée)
- Réglage de la température de 50°C à 275°C
- Gril électrique à deux zones combinables
- Volume 81 litres (grand four) ou 58 litres (petit four)
- Classe énergétique A : conforme à la réglementation européenne Eco-conception
- Porte massive en vitrocéramique offrant une sécurité totale basse température

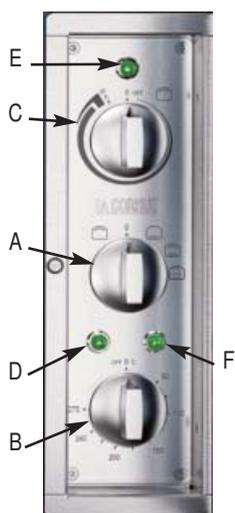
### Fonctions du four électrique

Le four multifonctions permet de nombreuses utilisations. Nous vous conseillons de bien surveiller la cuisson jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec chaque fonction. N'oubliez pas : toutes les fonctions ne conviennent pas à tous les types d'aliments.

Le four électrique permet d'utiliser les fonctions suivantes :

-  - Sole, chaleur statique - uniquement la résistance basse allumée
-  - Combiné - chaleur de voûte (30 %) et de sole (100 %)
-  - Chaleur forcée - chaleur tournante
-  - Gril - 2 circuits de puissance

### Allumage du four électrique :



Afin d'allumer votre four électrique vous disposez de trois commandes:

- un sélecteur de fonction (A) : à droite «Sole, chaleur statique», «Four combiné», «Chaleur forcée» ou à gauche «Gril»,
- un thermostat de réglage de température (B),
- un simmerstat doseur d'énergie du gril (C).

Le simmerstat et le thermostat sont couplés à un voyant de mise en marche (E et D). Ces voyants s'allument dès que vous tournez le simmerstat ou le thermostat et restent allumés pendant tout le cycle de cuisson.

Tournez la manette du sélecteur de fonction (A) à droite pour la mettre sur la fonction de cuisson désirée et ensuite positionnez le thermostat (B) du four sur la température désirée.

Le voyant du four (F) s'allumera jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

Après préchauffage (entre 10 et 15 minutes selon la température), le plus souvent en position chaleur tournante, réglez le sélecteur de fonction (A) et le thermostat (B) en fonction du mets à cuire.

Vous pouvez enfourner vos mets.

**Veillez à ne pas toucher l'élément chauffant dans la voûte lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four.**

## Fonction Sole, Chaleur Statique

Cette fonction utilise uniquement l'élément inférieur. Elle permettra de dorer le fond de votre pizza ou de votre quiche ou de terminer la cuisson d'un fond de tarte sur une grille inférieure. C'est également une chaleur douce, parfaite pour le mijotage de plats ou pour réchauffer des assiettes.

La fonction «Sole» vous permet de finaliser vos plats à la perfection.



## Fonction Combinée (Chaleur de Voûte et de Sole)

Cette fonction combine la chaleur fournie par les résistances, supérieure et inférieure. La résistance supérieure fonctionne uniquement avec son circuit de puissance intérieur (1175 W). La température du four est réglée par le thermostat.

La fonction «Combinée» est particulièrement utile pour la cuisson d'aliments à rôtir et des pâtes à tartes, gâteaux et biscuits. Les aliments cuits sur la grille supérieure gratineront et doreront plus rapidement que ceux placés sur la grille inférieure car la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole. Cette fonction permet donc de cuire des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes, en utilisant la partie moins chaude dans la partie inférieure du four et la partie plus chaude dans la partie supérieure du four.



## Fonction Chaleur Forcée - Chaleur Tournante

Cette fonction commande le ventilateur et l'élément chauffant autour de celui-ci. Une chaleur uniforme est produite partout dans le four, ce qui permet la cuisson rapide de grandes quantités d'aliments.

La cuisson avec la fonction «Chaleur Forcée» est particulièrement utile pour la cuisson simultanée d'aliments sur plusieurs grilles et est une excellente fonction «polyvalente». Vous devrez peut-être diminuer la température de 10 °C environ pour des plats que vous aviez l'habitude de cuire dans un four conventionnel.

C'est la fonction idéale et la plus économique pour préchauffer le four.

Une fois la température atteinte vous pouvez sélectionner la fonction désirée.



## Fonction Gril (four électrique)

Votre four est équipé d'un gril électrique commandé séparément de la sole. La résistance du gril possède 2 circuits de puissance :

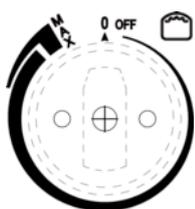
- intérieur 1175 W maximum,
- intérieur et extérieur 2350 W maximum.



Pour allumer votre **gril dans le four électrique** :

- mettez sous tension votre four en positionnant le sélecteur de fonction (A) sur le gril à gauche, la lampe du four reste allumée si la porte de four est ouverte ;
- positionnez le simmerstat (C) sur la puissance désirée, le voyant (E) s'allume.

Après préchauffage (entre 5 et 10 minutes selon la température), réglez le mode de cuisson en fonction du mets à griller. Ensuite vous pouvez enfourner vos mets.



Pour mettre en chauffe le circuit intérieur du gril, tournez le simmerstat dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour allumer les 2 circuits (intérieur et extérieur), tournez la manette vers la droite jusqu'au signe «max» afin d'entendre le déclic du micro-interrupteur qui allumera le circuit périphérique.

Sur cette position, les deux circuits atteignent la puissance maximale (2350 W). En revenant en arrière, vous pourrez ensuite diminuer la puissance du double circuit.

Nota : il est impossible d'allumer uniquement le circuit extérieur.

***Attention, cette cuisson puissante et rapide demande une surveillance attentive, tout oubli sera fatal pour vos plats.***

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

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

## Les plats du four gaz et électrique

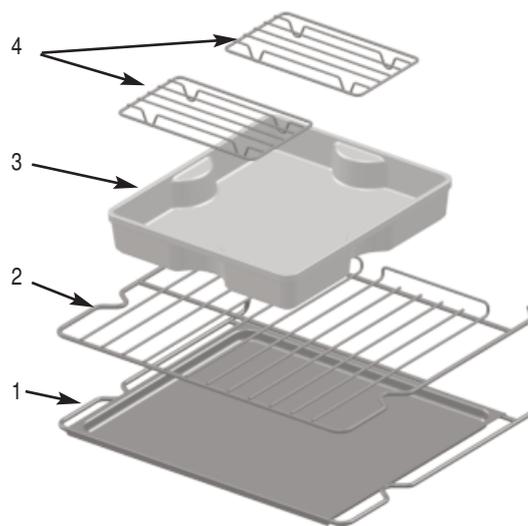
Vous trouverez plusieurs plats dans votre four :

1) Un **grand plat «lèche-frite» ou plaque à pâtisserie**, en revêtement émaillé : ce plat est réservé à la pâtisserie ou aux ingrédients à griller sous le grilloir du four.

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 de la lèche-frite facilitera son entretien.

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.



2) Une **grille «étagère» qui sert de support** à tous vos plats allant au four.

3) Un **grand plat à rôtir en porcelaine à feu** (un seul plat par cuisinière).

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 la grille étagère qui sera placée à la hauteur adéquate.

4) Deux petites **grilles rehaussées** qui permettent :

- de poser votre récipient contenant les pièces à rôtir sur une ou deux grilles, dans le grand plat «lèche-frite» ou dans le plat en porcelaine ; 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 la grille 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.

Vos plats peuvent être positionnés sur les 3 niveaux dans le four, selon les besoins de cuisson.

## Conseils d'utilisation des fours

**Pour les cuisinières possédant un four gaz et un four électrique nous recommandons d'utiliser le four gaz pour les viandes, volailles, pièces à rôtir et poissons.**

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.

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 du gril que du disque RCC ou 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 thermostat bas sur la température minimum ou même 0, et le simmerstat haut sur la puissance moyenne ou même maximum pour activer la cuisson du dessus.

Pour les cuissons de plusieurs heures, telles qu'estouffades, pâtés ou terrines, utilisez uniquement la chaleur de la sole.

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

**Ne jamais rien posez sur la sole du four électrique.**

**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 votre four à 250°C (480°F), pendant 10 à 15 minutes.

Introduisez le plat dans le four, baissez ensuite le thermostat sur 200°C (390°F), voire 175°C (345°F) pour les viandes blanches et laissez cuire le temps préconisé ; ainsi, la croûte est formée et la cuisson continue doucement en profondeur.

Si vous utilisez la sole et le gril pour le préchauffage, vous ramèneriez le simmerstat du grilloir sur le niveau 0 dès l'introduction de la pièce à cuire.

**Pour un rôti ou une 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 270°C (520°F) pendant une quinzaine de minutes, gardez la position maximum pour la voûte pendant 10 minutes après la mise au four puis coupez et baissez le thermostat de la sole à environ 230°C (450°F).

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.

**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 directement 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°C (390°F) et le niveau du 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 environ 175°C (345°F) 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, thermostat à environ 200°C (390°F), selon l'épaisseur du gratin. La cuisson étant aussi nécessaire dessus que dessous, le niveau bas conviendra pour les pommes de terre et les pâtes, le niveau moyen pour les légumes frais.

Pour gratiner, 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 simmerstat sur la position désirée et surveillez attentivement votre plat.

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.

A titre indicatif, vous trouverez ci-après les équivalences entre les thermostats et les températures exprimées en degrés :

Th 1 = 100 / 125°C (210 / 260°F)	Th 5 = 200 / 225°C (390 / 435°F)
Th 2 = 125 / 150°C (260 / 300°F)	Th 6 = 225 / 250°C (435 / 480°F)
Th 3 = 150 / 175°C (300 / 345°F)	Th 7 = 250 / 275°C (480 / 530°F)
Th 4 = 175 / 200°C (345 / 390°F)	

Th 1 meringues, rochers, petits fours meringués, viandes braisées, daubes

Th 2 légumes braisés, biscuits à la cuiller, génoise, gâteau de Savoie

Th 3/4 crème renversée, pudding, macarons, pâte à choux, soufflés, grosse brioche, cakes, langues de chat, viandes blanches

Th 5/6 grosses pièces de feuilletage, kouglof, tartes, flans, rôtis de viandes blanches, croissants, poissons, gratins

Th 7 rôtis de viandes rouges, gibiers saignants

## Tiroir de rangement

Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine. Il peut devenir très chaud ; n'y rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer. Ne rangez jamais de produits inflammables dans le tiroir. Ces produits incluent les objets en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les torchons, ainsi que les liquides inflammables. Ne rangez pas de produits explosifs, tels que des bombes aérosols.

Les produits inflammables risquent d'exploser et de causer des incendies et des dommages matériels.

Le tiroir peut être retiré de la cuisinière à des fins de nettoyage, etc.

## TIROIRS CHAUFFANTS (ETUVE ÉLECTRIQUE)

Votre étuve a une triple utilisation :

- elle pourra chauffer vos assiettes et éviter ainsi une différence de température entre celles-ci et vos plats,
- la petite taille de l'étuve en fait un outil idéal pour réussir avec précision les cuissons à très basse température (pâtés, foies gras, meringues),
- elle vous permettra de maintenir à une chaleur constante vos plats, préparés à l'avance, facilitant ainsi le service.

### Une étuve n'est pas un four.

L'étuve est équipée d'un grand tiroir (1) avec une étagère coulissante (2) et d'un tiroir chauffant en bas (3). Selon l'utilisation, vous pouvez enlever l'étagère coulissante afin d'agrandir le volume du grand tiroir.

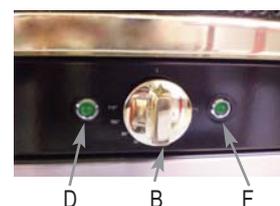
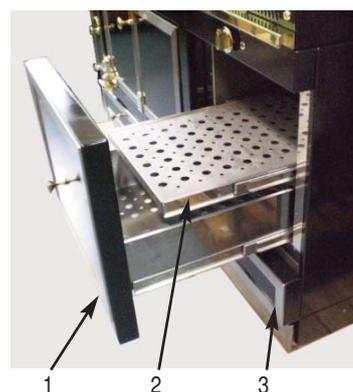
Vous utiliserez éventuellement le niveau bas du grand tiroir, légèrement plus chaud, pour vos plats et le niveau haut (l'étagère coulissante) pour vos assiettes.

Le thermostat (B) 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 55°C (130°F), la température maximale de 115°C (240°F).

Le thermostat (B) est couplé à un voyant à gauche (D) de mise en marche. Ce voyant s'allume dès que vous tournez le thermostat et reste allumé pendant tout le cycle de cuisson.

Le voyant (F) situé à droite du thermostat s'allumera jusqu'à ce que l'étuve atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.



## L'ENTRETIEN D'UNE CUISINIÈRE D'EXCEPTION

### LES FAÇADES

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.

#### **Façade émaillée de couleurs brillantes**

L'émail étant vitrifié, vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres, sur un papier absorbant.

En cas de surchauffe du four, l'entourage peut jaunir à cause des projections de graisse à la sortie du plat du four. Utilisez dans ce cas une crème à récurer sur une éponge. Vous pouvez parfaire le nettoyage avec le produit pour vitres.

#### **Façade émaillée de couleurs mates (noir mat, gris galet, blanc de blanc)**

*Attention la couleur mate est une finition fragile.*

La couleur mate est une finition non vitrifiée, donc non protégée ; tout usage de produits trop puissants, peut laisser des traces totalement irrécupérables.

En revanche, nous pouvons vous garantir que, si depuis des décennies, nous maintenons cette finition, c'est que l'entretien en est extrêmement simple ; il vous suffit de suivre nos conseils.

Nettoyez à l'eau tiède et au savon de Marseille sur une éponge non abrasive ou mieux, au savon noir (savon de Marseille en gel). Rincez ensuite à l'eau pure et séchez complètement à l'aide d'un papier absorbant ou chiffon.

## Façade en inox

Pour l'entretien courant utilisez de l'essence de térébenthine ou de l'alcool ménager sur du papier absorbant. **Frottez toujours dans le sens du polissage.**

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 à récurer ou savon noir (savon de Marseille en gel), 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 fixée au mur entre la cuisinière et la hotte).

## Façade en cuivre

Avec le temps, les façades en cuivre rouge à l'origine, s'oxydent et se recouvrent d'une couche de vert-de-gris. Si on ne désire pas une patine poussée, il importe de procéder à un nettoyage régulier de la surface. Dépoussiérez très souvent et lavez régulièrement.

Le nettoyage le plus simple pour que votre cuisinière brille à nouveau, consiste à utiliser du vinaigre blanc. Mélangez dans un récipient de l'eau chaude et du vinaigre blanc. Lavez les façades en les frottant avec une éponge trempée dans ce mélange et saupoudrée de gros sel. Insistez sur les taches et renouvelez l'opération si nécessaire. Rincez à l'eau tiède, puis lavez avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Pour finir, essuyez avec un chiffon propre et doux et ensuite frottez avec un chiffon de laine pour faire briller.

Vous pouvez utiliser également un produit spécial cuivre et laiton, 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 façades.

Nous vous recommandons le produit «Copperbrill» de la marque «Mauviel» ou «Bistrot Cuivre» de la marque «Matfer».

## LES FINITIONS

### Finitions Nickel ou Chrome

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

### Finitions Laiton ou Cuivre

Utilisez un produit spécial cuivre et laiton, 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.

Nous vous recommandons le produit «Copperbrill» de la marque «Mauviel» ou «Bistrot Cuivre» de la marque «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.

## LA TABLE DE CUISSON

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 enregistré quelques petits «trucs», n'est pas plus difficile à entretenir que n'importe quel autre appareil de cuisson à condition de le nettoyer régulièrement.

Essayez à l'aide de papier absorbant ou d'un chiffon vos **tables de cuisson**, plaque coup de feu, 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.

## Les feux vifs

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 en émail noir

Nettoyez la cuvette avec du liquide vaisselle et une éponge ; rincez et séchez.

En cas de taches de graisse brûlée ou de débordement de lait, vaporisez la plaque de nettoyant pour 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.

## Grilles en fonte émaillée noir 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.

## Chapeaux de brûleurs en laiton massif

Ces pièces sont exposées à la combustion et une couche noire peut se déposer dessus.

Pour retirer cette couche, frottez sous l'eau à l'aide d'un tampon finition poudre de pierre (tampon blanc avec une surface gris anthracite, vendu dans les supermarchés) ou un tampon grattant et du savon de Marseille. Frottez en mouvements parallèles et non pas circulaires car vous redéposeriez ce que vous venez de retirer.

Vous pouvez également déposer une noisette de pâte à cuivre type «Bistrot» sur ce type de tampon pour faire briller le laiton.

Ne craignez pas de frotter trop fort, les chapeaux sont en laiton massif, métal qui ne craint ni le polissage ni le lustrage : au contraire, un bon lustrage protège d'une redéposition due à la combustion.

N'utilisez jamais de détergent liquide : le liquide glisse sur le laiton sans agir sur celui-ci.

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.**

**La plaque coup de feu** (grande surface carrée ou rectangulaire avec des ronds concentriques) est **en fonte d'acier**, 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 et à froid 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).

Insistez avec des petits tampons grattants sur les taches résistantes.

## La plaque coup de feu émaillée

### A ne pas faire

La finition émaillée de la plaque coup de feu est très résistante – mais peut être endommagée par certains produits de nettoyage.

N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de nettoyeurs caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyeurs chlorés, de produits abrasifs à gros grain ou de sel. Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyeurs, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.

Les acides peuvent endommager la finition. Essuyez dès que possible toute tache de vinaigre (acide acétique), de jus de fruit (acide citrique) etc.  
N'utilisez pas de nettoyeur pour fours en aérosols.

## Comment nettoyer

Laissez refroidir complètement la plaque coup de feu avant de la nettoyer.  
Nettoyez avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde aux brûlures par la vapeur.  
Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.  
Nettoyez toujours la plaque après usage. Elle doit être nettoyée uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil. Essuyez avec un chiffon humide propre, puis lustrez à l'aide d'un chiffon sec.  
Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser une brosse à vaisselle en nylon et de l'eau savonneuse chaude.  
Pour un nettoyage plus poussé, vous pouvez retirer la plaque de la table de cuisson. Laissez refroidir complètement la plaque avant de la retirer – attention, la plaque est lourde.  
Après nettoyage, essuyez la plaque et replacez-la avec précaution sur la table de cuisson.  
**N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUITS NETTOYANTS CAUSTIQUES OU ABRASIFS QUI ABIMERAIENT LA SURFACE.**

## La plaque snack réversible

Cette plaque est réalisée en fonte d'aluminium 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 grattante.

**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 d'aluminium. De plus, il rend l'entretien beaucoup plus difficile.**

La plaque peut être nettoyée avec un tampon grattant, une brosse métallique ou une boule en inox.  
Vous pouvez laisser la plaque se patiner au fil des cuissons ; dans ce cas n'utilisez que le lavage au liquide vaisselle et une éponge grattante.

## Le gril barbecue

En fin de cuisson, réactivez la rampe à gaz au maximum 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 de poisson restent sur les grilles, frottez à sec avec un tampon 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 ou de produit spécial lave-vaisselle, dégraissant très puissant.

## Les plaques vitrocéramiques radiantes et induction

Il existe des produits qui déposent sur votre plaque vitrocéramique une pellicule brillante la protégeant des salissures et également des 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 taches 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 des détergents abrasifs ou corrosifs, tels que les bombes aérosols pour fours, poudres à récurer, 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 être éliminés, mais le comportement de votre plan de cuisson n'en sera nullement affecté.

Essuyez dès que possible les débordements et les projections. Vérifiez qu'il n'en reste pas avant de réutiliser la plaque.

Pour les salissures plus résistantes et traces métalliques, utilisez une goutte de produit de nettoyage doux, type crème.

Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utilisez quelques gouttes de vinaigre d'alcool blanc.

Pour terminer, rincez toujours à l'eau claire, puis essuyez à l'aide d'un papier absorbant.

Veillez à ne pas introduire de liquide dans les ouïes d'aération sous la table.

Ne pas nettoyer le carter inox avec de l'eau de javel.

*L'utilisation de produits abrasifs ou de poudres récurantes (laine d'acier, éponges abrasives) est déconseillée: risques de rayures sur les pièces apparentes de votre produit.*

*Les frottements de récipients peuvent à la longue générer une dégradation des dessins sur le dessus vitrocéramique.*

*Ces défauts d'aspect qui n'entraînent pas un non-fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.*

- **N'immergez pas votre appareil.**
- **Ne le nettoyez pas sous le robinet.**
- **Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.**

## Le Teppan - Yaki

Après chaque utilisation nettoyez la surface avec du jus de citron ou des glaçons et rincez ensuite à l'eau froide. Enlevez les taches persistantes avec un détergent pour acier inoxydable ou avec une éponge sanitaire non abrasive.

Enlevez directement les restes alimentaires, en particulier le chou rouge, la compote de pommes ou la rhubarbe. Lorsque ces restes alimentaires séjournent longtemps sur la surface en acier inoxydable, ils peuvent causer une décoloration.

*Ces dégâts ne sont pas pris en compte par la garantie.*

*Ne jamais utiliser de poudres abrasives, de détergents agressifs ni d'éponges à récurer en métal.*

Un entretien régulier, immédiatement après l'utilisation, évite que des restes alimentaires ne séjournent trop longtemps sur l'appareil et ne se transforment en taches persistantes difficiles à enlever.

## L'entourage inox et le dossieret

La structure de la table est en acier inoxydable et son entretien régulier se fait avec un détergent classique 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 grattante (mais pas trop abrasive) en respectant le sens du polissage.

Si, au niveau du dossieret, la chaleur dégagée par le four a fait brunir des projections de graisse, vous pouvez vaporiser du décapant 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 dossieret.

**Nous insistons sur le fait que les décapants four sont des produits très puissants 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 ou des poudres pour inox.

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

## LES FOURS

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»

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 (930 °F) des projections organiques (système pyrolyse) ou la décomposition par oxydation du système autonettoyant par catalyse. Le processus de fabrication et composition de ces émaux spéciaux s'effectue à 1 300 °C (2 370 °F).

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 un produit décapant pour four 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.

L'intérieur de la porte du four est en vitrocéramique. Vous pouvez utiliser les mêmes produits que ceux conseillés pour la plaque vitrocéramique.

**Le disque RCC** dans le four gaz est en fonte émaillée. Appliquez les mêmes méthodes de nettoyage que pour la plaque coup de feu émaillée.

**Attention : si vous voulez enlever le disque RCC après la cuisson pour le nettoyage, laissez le refroidir complètement.**

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

Pour la table de cuisson : .....

Pour le four : .....

Pour la façade : .....

Pour les finitions : .....

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

**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 entretiendrez 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 les bonifie à la manière d'un bon vin.

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

Nos Galeries et nos Ateliers restent 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 dans nos différentes Galeries l'ensemble des outils professionnels de grande qualité adaptés à l'usage des particuliers.

Vous pouvez nous contacter par téléphone, e-mail ou télécopie aux coordonnées mentionnées en dernière page.

SERVICE TECHNIQUE CLIENT : 33 (0)1 34 48 36 15





**Ateliers La Cornue**

14 rue du Bois du Pont - Z.I. Les Béthunes  
95310 Saint-Ouen l'Aumône  
FRANCE

**Adresse postale :**

La Cornue  
B.P. 99006  
95070 CERGY-PONTOISE Cedex  
FRANCE

Téléphone : 33 (0)1.34.48.36.36 Télécopie : 33 (0)1.34.64.32.65

Site web : [www.lacornue.com](http://www.lacornue.com)  
E-mail : [a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)





## **Atelier La Cornue**

14, rue du Bois du Pont - Z.I. les Béthunes - 95310 Saint-Ouen l'Aumône - France  
Tél. : +33 (0)1 34 48 36 36 - Fax : +33 (0)1 34 64 32 65 - E-mail : [a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)

**w w w . l a c o r n u e . c o m**