

Cuisinière, piano de cuisson : découvrez les fourneaux de pros

Emblématiques d'un certain art de vivre, les cuisinières inspirées des modèles traditionnels représentent la haute couture de la cuisson et de l'électroménager. Mais quel fourneau choisir ? Pour équiper votre cuisine avec des appareils de cuisson de professionnels, nous vous guidons et vous faisons découvrir les dernières innovations.



Cuisinière mixte, 4 brûleurs, plaque coup de feu, plaque à snacker, teppan yaki, 2 fours, 71 l et 127 l, 10 modes de cuisson. Pierre à pizza, grille wok en option, L 121,6 x P 74,9 x H 93,7 cm. " ICBDF 484F ", 21 228 euros, Wolf. Wolf

Tous les passionnés de cuisine rêvent d'une cuisinière perfectionnée. Virtuoses du fait maison, ces imposants appareils permettent de jouer au chef, chez soi, avec un matériel sophistiqué au fonctionnement simplifié. Inspirés des pianos professionnels, ils séduisent par leur design revisité et leurs formes généreuses et aussi pour leur longévité et leurs performances.

Cuisinières : rétro ou moderne ?

Dans sa version la plus sophistiquée, fidèle à la tradition, la cuisinière est un équipement noble et précieux, voire patrimoniale : en Grande-Bretagne, ne se transmet-on pas l'Aga de mère en fille ? Matériaux et finitions soignées sont sa marque de fabrique. Ce type de cuisinières est conçu comme une pièce unique façonnée à la main. Elle ressemble à un gros objet étincelant habillé d'émail coloré, ceinturé par une barre d'appui et décoré de boutons et poignées en cuivre, laiton, nickel ou bronze (Aga, La Cornue, Lacanche...). Un concept qui se décline aujourd'hui dans un design contemporain, avec des lignes épurées, des teintes minérales et des matériaux high-tech (Wolf, Scholtès...). Moins élitistes, les modèles semipro, Inox ou noir ou en couleurs, fabriqués en série répondent à un usage familial avec des fonctions améliorées par rapport à un modèle standard (Sauter, Smeg, Rosières...). Quel que soit leur style, ces magnifiques machines se caractérisent par de larges dimensions (de 90 à 120 cm de large en moyenne). Elles trouvent leur place entre deux éléments ou en îlot sous une hotte. Leur prix varie de 1 200 à 10 000 euros et plus, selon le mode de fabrication (artisanale ou industrielle), la qualité des matériaux et le niveau de personnalisation du modèle.



Aga

Fourneau en fonte, à accumulation de chaleur, alimentant 3 fours (pâtisserie, à rôtir, cuisson lente) et 2 plaques de cuisson (rapide et lente), toujours prêts à l'emploi. Version gaz ou l'électrique, 12 couleurs au choix, L 98,7 x P 67,9 x H 85,1 cm. " Dual Control " finition New Look, 13 400 euros, Aga.

www.cotemaison.fr
Pays : France
Dynamisme : 11

Page 2/5

[Visualiser l'article](#)**Lacanche**

Fourneau avec **entablement** et 4 foyers **gaz**, plaque " coup de feu ", plan de dépose Inox, **cuisseur** vapeur et plancha électrique. 2 tiroirs sous les 2 fours, électrique multifonction et à gaz. Armoire chaude et de rangement. L 220 x P 65 x H 90 cm. " Sully 2200 ", 15 790 euros, **Lacanche**.

**La Cornue**

Fourneau et **table** de **cuisson** au **gaz**, **plaque** coup de feu, snack, gril à pierre et plaque vitrocéramique ou **induction**. 2 fours voûte, **tiroirs** chauffe-plat. L 150 x P 70 H 92 cm. " Château Jubilé ", réalisation sur mesure, La **Cornue**.

Des fourneaux à la modularité totale

Sous leur belle carrosserie, les **cuisinières** cachent des équipements de pointe. Sur les modèles haut de gamme, tables et fours se conçoivent à la carte. Brûleurs gaz ultrapuissants, plaque vitrocéramique cinq foyers, feu extensible spécial grands ustensiles ou plaque à induction, four géant accueillant des pièces volumineuses (60 litres minimum) forment des ensembles à composer sur mesure. Multifonction, souvent programmable, à **gaz** ou à l'électricité, l'enceinte principale se double d'un deuxième four à pâtisserie, d'un four gril-**barbecue**, d'une **rôtissoire** ou parfois d'une étuve pour faire lever les pâtes. Pouvant fonctionner simultanément, la batterie de fours permet de préparer un menu, de l'entrée au dessert, sans perte de temps. Chaque **marque** offre des spécificités : le four voûte **chez** La **Cornue**, qui conserve le moelleux des aliments, confort du feu continu chez **Aga**, qui utilise les vertus de la fonte pour accumuler la **chaleur** et la diffuser de façon constante aussi bien dans les fours que sur le dessus...

**Scholtès**

Cuisinière à 4 foyers radiants " Hilight " (2 extensibles), 12 niveaux de puissance et 4 témoins de chaleur résiduelle. Four multifonction catalyse 78 l, 9 modes de cuisson. Programmateur électronique, tournebroche, 2 lèche-frites, L 90 x P 60 x H 85 cm. " CP 965 RS ", 1 499 euros, Scholtès.

www.cotemaison.fr
Pays : France
Dynamisme : 11

[Visualiser l'article](#)



Sauter

Cuisinière Inox équipée de 5 foyers gaz (double couronne et maxi four multifonction, 7 modes de cuisson, 98 l avec tournebroche et nettoyage par catalyse) pour cuisiner sur 2 niveaux sans mélange d'odeurs ni de saveurs. L 90 x P 65 x H 95,5 cm. " SCM 1390X ", 1 200 euros, Sauter.



Falcon

Piano de cuisson équipé d'une plaque de cuisson 5 foyers gaz, dont un wok multi-couronne, et de 3 fours (multifonction de 76 l + chaleur tournante de 69 l + barbecue-gril avec plateau coulissant), complétés par un tiroir chaud. grille plancha. L 110 x P 64 x H 93 / 95 cm (pieds réglables). " Nexus ", 3 399 euros, Falcon.



Rosières

Piano Bocuise, 4 feux gaz, table coup de feu avec brûleur 4 500 W. Gril en fonte, four multifonction à pyrolyse 48 l pour cuissons simultanées et four à convection naturelle et catalyse de 50 l + tiroirs, 2 couleurs, L 117 x P 60 x H 85 x cm. " RCP 12 PN ", 3 400 euros, Rosières.

Des cuisinières aux options gourmandes

www.cotemaison.fr
Pays : France
Dynamisme : 11

Page 4/5

[Visualiser l'article](#)

On retrouve également, sur la table de cuisson, d'autres fonctionnalités propres à ces fourneaux : la traditionnelle plaque coup de feu en fonte, qui permet les cuissons mijotées ; la plaque grillade rainurée à poser sur un brûleur, le bain-marie qui conserve au chaud sous un couvercle les sauces et préparations délicates, le gril à pierre de lave qui fait office de barbecue ; la friteuse encastrée électrique de grande capacité ; la plaque à snacker, la plancha, le module vapeur, la pierre à pizza ou le teppan yaki. À chacun ses préférences selon ses habitudes culinaires et ses goûts !



Wolf

Cuisinière mixte, 4 brûleurs, plaque coup de feu, plaque à snacker, teppan yaki, 2 fours, 71 l et 127 l, 10 modes de cuisson. Pierre à pizza, grille wok en option, L 121,6 x P 74,9 x H 93,7 cm. " ICBDF 484F ", 21 228 euros, Wolf.



Leisure

Piano de cuisson, 5 feux gaz, spécial wok + zone de maintien au chaud, plancha grill amovible en fonte, 2 fours à programmeur digital, chaleur tournante (60 l) multifonction catalyse (58 l). 4 teintes. L 100 x P 60 x H 90 cm, " Cookmaster ", 2 000 euros, Leisure.



Smeg

Table de cuisson à 5 brûleurs gaz, grille en fonte pour wok et four électrique multifonction de 119 l à catalyse, 8 modes / 4 niveaux de cuisson, programmeur électronique. Tiroir de rangement, en option plaque teppan yaki, 2 couleurs. L 90 x P 60 x H 91 cm. " Victoria TR 90X ", 3 065 euros, Smeg.

www.cotemaison.fr
Pays : France
Dynamisme : 11

[Visualiser l'article](#)



Essentiel B

Cuisinière avec plaque de cuisson Inox, 5 foyers gaz et four double, 65 l + 38,5 l. Livr  e avec tournebroche, gril, 2 l  che-frites, support wok en fonte et support chauffe-assiettes. 4 couleurs, L 90 x P 60 x H 90 cm. " EMCG ", 1 159 euros, Essentiel B.