

La fameuse plaque «coup de feu»

La «plaque coup de feu» est le meilleur moyen de retrouver la véritable saveur du «longuement mijoté», secret de la saveur des recettes d'autrefois. Aujourd'hui, plus de bois ou de charbon pour chauffer la plaque, mais un puissant brûleur professionnel en laiton massif disposé sous le centre de l'épaisse plaque en fonte «brut de fonderie». On peut ainsi, comme les professionnels, faire tourner plusieurs casseroles à la fois, utilisant toutes les ressources de la plaque dont la chaleur décroît du centre vers la périphérie. Il n'existe rien de mieux pour mijoter un ragoût, lier une sauce ou faire suer quelques beaux légumes.



La Cornue, Grand-Maman couleur terracotta et laiton avec plaque coup de feu.

Du sur mesure

Matériel d'exception, ces cuisinières hors normes, sont fabriquées à la demande et à la carte. Ici, pas de modèle standard, on a le choix de la taille, du nombre de fours, de la source d'énergie, des éléments de cuisson, et enfin de la couleur de l'émaillage.

Autour du ou des fours se construit une cuisinière à votre image. Véritable centre de cuisson, conjuguant fonctionnalité et confort, ces équipements peuvent, suivant nos goûts et nos désirs, accueillir friteuse professionnelle, étuve, fours électriques ou à gaz, plaques «coup de feu», brûleurs, plaques en céramique, grill à pierre, chauffe-assiettes, bain-marie, etc.

Enfin autour de ces cuisinières, les fabricants proposent des équipements complémentaires pour une cuisine harmonieuse et homogène. Hottes, plan de travail, îlots de cuisine... dans un même style, viennent prolonger ces admirables fourneaux dans une continuité parfaite.



Belle mise en scène par les Cuisines Malegol, d'une splendide cuisinière Lacanche.